



PROGRAMA DE PRACTICAS DE CUNICULTURA

I. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

ORGANISMO ACADÉMICO: FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA									
Programa Educativo: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA					Área de docencia: PRODUCCIÓN ANIMAL				
Aprobación por los H. H. Consejos Académico y de Gobierno			Fecha: 17/07/2013		Programa elaborado: MVZ. Alejandro Carbajal Ezeta			Fecha de elaboración: 07/04/10	
					Revisado MVZ. Alejandro Carbajal Ezeta			Fecha de revisión: 30/ 06/ 2013	
Clave	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Créditos	Tipo de Unidad de Aprendizaje	Carácter de la Unidad de Aprendizaje	Núcleo de formación	Modalidad	
L43777	32 (2)	32 (2)	64 (4)	06	Curso	Optativa obligatoria	Integral	Presencial	
Prerrequisitos (conocimientos previos): Alimentos y Alimentación, Reproducción, Etología y Bienestar Animal, Patología, Genética			Unidad de Aprendizaje Antecedente: Inocuidad Alimentaria, Industrialización de Productos de Origen Animal, Administración y Desarrollo Empresarial.			Unidad de Aprendizaje Consecuente: Ninguna			
Programas educativos en los que se imparte: Medicina Veterinaria y Zootecnia									



PROGRAMA DE PRÁCTICAS

INTRODUCCION: Esta unidad de aprendizaje se propone la generar una evolución de la enseñanza centrada exclusivamente en el proceso de producción de una escuela tradicionalista, ahora se requiere que el discente conozca no solo del proceso de producción sino que se preocupe por el desarrollo de nuevos procesos y productos para dar valor agregado al producto primario, con la calidad que el mercado merece y exige y por tanto debe aprender a mejorar los índices de producción, productividad y competitividad de las empresas pecuarias productoras de conejos y de la red de valor a la que pertenece.

Es por ello que el discente en esta unidad de aprendizaje tiene la oportunidad de conocer en un lapso breve a través de las cuatro unidades de competencia todo el potencial que representa esta especie alterna y con el apoyo de la granja cunícola de la posta zootécnica de la FMVZ de la UAEMEX., tendrá un punto de referencia importante para reafirmar el conocimiento, así como las facilidades que otorga dicha área para el desarrollo de la prácticas

PRÁCTICA No. 1: El proceso de producción productos primarios del conejo (Instalaciones y ambiente)

INTRODUCCIÓN: Ambiente es el conjunto de factores bioclimáticos propios del medio en el cual se desarrolla un individuo. Bajo condiciones naturales el conejo es un animal que enfrenta eficientemente las variaciones ambientales a las cuales se ve expuesto, la cunicultura moderna demanda el confinamiento de los conejos en áreas cada vez más reducidas, pero, en forma correspondiente, cada vez más eficientes para sobrellevar las condiciones ambientales, a un menor costo y obteniendo un rendimiento máximo. Por tal motivo el alumno, podrá analizar el tipo de instalación, materiales de construcción empleados, orientación de la misma, medidas, áreas con que cuenta, equipo requerido, factores de confort de los conejos, así como el manejo higiénico que se lleva en área cunícola de la Posta Zootécnica de la UAEMEX.



OBJETIVO:

Conocer las instalaciones de la granja cunícola de la Posta Zootécnica de la FMVZ. de la UAEMEX

Elaborar un reporte de los resultados obtenidos durante la visita de práctica al área en comento

Proponer algunas alternativas de modificación a las instalaciones de la granja cunícola.

MATERIAL: Bata, botas, cámara fotográfica, termómetro ambiental, higrómetro, flexómetro, tabla clip, lápiz y hoja de registro con la información conducente.

MÉTODO: Se realizará una visita a todas las áreas con que cuenta la granja cunícola y se registrará la información obtenida, empleando el material solicitado para realizar la práctica.

RESULTADOS: La información obtenida será analizada y discutida por el equipo con sus compañeros y con el docente.

EVALUACIÓN: Habilidad y destreza del equipo para la realización de la práctica, participación de los alumnos, presentación del tema a exponer.

