



Consultado en:

http://www.oeidrus-bc.gob.mx/oeidrus_bca/biblioteca/Estudios/Pecuarios/doctoConejo.pdf

Fecha de consulta: 15/12/2011

Oficina Estatal de Información para el Desarrollo Rural Sustentable

ESTUDIO SOBRE CUNICULTURA EN EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA (ENTREVISTA A PRODUCTORES)



Publicación Octubre de 2009



ÍNDICE

PRESENTACIÓN..... 2

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CARNE DE CONEJO..... 3

PRODUCCIÓN MUNDIAL POR PAIS 4

PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CARNE DE CONEJO 5

PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE CARNE DE CONEJO..... 5

ASPECTOS NACIONALES DE LA CUNICULTURA 6

CUNICULTURA EN BAJA CALIFORNIA 8

PARÁMETROS PRODUCTIVOS..... 9

EXISTENCIAS DE CONEJOS EN BAJA CALIFORNIA10

EXISTENCIAS TOTALES Y NÚMERO DE PRODUCTORES.....11

RENDIMIENTO PROMEDIO DE CARNE POR CABEZA12

COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS13

PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA ACTIVIDAD CUNICOLA14

PIEL14

UBICACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES CUNICOLAS EN BAJA CALIFORNIA.....17

PRINCIPAL RAZA EN EXPLOTACIÓN EN BAJA CALIFORNIA17

FACTORES QUE OBSTACULIZAN EL CRECIMIENTO DE LA CUNICULTURA EN BAJA CALIFORNIA.18

CONCLUSIONES19





PRESENTACIÓN

La cunicultura, que es la cría y explotación del conejo, tiene gran potencial en Baja California, ya que además de aprovechar la carne, la piel es utilizada para diferentes artesanías, el estiércol como abono para plantas de ornato y la orina como fijador de perfumes, cuyo subproducto es el de más alto valor.

La cunicultura como cualquier otro negocio es muy rentable mientras se dominen todas las ramas que esta implica, debemos cuidar desde la infraestructura, edificios de crianza, equipos, luego la reproducción y el manejo completo de la crianza, de ahí al matadero y el proceso de la carne y las pieles, quien logra dominar todo esto obtiene las preciadas ganancias soñadas, pero hay que estudiar e informarse y por supuesto invertir....en el pie de cría adecuado, el equipo necesario y en la capacitación para la industrialización.

Un ejemplo de carne saludable, rica en proteínas y baja en grasa es la del conejo. Un alimento que además de ofrecernos grandes beneficios es económico, con lo que puede ser un alimento habitual en nuestra dieta. Pero no solamente es una carne baja en grasas y colesterol, sino que es un aliado en la dieta de todo deportista, pues nos ayudará a aumentar los tejidos musculares y su calidad.

Desde hace mucho tiempo la carne de conejo ha estado en un segundo plano por considerarla de categoría inferior al resto de carnes como por ejemplo la de ternera o vaca, mucho más caras y a la vez ricas en ácidos grasos saturados. El conejo por su parte apenas nos aporta grasa y mucho menos colesterol, por lo que es una carne muy recomendable en dietas bajas en calorías.





PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CARNE DE CONEJO

La ONU (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), estima que a nivel global la producción mundial anual de conejos es superior a 1 millón de toneladas métricas (Cuadro 1).

El mayor productor mundial es China, en segundo lugar los países mediterráneos de Europa (Italia, España, y Francia). La perspectiva regional presenta a Europa como el mayor productor con el 49% de la producción mundial de carne de conejo, seguido por Asia (41%), África (8%) y Sudamérica (1.50%). En Norte y Centroamérica la producción de esta carne es aún impopular y su consumo se mantiene bajo.

El potencial de producción de carne de conejo se considera subestimada. Ésta, se presenta como una alternativa para los países en desarrollo, considerando su bajo costo con respecto a otros animales domésticos y por muchas razones es, en ocasiones concebida como la única especie con un futuro de producción potencial.

Los conejos son altamente reproductivos, gracias al periodo de gestación de 31 días y su gran prolificidad. Una hembra puede producir hasta 80 Kg. de carne por año; más de 20 veces su peso.

