

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO****Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia****Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia****Introducción a la cunicultura**

Clave 0656	Semestre 2	Créditos 6	Área	Medicina	()	
				Zootecnia	(X)	
				Salud Pública	()	
				Humanidades	()	
			Ciclo	Básico	(X)	
				Intermedio	()	
				Profesional	()	
Modalidad del curso:	Semestral	(X)	Tipo	T	()	
	Hemisemestral	()		P	()	
				T/P	(X)	
Carácter	Obligatoria	()	Horas			
	Optativa	(X)				
			Semana		Semestre/Hemisemestre	
			Teóricas	2	Teóricas	32
			Prácticas	2	Prácticas	32
			Total	4	Total	64

Seriación

Asignatura(s) antecedente(s)	Introducción a la zootecnia Comportamiento, manejo y bienestar animal
-------------------------------------	--

Objetivo general:

El alumno conocerá al conejo como parte de la ganadería a través del estudio de sus características biológicas, sus propósitos de crianza y su manejo zootécnico básico, así como los productos y subproductos que de él pueden obtenerse, para ponderar su potencialidad dentro del ámbito pecuario de nuestro país.

Objetivos específicos

Unidad	Objetivo Específico:
1	Estudiará las características biológicas y de su evolución en México y el mundo para poder ponderar su potencialidad pecuaria.
2	Conocerá los usos del conejo a través de la identificación de las razas existentes en nuestro país para la obtención de diversos productos y subproductos que hacen del conejo una especie altamente productiva y cuyo impacto al medio ambiente puede reducirse a través de su manejo correcto.

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 4 de diciembre de 2006.
Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 4 de noviembre de 2013.

3	Conocerá los aspectos generales de instalaciones y equipo empleados para la crianza de conejos, así como las diferentes condiciones de producción.
4	Identificará diferentes técnicas de sujeción de los conejos de acuerdo a su tamaño y al propósito de la inmovilización; así mismo, observará el proceso para la obtención de la canal, resaltando la importancia de efectuarlo bajo condiciones que aseguren su calidad.
5	Conocerá las bases de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a través de la revisión pertinente de normas y bibliografía que le permitan comprender la importancia de prácticas aplicables a la cunicultura para la obtención de productos y subproductos de buena calidad.
6	Trabjará en un taller de carnes y aplicará los principios básicos de las BPM durante la elaboración de embutidos con carne de conejo y conocerá alternativas de consumo y comercialización.

Índice temático			
Unidad	Temas	Horas	
		Semestre/Hemisemestre	
		Teóricas	Prácticas
1	La cunicultura	4	0
2	Usos principales del conejo doméstico	7	0
3	Aspectos generales de alojamiento y equipo	3	4
4	Sujeción, manejo y obtención de la canal	4	4
5	Bases de las Buenas Prácticas de Manufactura y generalidades de la normatividad en la obtención de productos y subproductos cunícolas	2	0
6	Embutidos: una alternativa de la cunicultura	12	24
Total		32	32

Contenido	
Unidad	
1	1.1 ¿Qué es la cunicultura?
	1.2 Antecedentes históricos de la cunicultura en México y el mundo
	1.3 Potencialidad de la cunicultura
	1.4 Taxonomía del conejo y sus diferencias con los roedores
	1.5 Características biológicas y etológicas
2	2.1 Capacidad productiva del conejo doméstico
	2.2 Razas cunícolas principales en México
	2.3 El conejo como productor de carne
	2.4 El conejo como productor de piel
	2.5 El conejo como productor de pelo
	2.6 El conejo como animal de compañía
	2.7 El conejo como animal de laboratorio

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 4 de diciembre de 2006.
Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 4 de noviembre de 2013.