PREGUNTAS COMPLEMENTARIAS

- 1.- Mencione las características que deben reunir las instalaciones cunícolas.
- 2.- Cuales son los factores de confort de los animales y que deben reunir las instalaciones cunícolas.
- 3.- Describir las características de los diferentes tipos de instalaciones cunícolas.



PRÁCTICA No. 2: El proceso de producción productos primarios del conejo (Manejo Reproductivo)

INTRODUCCIÓN: El manejo reproductivo en un conejar representa la parte medular de una empresa cunícola acorde al tipo de producto a obtener, por lo que es necesario que el discente conozca los factores que involucran a la eficacia reproductiva en el conejar, los sistemas de alojamiento para hembras y machos, ciclo estral de las conejas, estandarización de camadas, ritmos reproductores, alteraciones en el comportamiento reproductivo, etc.

OBJETIVO:

Conocer las características reproductivas normales y anormales de los conejos en explotación y con ello alcanzar las condiciones óptimas para su máximo rendimiento.

Elaborar un reporte de los resultados obtenidos durante la visita de práctica al área en comento

Proponer algunas alternativas en cuanto al manejo reproductivo en la granja

MATERIAL: Bata, botas, cámara fotográfica, tabla clip, lápiz y hoja de registro con la información conducente.

MÉTODOLOGÍA: Se realizará una visita guiada por el responsable del área cunícola, el cual impartirá a los discentes el manejo reproductivo que se lleva en la granja, como registros de producción, ritmo reproductivo, montas, diagnósticos de gestación, criterios de eliminación de animales reproductores, etc.

RESULTADOS: La información obtenida será analizada y discutida por el equipo con sus compañeros y con el docente.

EVALUACIÓN: Habilidad y destreza del equipo para la realización de la práctica, participación de los alumnos, presentación del tema a exponer.

CUESTIONARIO

- 1.- Diseñar registros de producción para hembras de vientre y sementales.
- 2.- Conocer los diferentes ritmos reproductivos de las granjas cunícolas.



- 3.- Describir los criterios de selección para futuros reproductores.
- 4.- Describir los criterios de eliminación de los animales reproductores.



PRÁCTICA No. 3: El proceso de producción productos primarios del conejo (Manejo Nutricional)

INTRODUCCIÓN: Alimentar a un conejo consiste en proporcionarle el alimento suficiente para satisfacer su apetito; nutrirlo es algo muy diferente, pues significa el proveerle del alimento justo para satisfacer sus necesidades metabólicas acordes a su sexo, edad, peso corporal, actividad física y función zootécnica.

Los alimentos balanceados proporcionan a los animales los nutrimentos necesarios para satisfacer sus requerimientos metabólicos, mismos que le permitirán crecer, desarrollarse y reproducirse adecuadamente, estos requerimientos varían de acuerdo al estado o condición fisiológica particular.

OBJETIVO: Conocer el manejo nutricional de la granja cunícola.

MATERIAL: Bata, botas, cámara fotográfica, tabla clip, lápiz y hoja de registro con la información conducente.

MÉTODO: Se realizará una visita guiada por el responsable del área cunícola, el cual impartirá a los discentes el manejo nutricional que se lleva en la granja, como registros de consumo por tipo de alimento y etapa productiva de los mismos; se constatará el peso de los animales de engorda de la granja cunícola.

RESULTADOS: La información obtenida será analizada y discutida por el equipo con sus compañeros y con el docente.

EVALUACIÓN: Habilidad y destreza del equipo para la realización de la práctica, participación de los alumnos, presentación del tema a exponer.

CUESTIONARIO

- 1.- Diseñar registros de consumo de alimento por etapa productiva.
- 2.- Conocer las necesidades nutricionales por etapa productiva de los conejos.
- 3.- Describir la fisiología del aparato digestivo del conejo.
- 4.- Balancear dietas para los conejos según la etapa productiva.



Universidad Autónoma del Estado de México

*Secretaría de Docencia
Coordinación General de Estudios Superiores
FMVZ Producción Animal*



PRÁCTICA No. 4: Innovación y desarrollo de productos del conejo, con valor agregado

INTRODUCCIÓN: La granja cunícola, como cualquier otra empresa, requiere conocimientos básicos sobre la producción la cual puede ser carne y piel principalmente, para lo cual es necesario aplicar los diagramas de flujo de un rastro, los rendimientos en canal, criterios de aseguramiento, rechazo y destrucción de animales y presentación del producto terminado en empaque para su venta.