PRODUCCION MUNDIAL DE CARNE DE CONEJO

(Millones de Toneladas)

cuadro 1

REGIÓN	PRODUCCION
Mundial	1,121,456
Europa	545.67
Asia	468,158
África	86,119
Sudamérica	17,180
Norte y Centroamérica	4,332

Fuente: ONU, Mencionado por García Ruiz, 2006



PRODUCCIÓN MUNDIAL POR PAÍS

PRODUCCION MUNDIAL DE CARNE DE CONEJO (Toneladas)

País	2002	2003	2004	2005
China	423.000	438.000	460.000	500.000
Italia	222.000	222.000	222.000	225.000
España	119.021	111.583	106.612	108.000
Francia	83.300	77.800	85.200	87.000
Egipto	69.840	69.840	69.840	69.840
República Checa	38.500	38.500	38.500	38.500
Alemania	33.800	33.800	33.000	33.000
Ucrania	16.000	13.700	13.765	14.000
Federación Rusa	8.348	8.802	9.125	9.000
Hungría	9.815	8.810	7.500	8.000
Argelia	7.000	7.000	7.000	7.000
Bulgaria	5.000	5.000	5.000	5.000
Grecia	5.000	5.000	5.000	5.000
México	4.190	4.220	4.220	4.220
Colombia	3.307	3.570	3.700	3.875
Polonia	3.900	3.800	3.800	3.800
Eslovaquia	3.520	3.500	3.500	3.520
Rumania	3.200	3.500	2.976	3.000
Argentina	2.650	2.650	2.650	2.650
Los Demás	25669	26932	27216	27438
Total	1.087.060	1.088.007	1.110.604	1.157.843

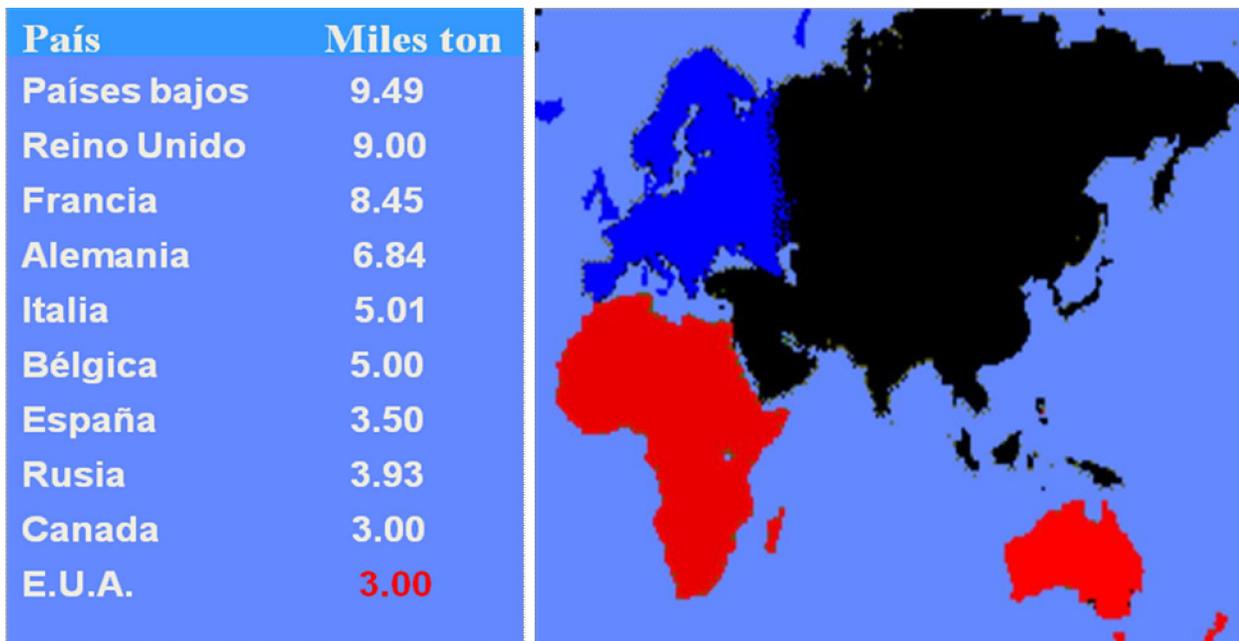
Fuente: Elaboración propia en base a datos de FAO y SENASA



PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CARNE DE CONEJO



PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE CARNE DE CONEJO





ASPECTOS NACIONALES DE LA CUNICULTURA

La mayoría de las personas estamos acostumbradas a consumir carne de ganado vacuno, de cerdo, de algunas aves y peces, pero poco conocemos de las propiedades nutritivas de la carne de conejo, que se está convirtiendo en las mesas mexicanas en una nueva alternativa de nutrición y sabor, con muy diversos estilos de preparación.

La carne de conejo se consume desde la época de la prehistoria, por mencionar algunos países, se tiene Francia y Bélgica, más tarde se desplazó hacia la Península Ibérica hasta llegar hasta lugares como África y América.

Durante la Edad Media, este animalito de enormes orejas comenzó a domesticarse y a criarse dentro de jaulas, dando origen a la que hoy se conoce como cunicultura.

