

**Universidad Autónoma del Estado de México**  
**Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia**  
**Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia**



**Programa de Estudios:**  
**Cunicultura**

Elaboró: MVZ. ALEJANDRO CARBAJAL EZETA Fecha: 02/05/2016

Fecha de  
aprobación

H. Consejo Académico  
03/04/17

H. Consejo de Gobierno  
03/04/17



## Índice

	Pág.
I. Datos de identificación	3
II. Presentación del programa de estudios	4
III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular	4
IV. Objetivos de la formación profesional	4
V. Objetivos de la unidad de aprendizaje	6
VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización	6
VII. Acervo bibliográfico	9
VIII. Mapa curricular	10



**I. Datos de identificación**

Espacio educativo donde se imparte **Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia**

Licenciatura **Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia**

Unidad de aprendizaje **Cunicultura** Clave

Carga académica **2** **2** **4** **6**  
Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Período escolar en que se ubica **1** **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9**

Seriación    
UA Antecedente UA Consecuente

**Tipo de Unidad de Aprendizaje**

Curso  Curso taller

Seminario  Taller

Laboratorio  Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

**Modalidad educativa**

Escolarizada. Sistema rígido  No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible  No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto  Mixta (especificar)

**Formación común**

**Formación equivalente**

**Unidad de Aprendizaje**



## II. Presentación del programa de estudios

Conforme lo establece el Artículo 84 del Reglamento de Estudios Profesionales, el programa de estudios de Cunicultura es un documento de carácter oficial que estructura y detalla los objetivos de aprendizaje y los contenidos establecidos en el plan de estudios de la licenciatura Medicina Veterinaria y Zootecnia, y que son esenciales para el logro de los objetivos del programa educativo y el desarrollo de las competencias profesionales que señala el perfil de egreso.

El objetivo de la unidad de aprendizaje está orientado a que el estudiante aprenda a: Diseñar y evaluar los procesos de producción cunícolas, aplicando principios de bienestar animal y un enfoque sustentable para brindar productos inocuos en beneficio del productor y del consumidor final.

El estudiante analizará los aspectos básicos sobre los procesos inmersos en los sistemas de producción cunícola en unidades de producción primaria, apegados a las buenas prácticas de producción pecuaria. Como valor agregado, aprenderá y aplicará las técnicas de transformación de la carne de conejo conforme a la legislación sanitaria vigente y con ello obtener un producto inocuo acorde a las buenas prácticas de manufactura, así mismo contribuirá con soluciones orientadas a mejorar la productividad, competitividad y viabilidad de las empresas cunícolas.

## III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

<b>Núcleo de formación:</b>	Integral
<b>Área Curricular:</b>	Producción Animal
<b>Carácter de la UA:</b>	Optativa

## IV. Objetivos de la formación profesional.

### Objetivos del programa educativo:

Establecer el diagnóstico, tratamiento clínico-quirúrgico y prevención de enfermedades en forma sistémica en poblaciones animales y en unidades de producción en armonía con el ambiente.



Diseñar, gestionar y evaluar programas de prevención, control, erradicación y vigilancia de enfermedades zoonóticas y de las transmitidas por alimentos (ETAs) que afectan a poblaciones animales y humanas.

Crear y aplicar sistemas de alimentación eficientes, sostenibles e inocuos para los animales, que garanticen la eficiencia y el aprovechamiento de los recursos disponibles.

Formular y aplicar programas y estrategias de manejo para el incremento de la eficiencia reproductiva de los animales.

Diseñar y aplicar métodos de selección para el mejoramiento genético de los animales.

Analizar y aplicar la normatividad oficial vigente en la producción pecuaria y aprovechamiento de animales de vida silvestre, para contribuir a la preservación y conservación del ambiente.

Participar en la formulación y aplicación de leyes y normas que promuevan y garanticen el bienestar de los animales de compañía, productivos y de fauna silvestre cautiva.

Promover proyectos productivos y de servicios veterinarios como fuente de autoempleo profesional.

Integrar y dirigir grupos multi e interdisciplinarios en el establecimiento y administración de las empresas e instituciones del sector agropecuario.

Diseñar proyectos de investigación y resolución de problemáticas pecuarias.

### **Objetivos del núcleo de formación:**

Proveerá al alumno de escenarios educativos para la integración, aplicación y desarrollo de los conocimientos, habilidades y actitudes que le permitan el desempeño de las funciones, tareas y resultados ligados a las dimensiones y ámbitos de intervención profesional o campos emergentes de la misma.

Comprenderá aprendizajes sobre métodos y técnicas especializadas, y capacidades para desarrollar la autonomía profesional y el desempeño aceptable en el campo laboral.

### **Objetivos del área curricular o disciplinaria:**

Analizar los fundamentos científicos y conocimientos técnicos para diseñar, desarrollar y evaluar las estrategias aprovechando los recursos existentes en las unidades de producción dentro de un marco sostenible y de bienestar animal.



## V. Objetivos de la unidad de aprendizaje.

Diseñar y evaluar los procesos de producción cunícola, aplicando principios de bienestar animal y un enfoque sustentable para brindar productos inocuos en beneficio del productor y del consumidor final.

## VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización.

### Unidad 1. Desarrollo de la actividad cunícola

**Objetivo:** Analizar el origen y desarrollo de la actividad cunícola a nivel internacional y nacional para conocer la importancia que representa la especie.