OBJETIVO: Aprender la técnica de matanza de conejos finalizados, así como el empackado de la canal en la granja cunícola.

MATERIAL: Bata, botas, cámara fotográfica, implementos de matanza.

MÉTODO: Se realizará una visita guiada por el responsable del área cunícola, el cual impartirá a los discentes el manejo que se lleva en la granja, para el sacrificio de los animales seleccionados para tal fin, tomando en cuenta la inspección antemortem y postmortem; se evaluará el rendimiento en canal.

RESULTADOS: La información obtenida será analizada y discutida por el equipo con sus compañeros y con el docente.

EVALUACIÓN: Habilidad y destreza del equipo para la realización de la práctica, participación de los alumnos, presentación del tema a exponer.

CUESTIONARIO

- 1.- Explicar el diagrama de flujo de un rastro.
- 2.- Conocer las diferentes áreas de un rastro y/o matadero acorde a la normatividad sanitaria vigente.
- 3.- Describir como se obtiene el rendimiento en canal y factores que lo afectan.
- 4.- Describir los criterios de aseguramiento, rechazo y destrucción de animales.



PRÁCTICA No. 5: Innovación y desarrollo de productos del conejo, con valor agregado

INTRODUCCION: Esta unidad de aprendizaje se propone sobre la necesidad de una evolución de la enseñanza centrada exclusivamente en el proceso de producción establecida por la escuela tradicionalista, ahora se requiere que el estudiante del curso de cunicultura conozca no solo el proceso de producción primaria sino que se preocupe por el desarrollo de nuevos procesos y productos para dar valor agregado al producto primario, por tal motivo se incluye en esta unidad de competencia el curso de industrialización de la carne para la obtención de embutidos (chorizo, salchicha, pastel de carne y pate entre otros).

OBJETIVO: *Participar en el proceso de industrialización de la carne de conejo.*

MATERIAL: Bata, botas, cámara fotográfica, cubrebocas, cofia, utensilios de cocina, y material para el proceso.

METODOLOGÍA: Se realizará una práctica donde los alumnos aprenderán a elaborar los diferentes embutidos y su apropiada conservación.

RESULTADOS: La información obtenida será analizada y discutida por el equipo con sus compañeros y con el docente.

EVALUACION: Habilidad y destreza del equipo para la realización de la práctica, participación de los alumnos, presentación del producto terminado.

CUESTIONARIO

- 1.- Significado de un producto con valor agregado.
- 2.- Conocer los costos de producción por concepto de la industrialización de la carne de conejo.



PRACTICA No. 6: Innovación y desarrollo de productos del conejo, con valor agregado.

INTRODUCCIÓN: Esta unidad de aprendizaje se propone sobre la necesidad de una evolución de la enseñanza centrada exclusivamente en el proceso de producción establecida por la escuela tradicionalista, ahora se requiere que el estudiante del curso de cunicultura conozca no solo el proceso de producción primaria sino que se preocupe por el desarrollo de nuevos procesos y productos para dar valor agregado al producto primario, por tal motivo se incluye en esta unidad de competencia el curso de curtido de la piel de conejo.

OBJETIVO: Aplicar la técnica del curtido de pieles de conejo.

MATERIAL: Bata, botas, cámara fotográfica, banco para descarnar pieles y material para el proceso.

METODOLOGIA: Se realizará una práctica donde los alumnos aprenderán la técnica del curtido de la piel de conejo.

RESULTADOS: La información obtenida será analizada y discutida por el equipo con sus compañeros y con el docente.

EVALUACION: Habilidad y destreza del equipo para la realización de la práctica, participación de los alumnos, presentación del producto terminado.

CUESTIONARIO

- 1.- Significado de un producto con valor agregado.
- 2.- Conocer los costos de producción por concepto de la industrialización de la piel de conejo.