En México las razas más comunes y utilizadas en la cría y comercialización de conejo son la Nueva Zelanda Blanco, California, Chinchilla, Mariposa, Satinado Rojo, y algunos otros como el Azteca Negro, especies de tamaño medio con pesos adultos que oscilan entre los 4 y 5 kilogramos de peso vivo.

En la época actual, el conejo que se explota en la República Mexicana, destinado para la producción de carne, es criado a través de modernas instalaciones diseñadas específicamente para el desarrollo de la especie. En este lugar, los roedores reciben diariamente cuidados especiales y una alimentación balanceada basada en insumos de alto contenido en fibras como la alfalfa, el girasol y el salvado. Esta actividad es comparable a la utilizada en países europeos productores de carne de conejo como Italia, Francia y España.

En México la carne de conejo es muy apreciada por su precio accesible, además de ser suave, jugosa y de fácil digestión. Asimismo, se puede obtener en varios puntos y zonas del país como tiendas de autoservicio y mercados, además de comercializarse en distintas zonas como en los Municipios del Estado de México.

Gracias a su delicioso sabor y aspecto, se convierte en una alternativa de preparación versátil, al poder consumirse como embutido ó escalado, así como preparados a las brasas, ahumados, en tamales o mixtotes; siempre acompañados por la infinidad de ingredientes y texturas que ofrece la vasta gastronomía mexicana.



El consumo frecuente de la carne de conejo, sobre todo en niños, adolescentes y mujeres embarazadas aporta beneficios nutricionales y un alto contenido en proteínas, vitaminas y minerales. Asimismo, ayuda a evitar padecimientos de salud ligados a enfermedades coronarias, colesterol elevado y a las que se derivan del exceso de peso o de las dietas inadecuadas, logrando un mejor funcionamiento de los sistemas digestivo y circulatorio.

En México, el arte de la cunicultura cuenta con varios sistemas de producción y distribución directa en restaurantes o carnicerías. Esta actividad se formalizó mediante diversos programas desarrollados por el Gobierno Federal desde el año de 1973. Desde los años 80 el consumo y la producción de su carne se incremento, creando interés hacia las instancias académicas y de investigación.

A finales de los años 90, nace la Asociación Nacional de Cunicultores de México, A.C. la cual hasta la fecha promueve esta cultura de crianza como actividad ganadera en México, hoy en día en México las zonas que cuentan con mayor producción de conejos son Puebla, Tlaxcala, Michoacán, Hidalgo y el sur del Distrito Federal y el Estado de México.

El consumo promedio de carne de conejo en México entre la población va de los 100 a 120 gramos por persona al año, debido al poco conocimiento del público sobre sus cualidades nutricionales o por algunos mitos que han rodeado al mamífero por décadas.

Hoy día, restaurantes y centros de consumo en toda la República Mexicana incluyen en su variedad de especialidades gastronómicas, platillos preparados con carne de conejo, fomentando así una nueva forma de comer y de concebir este alimento como sano, nutritivo y delicioso.

La calidad de la carne de conejo mexicana es reconocida y codiciada en muchos sitios del extranjero, ya que cuenta con todos los procesos de regulación y normas de higiene y calidad para una mayor seguridad de los consumidores. Estas normas son supervisadas por diversas organizaciones de productores, comercializadores, investigadores y especialistas de la rama cunícola, cuyos integrantes desarrollaron desde el 10 de octubre del 2005 la Norma de Clasificación de Carne de Conejo en Canal, en la que se establecen varias categorías de clasificación de carne de conejo.

En este 2009, una nueva era hacia el consumo y enaltecimiento de los beneficios de la carne de conejo en México se vislumbra, así como la mayor difusión del arte de la cunicultura y todo lo que se refiere a la producción y crianza de este milenario y reconocido mamífero.



CUNICULTURA EN BAJA CALIFORNIA

Es muy importante difundir el consumo de carne de conejo en Baja California ya que tiene excelentes cualidades como alimento. Es una carne blanca, con alto contenido de proteína altamente digestible, tiene poca grasa y muy bajo contenido de colesterol; puede ser preparada en forma muy variada y no necesita desfleparse como mucha gente cree, pues la carne de los conejos criados en granja no adquiere un sabor fuerte a diferencia de la de los ejemplares silvestres.

Las razones para ser optimistas sobre la producción futura de la carne de conejo son variadas, entre ellas: pueden ser alimentados con forrajes que no son utilizados en alimentación humana, la mano de obra necesaria es poca (si hablamos de granjas tecnificadas, una sola persona puede manejar 200 hembras reproductoras en una jornada de tiempo completo), la carne tiene excelentes propiedades nutritivas y se pueden obtener subproductos como pieles, pelo y abono.