	2.8 Mitos en torno al conejo
3	3.1 Tipos básicos de instalaciones
	3.2 Características generales del equipo cunícola básico
	3.3 Importancia de las instalaciones sobre los productos cunícolas
4	4.1 Manejo básico del conejo de granja
	4.2 Obtención de la canal
5	5.1 Introducción a la Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
	5.2 Aplicación de las BPM en la obtención de la canal
	5.3 Aplicación de las BPM en la elaboración de embutidos
	5.4 Identificación de las Normas aplicables en los procesos anteriores
6	6.1 Definición y clasificación de los embutidos de acuerdo al método de elaboración
	6.2 Niveles de tecnificación en la elaboración de embutidos
	6.3 Características y propiedades de las materias primas utilizadas en la elaboración de embutidos
	6.4 Materiales y equipo básicos para la elaboración de embutidos a nivel semitecnificado
	6.5 Técnica de deshuesado de la canal y características de la carne para cada tipo de embutido
	6.6 Procedimiento y recomendaciones para la elaboración de embutidos
	6.7 Presentación comercial y envasado
N°	Prácticas
1	Observación de una granja cunícola y del comportamiento de los conejos
2	Sujeción y manejo del conejo. Observación de la obtención de la canal
3	Elaboración de embutidos 1ª. Parte: chorizo y longaniza
4	Elaboración de embutidos 2ª. Parte: jamón y salchicha
5	Elaboración de embutidos 3ª. Parte: paté y pastel de carne de conejo
6	Elaboración de embutidos 4ª. Parte: queso de conejo y mortadela

Actividades enseñanza-aprendizaje	
Exposición	(X)
Trabajo en equipo	(X)
Lecturas	(X)
Trabajo de investigación	(X)
Prácticas	(X)
Otras (especificar):	

Evaluación del aprendizaje	
Exámenes parciales	(X)
Examen final	(X)

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 4 de diciembre de 2006.
Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 4 de noviembre de 2013.

Trabajos y tareas	(X)
Presentación de tema	(X)
Participación en clase	(X)
Habilidades prácticas	(X)
Otras (especificar):	

Perfil profesiográfico	
Título o grado	Médico Veterinario Zootecnista
Experiencia en el área (años)	3, a nivel licenciatura
Otra característica	Que esté vinculado con el área y trabaje activamente en pro de la cunicultura

Habilidades y Destrezas
Identificará las diferentes razas de conejos existentes. Identificará los diferentes sistemas de producción aplicables a la producción cunícola. Conocerá los diferentes productos que pueden obtenerse del conejo.

<p>Bibliografía básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. JIMÉNEZ LV, MARTÍNEZ MA, NEGRETE MP. Manual de embutidos elaborados con carne de conejo. México, D.F. UNAM – FMVZ. 2013. 2. MARTÍNEZ MA. Cunicultura. 2ª. ed. México, D.F. UNAM-FMVZ. 2004. 3. Manual de Prácticas de Prácticas de Medicina y Zootecnia Cunícola I. México, D.F. UNAM – FMVZ. 2013.
<p>Bibliografía complementaria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 CASANUEVA FE, MARTÍNEZ MA, ALCÁZAR CD. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para rastros cunícolas. México, D.F. UNAM – FMVZ. 2013. 2. CARBALLO B, TORRES L, MADRID A. Tecnología de la carne y de los productos cárnicos. Ilustrada. Madrid, España. AVM Mundi-Prensa. 2001. 3. SAGARPA. Elaboración de productos cárnicos. Sistema de Agronegocios Pecuarios. México, D.F. SAGARPA. 2010 4. SAGARPA. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimiento Operacional de Sanitización Estándar para la industria. Empacadora no TIF de carnes frías y embutidos. México, D.F. SENASICA. Consejo Mexicano de la Carne. 2005. 5. MÜLLER S. Procesamiento de carnes y embutidos. OEA-GTZ. Proyecto Gestión de Calidad en Fábricas de Embutidos. 2006.

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 4 de diciembre de 2006.
Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 4 de noviembre de 2013.