PRÁCTICA No. 7: Aseguramiento de la calidad e inocuidad de la carne y derivados de conejo

INTRODUCCIÓN: Esta unidad de aprendizaje se propone sobre la necesidad de una evolución de la enseñanza centrada exclusivamente en el proceso de producción establecida por la escuela tradicionalista, ahora se requiere que el estudiante del curso de cunicultura conozca no solo el proceso de producción primaria sino que se preocupe por el desarrollo de nuevos procesos y productos para dar valor agregado al producto primario, por tal motivo se incluye en esta unidad de competencia la auditoría sobre las buenas prácticas de producción y manufactura, como una herramienta para conocer los puntos críticos de control aplicables a una granja cunícola.

OBJETIVO: Realizar una auditoría, sobre buenas prácticas de producción y de manufactura.

MATERIAL: Bata, botas, cámara fotográfica, tabla clip, cuestionario y lápiz

METODO: Se realizará una práctica donde los alumnos aplicarán un cuestionario sobre las buenas prácticas de producción y manufactura de la granja cunícola de la posta zootécnica de la FMVZ de la UAEMEX.

RESULTADOS: La información obtenida será analizada y discutida por el equipo con sus compañeros y con el docente.

EVALUACION: Habilidad y destreza del equipo para la aplicación de la auditoría, participación de los alumnos, presentación del producto terminado.

CUESTIONARIO

- 1.- Significado de auditoría sobre las buenas prácticas de producción y manufactura.
- 2.- Conocer los beneficios que aporta una auditoría sobre las buenas prácticas de producción y manufactura.



BIBLIOGRAFIA

BÁSICA:

1. Alvariño, M.A.: (1993) Control de la reproducción del conejo, Mundiprensa.
2. Baselga, M., Blasco A.: (1989) Mejora genética del conejo productor de carne.
3. Buxadé, C. (1994) Zootecnia, Tomo X Producciones cunícola y avícola, Mundiprensa.
4. Cheeke, P.R.: (1995) Alimentación y nutrición del conejo, Acribia.
5. De Blas, B.C.: (1989) Alimentación del conejo 2ª edit. Mundiprensa.
6. Lebas, et, al.(1996) El Conejo, Cría y Patología, FAO.
7. García G.M.Mendoza B.J. (2004) Buenas Practicas de Producción y de Manufactura Tesis profesional.
8. Surdeau, P., Henaff, R.: (1984) Producción de conejos para carne, Mundiprensa.
9. Ferrer P.J. (1986) El arte de criar conejos y otros animales de peletería.
10. Ferruzi C. (1986) Manual de Lombricultura.
11. Lerena Gabarret (1975) cría del conejo de angora. Mundo Técnico.
12. Sanford (1988) J.C. El conejo doméstico, Edit. Acribia.
13. Baro S.E. et al (1977) Apuntes de Cunicultura.
14. De Mayolas E.(1976) Instalación y organización de un establecimiento cunícola.

COMPLEMENTARIA

1. Prieto, S. C. (1992) Principios de Mercadotecnia. Editorial Banca y Comercio S. a: de C. V.
2. Mejía R. M. L.: (2005) Industrialización del conejo, UAEM.
3. Aaker, D. (2003) Investigación de mercados Gilber A. Churchil.



REVISTAS

4. Lagomorpha, Editada por la asociación Española de Cunicultura (ASESCU) <http://www.edivet.com/asescu>
5. Conejos USA <http://www.rabbitweb.net>
6. Real Escuela de Avicultura <http://www.avicultura.com>
7. Conejos info.com <http://www.conejos-info.com/interp.htm>
8. CONEJOS Asociación Nacional de Cunicultores de México www.ancum.com.mx
9. CONEJO INTERNACIONAL Editorial Agros México, D.F. deandap@prodigy.net.mx
10. Coniglicoltura Via Emilia Levante 31 www.edagricole.it cn@gce.it
11. L'ELEVEUR DE LAPINS Editions du Boisbaudry, S.A. Francia mmontjoie@editionsduboisbaudry.fr
12. CUNICULTURA PROFESIONAL Argentina cuniculturaprofesional@uolsinectis.com.ar
13. WORLD RABBIT SCIENCE BP 5063370 Lempdes Tel.: 04 73 92 01 52 Fax 04 73 92 86 80 www.rabbit-science.com asfrcuni@easynet.fr
14. BECERRA, R. (1999) ENCUESTAS SOBRE MERCADOS <http://www.iamnet.com/rbecerra/encuestas.htm>