Teniendo en cuenta que una coneja, en un sistema de cría tradicional puede producir hasta 30 crías al año, si una familia tuviera 3 hembras y un macho podría llegar a consumir hasta 6 conejos por mes. Debido a las características expuestas, el conejo puede pasar a formar parte de la alimentación de las familias, sobre todo a nivel rural.

La carne de conejo es considerada como una de las más adecuadas para los niños pequeños, ya sea hervida o cocida con poco aceite, y también recomendada para personas de edad avanzada o con problemas estomacales o del hígado, así como para quienes deseen mantenerse en un peso óptimo, ya que esta es la carne más magra, por lo que puede ser llamada la “carne dietética”.



PARÁMETROS PRODUCTIVOS

PARÁMETROS PRODUCTIVOS SOBRE CUNICULTURA EN SISTEMA INTENSIVO BAJA CALIFORNIA 2007

Concepto	U de M	Parámetro	Resultados
Total de vientres reales	cabezas	471	471
Porcentaje de Fertilidad	%	75	75
No. de vientres que paren	cabezas	353.3	353.3
Intervalo entre partos (días)	días	20.0	20.0
No. de partos por vientre al año	partos	6.9	6.9
No. de partos al año por total vientres	partos	2,423.3	2,423.3
No. de gazapos nacidos vivos/parto (prolificidad)	gazapos	8.2	8.2
No. de gazapos nacidos vivos/por hembra/año	gazapos	56.3	56.3
No. de gazapos nacidos vivos/por total hembras/año	gazapos	19,895.3	19,895.3
% Mortalidad hasta el destete (del nacimiento al destete)	%	7.4	
% Viabilidad hasta el destete (del nacimiento al destete)	%	0.93	18,423.0
% Mortalidad hasta la venta (del destete a la venta)	%	2.6	
% Viabilidad hasta la venta (del destete a la venta)	%	0.97	17,944.0
No. de gazapos destetados/parto	gazapos	7.4	7.4
No. de gazapos destetados/hembra/año	gazapos	50.8	50.8
No. de gazapos destetados/por total hembras/año	gazapos	17,944.0	17,944.0
No. de gazapos desechados por selección	%	2.0	
% Viabilidad después de la selección	%	0.98	17,585.13
No. de conejos a 70 días /hembra/año	cabezas	49.8	49.8
No. de conejos hembra para remplazo/año	%	120.0	423.9
No. de conejos finalizados por año.	cabezas	17,161.2	17,161.2
Volumen de producción en pie por año (total engordas)	kg	2.2	37,754.7
Volumen de producción en canal por año (total engordas)	kg	0.54	20,278.0
No. de vientres de desecho	cabezas		423.9
Peso promedio en pie de los desechos	kg	3.72	1,576.9
Rendimiento en canal de los desechos	%	0.52	822.4
No. de hembras por semental	cabezas	10.00	
No. de sementales			47.1
No. de sementales de desecho	%	50.0	23.6
Peso promedio en pie de los sementales de desechos	kg	4.00	94.2
Rendimiento en canal de los sementales de desechos	%	0.52	49.1
Volumen de producción total en pie (engorda + desecho)	Ton.		39.426
Volumen de producción total en canal (engorda + desecho)	Ton.		21.150

Nota: total mortalidad desde que nace al termino del ciclo de engorda

Fuente: SAGARPA-OEIDRUSBC (Entrevista Directa a Productores).





