



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO**

**Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia**

**Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia**

**Introducción a la cunicultura**

<b>Clave</b> 0656	<b>Semestre</b> 2	<b>Créditos</b> 6	<b>Área</b>	<b>Medicina</b>	( )
				<b>Zootecnia</b>	(X)
				<b>Salud Pública</b>	( )
				<b>Humanidades</b>	( )
			<b>Ciclo</b>	<b>Básico</b>	(X)
				<b>Intermedio</b>	( )
<b>Profesional</b>	( )				
<b>Modalidad</b>	<b>Curso Semestral</b> (X)		<b>Tipo</b> T ( ) P ( ) T/P (X)		
	<b>Curso Hemi semestral</b> ( )				
<b>Carácter</b>	<b>Obligatorio</b> ( )		<b>Horas</b>		
	<b>Optativo</b> (X)				
			<b>Semana</b>	<b>Semestre</b>	
			<b>Teóricas</b> 2	<b>Teóricas</b> 32	
			<b>Prácticas</b> 2	<b>Prácticas</b> 32	
			<b>Total</b> 4	<b>Total</b> 64	

<b>Seriación</b>	
<b>Asignaturas antecedentes</b>	Introducción a la Zootecnia Comportamiento, Manejo y Bienestar Animal
<b>Asignaturas subsecuentes</b>	

**Objetivo general:**  
 Conocer 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 en la República Mexicana.

<b>Índice temático</b>			
<b>Unidad</b>	<b>TEMA</b>	<b>Horas Semestre/ Hemisemestre</b>	
		<b>Teóricas</b>	<b>Prácticas</b>
1	Generalidades de la cunicultura	3	0
2	Usos principales del conejo doméstico	2	0
3	Aspectos generales de alojamiento y equipo	2	2
4	Contención y manejo	4	4
5	Bienestar animal en la cunicultura	4	2
6	Bases de las Buenas Prácticas de Manufactura y generalidades de la normatividad en la obtención de la canal y subproductos cunícolas	3	0
7	Comercialización	2	0
8	Embutidos elaborados a partir de carne de conejo	12	24
<b>Total</b>		<b>32</b>	<b>32</b>

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 4 de diciembre del 2006.  
 Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 4 de noviembre de 2013.  
 Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 27 de junio de 2022.  
 Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 24 de junio de 2024.

Unidad	Contenido
1	<p><b>Generalidades de la cunicultura</b>  <b>Objetivo:</b> Estudiar las características biológicas y sus capacidades productivas para ponderar objetivamente su potencialidad pecuaria.</p>
	<p>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 de lagomorfos y sus diferencias con los roedores  1.5 Características biológicas y etológicas</p>
2	<p><b>Usos principales del conejo doméstico</b>  <b>Objetivo:</b> Conocer 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 con base en la normatividad vigente.</p>
	<p>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  2.8 Mitos en torno al conejo</p>
3	<p><b>Aspectos generales de alojamiento y equipo</b>  <b>Objetivo:</b> Conocer los aspectos generales de instalaciones y equipo empleados para la crianza de conejos en diferentes tipos y sistemas de producción, así como su mantenimiento a nivel casero como animal de compañía.</p>
	<p>3.1 Tipos de instalaciones  3.2 Características generales del equipo cunícola básico  3.3 Importancia de las instalaciones en unidades de producción cunícola.  3.4 Características de alojamiento para animales de compañía</p>
4	<p><b>Contención y manejo</b>  <b>Objetivo:</b> Identificar diferentes técnicas de sujeción de los conejos de acuerdo con su tamaño y el propósito de la inmovilización.</p>
	<p>4.1 Manejo básico del conejo de granja  4.2 Manejo básico del conejo de compañía</p>
5	<p><b>Bienestar animal en la cunicultura</b>  <b>Objetivo:</b> Conocer las bases del bienestar en la especie cunícola, mediante la aplicación de principios apropiados para su valoración: alimentación correcta, alojamiento apropiado, estado sanitario eficiente y expresión adecuada de su conducta.</p>

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

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

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 27 de junio de 2022.

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 24 de junio de 2024.