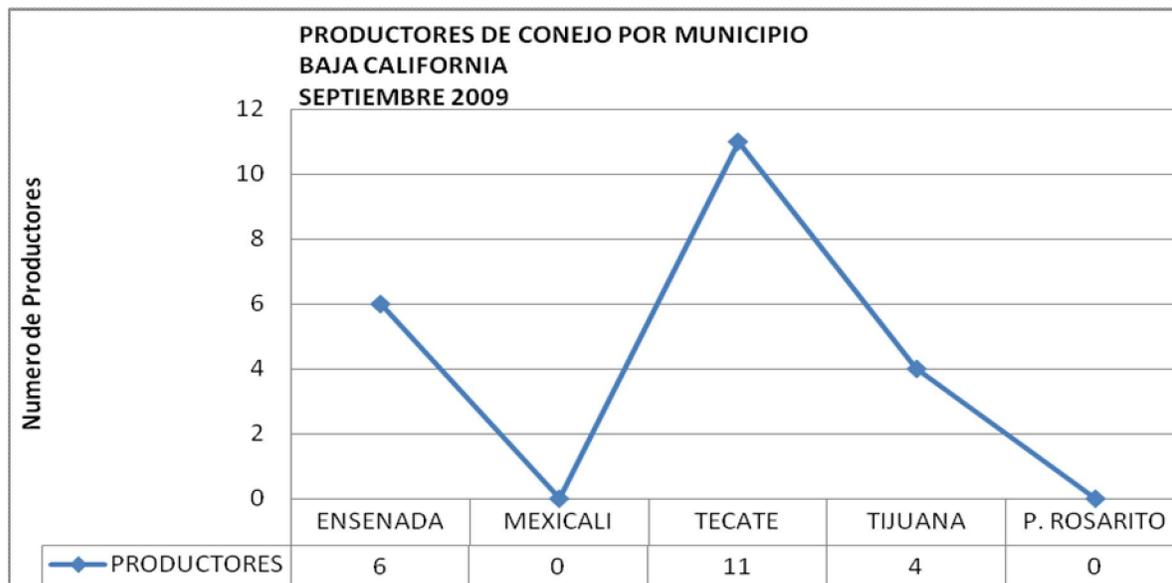
EXISTENCIAS DE CONEJOS EN BAJA CALIFORNIA

En el mes de Septiembre de 2009, la Secretaria de Fomento Agropecuario, la Oficina Estatal de Información Para el Desarrollo Rural Sustentable y la SAGARPA, en Baja California, aplicaron entrevistas al total de productores cunicola de la entidad, con la finalidad de evaluar la actividad cunicola en el estado, en estas visitas a productores se obtuvieron los siguientes resultados.

**EXISTENCIAS DE CONEJOS Y NUMERO DE PRODUCTORES POR MUNICIPIO SEGUN SEXO
SEPTIEMBRE DE 2009
BAJA CALIFORNIA**

MUNICIPIO	PRODUCTORES	EXISTENCIAS (CABEZAS)			
		HEMBRAS	MACHOS	GASAPOS	TOTAL
ENSENADA	6	234	75	170	479
MEXICALI	0	0	0	0	0
TECATE	11	422	64	1,987	2,473
TIJUANA	4	375	43	3,340	3,758
P. ROSARITO	0	0	0	0	0
TOTAL	21	1,031	182	5,497	6,710

Fuente: Oficina Estatal de Información Para el Desarrollo rural Sustentable (OEIDRUSBC)
Entrevista Directa a Productores.





EXISTENCIAS TOTALES Y NÚMERO DE PRODUCTORES

EXISTENCIAS DE CONEJOS Y NUMERO DE PRODUCTORES (PORCENTAJE)

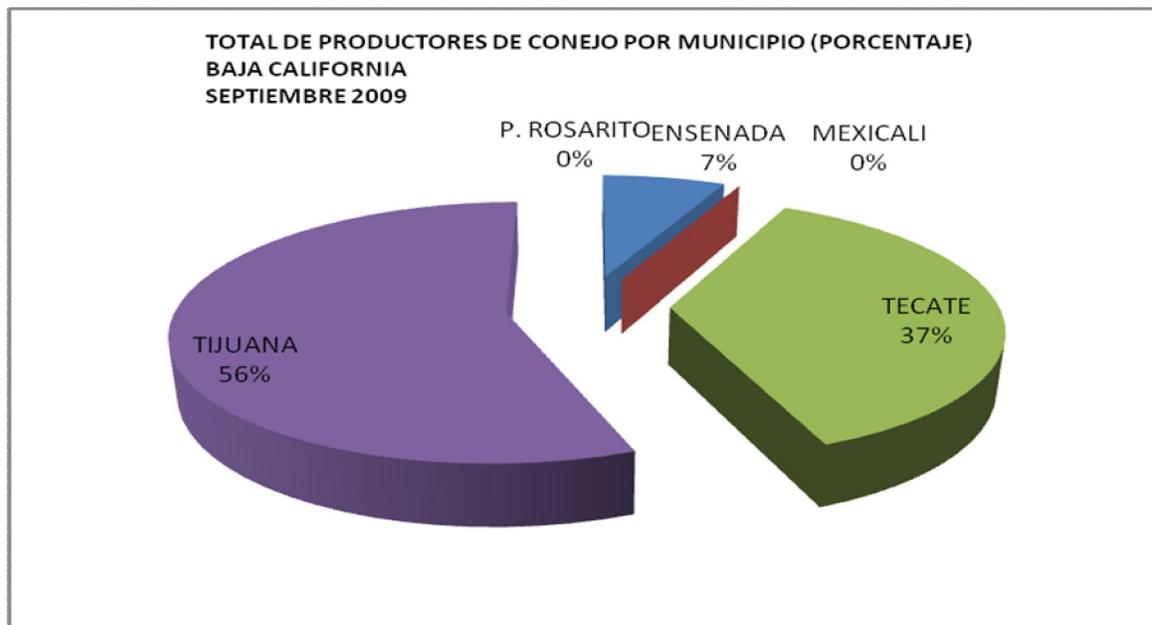
SEPTIEMBRE DE 2009

BAJA CALIFORNIA

MUNICIPIO	TOTAL (CABEZAS)	%	PRODUCTORES	%
ENSENADA	479	7	6	29
MEXICALI	0	0	0	0
TECATE	2,473	37	11	52
TIJUANA	3,758	56	4	19
P. ROSARITO	0	0	0	0
TOTAL	6,710	100	21	100

Fuente: Oficina Estatal de Información Para el Desarrollo rural Sustentable (OEIDRUSBC)

Entrevista Directa a Productores.





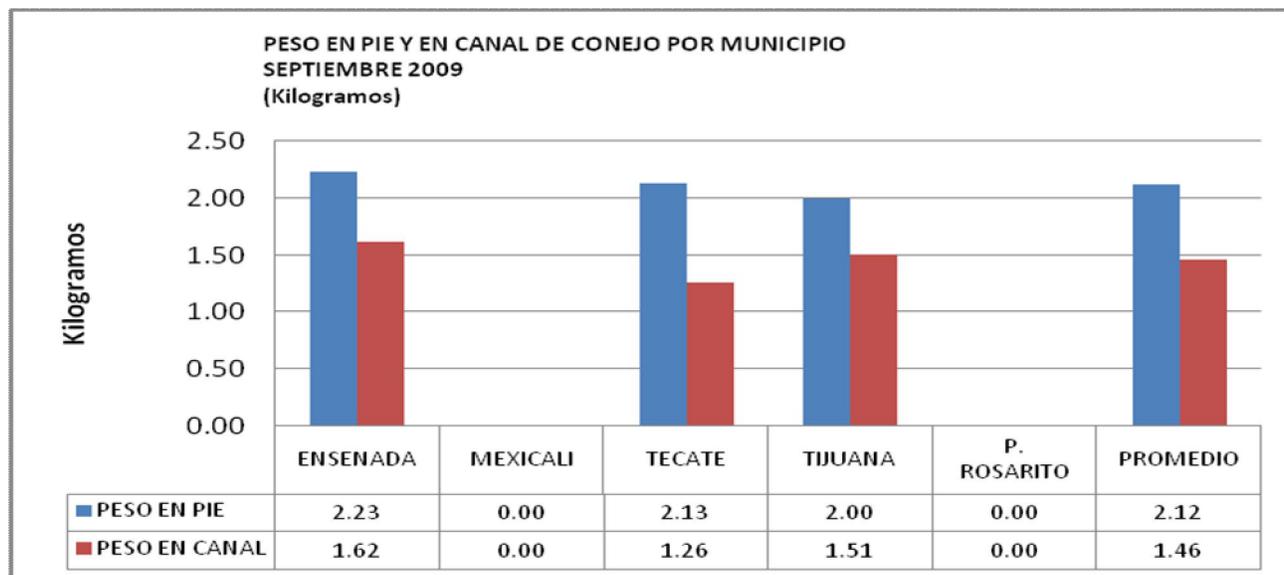
RENDIMIENTO PROMEDIO DE CARNE POR CABEZA

**RENDIMIENTO PROMEDIO DE CARNE EN PIE Y CANAL POR MUNICIPIO
SEPTIEMBRE DE 2009
BAJA CALIFORNIA**

MUNICIPIO	PESO EN PIE (Kg)	PESO EN CANAL (Kg)	RENDIMIENTO (%)
ENSENADA	2.23	1.62	72.64
MEXICALI	0.00	0.00	0.00
TECATE	2.13	1.26	59.15
TIJUANA	2.00	1.51	75.50
P. ROSARITO	0.00	0.00	0.00
PROMEDIO	2.12	1.46	68.86

Fuente: Oficina Estatal de Información Para el Desarrollo rural Sustentable (OEIDRUSBC)

Entrevista Directa a Productores.





COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

VENTA DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE LA CUNICULTURA, POR MUNICIPIO

2008

BAJA CALIFORNIA

MUNICIPIO	CONEJOS EN PIE	CARNE EN CANAL	PATAS PARA LLAVERO	PIELES
	(CZA)	(KG)	(PZA)	(PZA)
ENSENADA	307	2,160	0	0
MEXICALI	0	0	0	0
TECATE	350	10,210	200	100
TIJUANA	240	8,694	0	0
P. ROSARITO	0	0	0	0
TOTAL	897	21,064	200	100

Fuente: Oficina Estatal de Información Para el Desarrollo rural Sustentable (OEIDRUSBC)
Entrevista Directa a Productores.