<p>5.1 Principios básicos para la alimentación del conejo</p> <p>5.2 Bienestar en las explotaciones cunícolas</p> <p>5.3 Bienestar en el transporte</p> <p>5.4 Principios básicos para la evaluación del bienestar del conejo</p>	
<b>6</b>	<p><b>Bases de las Buenas Prácticas de Manufactura y generalidades de la normatividad en la obtención de la canal y subproductos cunícolas</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Conocer los fundamentos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a través de la revisión pertinente de normas y bibliografía que permitan comprender su importancia para la obtención de la canal y los subproductos cunícolas.</p>
<p>6.1 Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</p> <p>6.2 Aplicación de las BPM en la obtención de la canal</p> <p>6.3 Aplicación de las BPM en la elaboración de embutidos</p> <p>6.4 Identificación de las Normas aplicables en los procesos anteriores</p>	
<b>7</b>	<p><b>Comercialización</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Conocer la cadena de comercialización de los productos y subproductos cunícolas mediante la identificación de los diferentes sectores involucrados para tener una noción de la situación cunícola actual.</p>
<p>7.1 Cadena productiva y de comercialización</p> <p>7.2 Técnicas de comercialización</p> <p>7.3 Desarrollo de un producto</p>	
<b>8</b>	<p><b>Embutidos elaborados a partir de carne de conejo</b></p> <p><b>Objetivo:</b> Trabajar en un taller de carnes y aplicar los principios básicos de las BPM durante la elaboración de embutidos con carne de conejo y conocer alternativas de consumo y comercialización.</p>
<p>8.1 Definición y clasificación de los embutidos de acuerdo al método de elaboración</p> <p>8.2 Niveles de tecnificación en la elaboración de embutidos</p> <p>8.3 Características y propiedades de las materias primas utilizadas en la elaboración de embutidos</p> <p>8.4 Materiales y equipo básicos para la elaboración de embutidos a nivel semitecnificado</p> <p>8.5 Técnica de deshuesado de la canal y características de la carne para cada tipo de embutido</p> <p>8.6 Procedimiento y recomendaciones para la elaboración de embutidos</p> <p>8.7 Presentación comercial y envasado de embutidos.</p>	
<b>No.</b>	<b>PRÁCTICAS</b>
<b>1</b>	Observación de una granja cunícola, alojamiento y comportamiento de los conejos
<b>2</b>	Contención, manejo y bienestar del conejo.
<b>3</b>	Elaboración de embutidos 1ª. Parte: chorizo, longaniza y/o butifarra
<b>4</b>	Elaboración de embutidos 2ª. Parte: jamón y salchicha
<b>5</b>	Elaboración de embutidos 3ª. Parte: paté y pastel de carne de conejo
<b>6</b>	Elaboración de embutidos 4ª. Parte: degustación de productos

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

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

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 27 de junio de 2022.

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 24 de junio de 2024.

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

<b>Evaluación del aprendizaje</b>	
Exámenes parciales	( X )
Examen final	( X )
Trabajos y tareas	( X )
Presentación de tema	( X )
Participación en clase	( X )
Habilidades prácticas	( X )
Otras (especificar):	

<b>Habilidades y destrezas</b>
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.

<b>Perfil Profesiográfico</b>	
Título o grado	Médico Veterinario Zootecnista, con experiencia comprobable en la obtención y comercialización de productos derivados de la producción cunícola.
Experiencia profesional y docente	Mínimo 3 años en cada área.
Otra	Que esté vinculado con el área y trabaje activamente en pro de la cunicultura.

<b>Bibliografía Básica</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>JIMÉNEZ LV, MARTÍNEZ MA, NEGRETE MP. Manual de embutidos elaborados con carne de conejo. México, D.F. UNAM – FMVZ. 2013.</li> <li>MARTÍNEZ MA. Cunicultura. 1ª. ed. México, D.F. UNAM-FMVZ. 2019.</li> <li>JANDETE-DÍAZ HG, VÁZQUEZ-GARCÍA MC, MARTÍNEZ- CASTILLO MA.</li> <li>Manual de Prácticas de Prácticas de Medicina y Zootecnia Cunícola I. México, D.F. UNAM – FMVZ. 2013.</li> </ol>
<b>Bibliografía complementaria</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>CASANUEVA FE, MARTÍNEZ MA, ALCÁZAR CD. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para rastros cunícolas. México, D.F. UNAM – FMVZ. 2013.</li> <li>CARBALLO B, TORRES L, MADRID A. Tecnología de la carne y de los productos cárnicos. Ilustrada. Madrid, España. AVM Mundi - Prensa. 2001.</li> <li>SAGARPA. Elaboración de productos cárnicos. Sistema de Agronegocios Pecuarios. México, D.F. SAGARPA. 2010.</li> <li>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.</li> <li>MÜLLER S. Procesamiento de carnes y embutidos. OEA-GTZ. Proyecto Gestión de Calidad en Fábricas de Embutidos. 2006.</li> </ol>

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

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

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 27 de junio de 2022.

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 24 de junio de 2024.

**Revisaron el programa:**

Angélica González Tinoco, Profesora de Asignatura Interina.

Guadalupe Hilda Jandete Díaz, Técnico Académico Definitivo.

Laura Ketzali Sánchez Reyes, Profesora de Asignatura Interina.

Liliana Castro Flores, Profesora de Asignatura Interina.

Luis Vicente Jiménez Castillo, Profesor de Asignatura Definitivo.

Marisa del Carmen Vázquez García, Técnico Académico Definitivo.

Miguel Ángel Martínez Castillo, Profesor de Carrera Definitivo.

Yasmin Mitzi Vargas, Profesora de Asignatura Interina.

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

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

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 27 de junio de 2022.

Aprobada la modificación por el H. Consejo Técnico de la FMVZ, el 24 de junio de 2024.