NOTA: EL DESTINO DE LA PRODUCCIÓN ES EN LOS MUNICIPIOS DE BAJA CALIFORNIA

PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE LA ACTIVIDAD CUNICOLA VENDIDOS EN 2008, CUYO ORIGEN ES EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

CARNE EN CANAL



21,064 Kg.

CONEJOS EN PIE



897 CABEZAS

PATA DE CONEJO (LLAVERO)



200 PIEZAS

PIELES DE CONEJO



100 PIEZAS

VENTA EL LOS MUNICIPIOS DEL MISMO ESTADO



PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA ACTIVIDAD CUNICOLA

PIEL

En la actualidad existe una creciente demanda a nivel mundial de pieles ecológicas, para sustituir las de animales salvajes. Las únicas pieles naturales ecológicas son las procedentes de animales de criadero controlado como nutria, Chinchilla, zorro o visón. También son ecológicas las pieles de conejo, ya que además de ser domestico, se aprovecha la carne, quedando su piel como un subproducto alternativo, de bajo costo de producción comparado con otras especies y de buena rentabilidad si es de calidad de exportación.

La producción de pieles de conejo es verdaderamente ecológica y he aquí los argumentos:

- Se aprovecha la carne para la alimentación humana, muy cotizada por su bajo contenido de colesterol y su bajo tenor graso.
- Se aprovecha el guano como abono de conejo orgánico y para la obtención de Biogás.
- Los animales no sufren el cautiverio por ser naturalmente un animal de cuevas.
- Se trata de un animal domestico adaptado al manejo de granja, es una actividad de producción agropecuaria.
- La producción de pieles de criadero no altera el equilibrio ecológico del medio ambiente, por el contrario – un tapado de piel de conejo en el mercado peletero, está sustituyendo otro tapado de piel salvaje que deja de venderse.
- Respecto a los derechos del animal, este sistema de crianza requiere grandes jaulas y muy higiénicas, para cuidar la piel y con una alimentación sana y balanceada.

Vulgarmente se piensa que el conejo no puede producir pieles de valor peletero, pero la actual demanda para exportación demuestra lo contrario. Se trata de las denominadas “Pieles Ecológicas Top” con un valor de exportación de alrededor de U\$D 7 a U\$D10 y hasta U\$D25 C/u. con un destino final hacia países asiáticos y Europa, existiendo compradores potenciales extranjeros.



“ESTUDIO CUNICOLA EN BAJA CALIFORNIA

En Baja California se comienza a explotar los productos secundarios de la actividad cunícola, por ejemplo la piel para la elaboración de artesanías, Bolsos, Pantuflas, entre otros usos.



Señora Cunicultora del municipio de Tecate, Baja California.



CARNE DE CONEJO

La carne de conejo como fuente de alimento posee varios atributos y presenta muchas ventajas en comparación con otras carnes.

Tipo	Proteína %	Grasa %	Agua %	Colesterol m/g 100g	Aporte Energético kcal/100g	Contenido En hierro mg/100g
Carne de ternera	14-20	8-9	74	70-84	170	2,2
Carne de vaca	19-21	10-19	71	90-100	250	2,8
Carne de cerdo	12-16	30-35	52	70-105	290	1,7
Carne de cordero	11-16	20-25	63	75-77	250	2,3
Carne de conejo	19-25	3-8	70	25-50	160-200	3,5
Carne de pollo	12-18	9-10	67	81-100	150-195	1,8

OTROS SUBPRODUCTOS

ORINA: se utiliza como fijador de perfumes

ESCREMENTO: como abono



UBICACIÓN DE LAS EXPLOTACIONES CUNICOLAS EN BAJA CALIFORNIA

UBICACION DE LAS GRANJAS CUNICOLAS EN BAJA CALIFORNIA, POR LOCALIDAD
SEPTIEMBRE DE 2009

MUNICIPIO	LOCALIDAD	PRODUCTORES	TOTAL CONEJOS 2009	HEMBRAS	MACHOS	GASAPOS
ENSENADA	EJ. PADRE KINO	1	80	48	3	30
ENSENADA	EJ. PIEDRAS GORDAS	1	5	4	1	0
ENSENADA	EJ. ADOLFO RUIZ CORTINEZ	2	89	25	4	60
ENSENADA	ENSENADA	2	305	140	67	80
TECATE	PASO DEL AGUILA	1	467	60	7	400
TECATE	VALLE DE LAS PALMAS	2	1650	226	30	1394
TECATE	NUEVA COLONIA INDU	2	86	34	3	49
TECATE	COL. LUIS ECHEVERRIA	2	72	68	4	12
TECATE	COL. AVIACION	1	30	4	4	24
TECATE	CIENEGA REDONDA	2	76	19	9	48
TECATE	RANCHO LA PALOMA	1	92	24	7	60
TIJUANA	CUEROS DE VENADO	1	96	30	6	60
TIJUANA	EL REFUGIO	1	3500	270	30	3200
TIJUANA	MESA DE OTAY	1	60	55	5	100
TIJUANA	MISION DE STO. DOMINGO	1	102	20	2	80
TOTAL BAJA CALIFORNIA			6710	1027	182	5597

Fuente: Oficina Estatal de Información Para el Desarrollo rural Sustentable (OEIDRUSBC)

Entrevista Directa a Productores.

PRINCIPAL RAZA EN EXPLOTACIÓN EN BAJA CALIFORNIA

La raza Nueva Zelanda es la que más se explota en Baja California, Animal de aptitud cárnica, también apreciado por su pelo. Es de origen USA, de color blanco con pelos brillantes. Su cuerpo es macizo, con los flancos redondeados. Es un animal precoz y se encuentra mejorado zootécnicamente, la razón de la expansión hay que verla en su excelente calidad maternal y docilidad, asociada a un crecimiento y rendimiento a la canal notables. Junto a las citadas cualidades cárnicas, hay que resaltar una calidad peletera sobresaliente.



FACTORES QUE OBSTACULIZAN EL CRECIMIENTO DE LA CUNICULTURA EN BAJA CALIFORNIA.



El comercio internacional de la carne de conejo (exportaciones e importaciones) asciende a 91,000 toneladas anuales, que representa apenas el 6 % de la producción mundial, lo cual indica que la mayor producción se destina para autoconsumo.



CONCLUSIONES

La producción de carne de conejo puede realizarse en un reducido espacio, tiene buena aceptación en el mercado, donde la oferta es insuficiente frente a la demanda, además de que esta carne es considerada como “dietética” y saludable por su bajo contenido de grasa y colesterol.

Ante las condiciones socioeconómicas actuales, una alternativa es la producción de carne de conejo, ya que presenta “grandes ventajas” para su explotación, pues en un espacio de 600 metros cuadrados se pueden producir más de 20 toneladas.

Una hembra puede producir durante un año más de 40 kilogramos de carne de buena calidad a bajo costo; el conejo tiene un ciclo de gestación que dura 31 días, rápido desarrollo, posee elevada tasa de fertilidad y de fecundidad, llegando a parir de 8 a 12 gazapos por camada y con una capacidad de parir hasta siete veces al año.

La carne de conejo es considerada como una de las más adecuadas para los niños pequeños, ya sea hervida o cocida con poco aceite, y también recomendada para personas de edad avanzada o con problemas estomacales o del hígado.

Sin embargo, aunque la demanda es mayor que la oferta, según un estudio de mercado realizado este año por medio del Plan de Fortalecimiento para los Comités Sistema Producto, financiado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), existen problemas de comercialización por la carencia de rastros registrados o Tipo Inspección Federal, indicó Zamora Fonseca ante legisladores integrantes del Grupo de Trabajo para la Reforma Integral del Campo Mexicano.

La carne de conejo es una excelente fuente de niacina, piridoxina y vitamina B12, dichas vitaminas cubren las necesidades diarias recomendadas. La vitamina B12 es importante para las células hematopoyéticas de la médula ósea. Su déficit produce anemia perniciosa y degeneración de células neuronales. Además de encontrarse en la carne, esta vitamina se encuentra en la leche, los huevos y el pescado".



Asimismo, la carne de conejo aporta aproximadamente una cuarta parte de las recomendaciones diarias de piridoxina o vitamina B6, que participa en el metabolismo de los aminoácidos. Asimismo, se trata de un alimento con bajo contenido en grasa, calorías y colesterol, aportando minerales como el hierro, el zinc y el magnesio y es uno de los alimentos con menor contenido de ácido úrico y purina.

Fuente: OEIDRUSBC, SEFOA, SAGARPA.(Entrevistas Directas a Productores)
Colegio de Posgraduados, Cesar Gamboa.

http://www.imagenagropecuaria.com/articulos.php?id_art=594&id_sec=31

<http://ecodiario.economista.es/salud/noticias/736225/09/08/Consumir-carne-de-conejo-ayuda-a-combatir-el-cansancio-y-el-decaimiento-del-sindrome-postvacacional-segun-INTERCUN.html>

http://www.cronica.com.mx/especial.php?id_tema=1215&id_notas=413399