#### Contenidos:

1. Introducción a la Cunicultura
  - 1.1. Definición
  - 1.2. Situación de la cunicultura en un contexto mundial
    - 1.2.1. Procesos de producción cunícola a nivel mundial
  - 1.3. Principales países productores y consumidores de carne de conejo
  - 1.4. Desarrollo de la cunicultura en México y la relación con la ganadería nacional
  - 1.5. Principales Estados de la República Mexicana productores y consumidores de carne de conejo
  - 1.6. Generalidades sobre los procesos de Producción Cunícolas en el país
  - 1.7. Posición del Médico Veterinario en diferentes ámbitos de competencia para el desarrollo de la cunicultura

### Unidad 2. Sistemas de producción cunícolas

**Objetivo:** Analizar los procesos empleados en los diversos sistemas de producción en conejos, a través de la búsqueda en bancos de información electrónica, para tener un panorama general y caracterizar cada sistema, mediante una matriz de clasificación, para describir las diferencias en cada sistema y su impacto.

#### Contenidos:

- 2 Características de los sistemas de producción
  - 2.1 Procesos inmersos en los sistemas de producción
    - 2.1.1 Aspectos socioculturales
    - 2.1.2 Aspectos organizativos
    - 2.1.3 Aspectos económicos
    - 2.1.4 Análisis de mercado
  - 2.2 Aspectos técnicos
    - 2.2.1 Tipos de instalaciones
    - 2.2.2 Manejo Nutricional, alimentos y alimentación
    - 2.2.3 Manejo reproductivo



- 2.2.4 Razas comúnmente explotadas
- 2.2.5 Manejo Genético
- 2.2.6 Manejo Sanitario
- 2.2.7 Patologías de importancia
- 2.3 Clasificación de los Sistemas de Producción Cunícolas
  - 2.3.1. Producción Extensiva, Tradicional o Traspatio
  - 2.3.2. Producción Semi-Empresarial o Semi-Intensiva
  - 2.3.3. Producción Empresarial o Intensiva

### Unidad 3. Tecnología Aplicada a los Sistemas y Procesos de Producción

**Objetivo:** Seleccionar La tecnología apropiada para cada sistema y proceso de producción realizando un inventario de recursos que se adecue mejor a las diversas situaciones étnicas, culturales, ambientales y económicas del cunicultor y su mercado para brindar productos inocuos tomando como base los principios de las buenas prácticas de producción y bienestar animal.

#### Contenidos:

- 3 Tecnología aplicada a los sistemas y procesos de producción
  - 3.1 Características de las unidades de producción primaria cunícolas, bajo los principios de las buenas prácticas de producción y bienestar animal
    - 3.1.1 Consideraciones sobre instalaciones y ambiente, construcción económica, evolutiva, extensible, y sustentable
      - 3.1.1.1 Tipos de instalaciones: al aire libre, con ventilación natural y ambiente controlado
      - 3.1.1.2 Infraestructura resistente, muros, cubiertas, ventanas, pasillos, drenajes, fosas recolectoras para control de excretas (en su caso)
      - 3.1.1.3 Equipo e implementos (dependiendo del tipo de instalación): jaulas, comederos, bebederos, nidales, báscula, escobas, palas, extractores, ventiladores, higrómetro, termómetro.
    - 3.1.2 Consideraciones sobre el manejo nutricional, alimentos y alimentación
      - 3.1.2.1 Necesidades nutricionales por etapa productiva
      - 3.1.2.2 Fisiología digestiva
      - 3.1.2.3 Utilización de alimentos propios de la región
      - 3.1.2.4 Consumos de alimento por etapa productiva
      - 3.1.2.5 Almacenamiento de insumos o alimentos
      - 3.1.2.6 Calidad de agua para consumo
    - 3.1.3 Consideraciones sobre el manejo reproductivo
      - 3.1.3.1 Fisiología del aparato reproductor del macho y de la hembra
      - 3.1.3.2 Características deseables en los animales seleccionados para reproductores



- 3.1.3.3 Programas reproductivos
- 3.1.4 Razas y selección de líneas genéticas de conejos y elección de un programa de cruzamientos
  - 3.1.4.1 Características de las razas productoras de carne y piel.
- 3.1.5 Patologías de Importancia en cunicultura
  - 3.1.5.1 Por aparatos y sistemas
- 3.1.6 Consideraciones sobre Medidas de Bioseguridad
  - 3.1.6.1 Aplicables a la unidad de producción
  - 3.1.6.2 Aplicables al personal
    - 3.1.6.2.1 Limpieza y desinfección de equipos, implementos (Registros POES)
- 3.1.7 Análisis de inversión en las granjas cunícolas
  - 3.1.7.1 Formulación de un proyecto de inversión
- 3.1.8 Estrategias de mercadeo
  - 3.1.8.1 Producto, distribución, promoción, ventas, precios, etc

#### **Unidad 4. Innovación y desarrollo de productos y subproductos del conejo, con valor agregado**

**Objetivo:** Aplicar la tecnología en materia de transformación de la carne y aprovechamiento de la piel del conejo, para diversificar los productos y subproductos que le proporcionará un valor agregado a la producción

#### **Contenidos:**

- 4. Innovación y desarrollo de productos y subproductos del conejo, con valor agregado
  - 4.1 Procedimientos aplicables a la producción de carne, tomando en consideración las buenas prácticas de manufactura.
    - 4.1.1. Especificaciones sanitarias en establecimientos para sacrificio y faenado de animales para abasto
    - 4.1.2. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
    - 4.1.3. Establecimiento de Lombricomposta
    - 4.1.4. Curso sobre Transformación de la carne
    - 4.1.5. Curso sobre Procesamiento, conservación y curtido de la piel





## VII. Acervo bibliográfico

### Básico:

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

### Complementario:

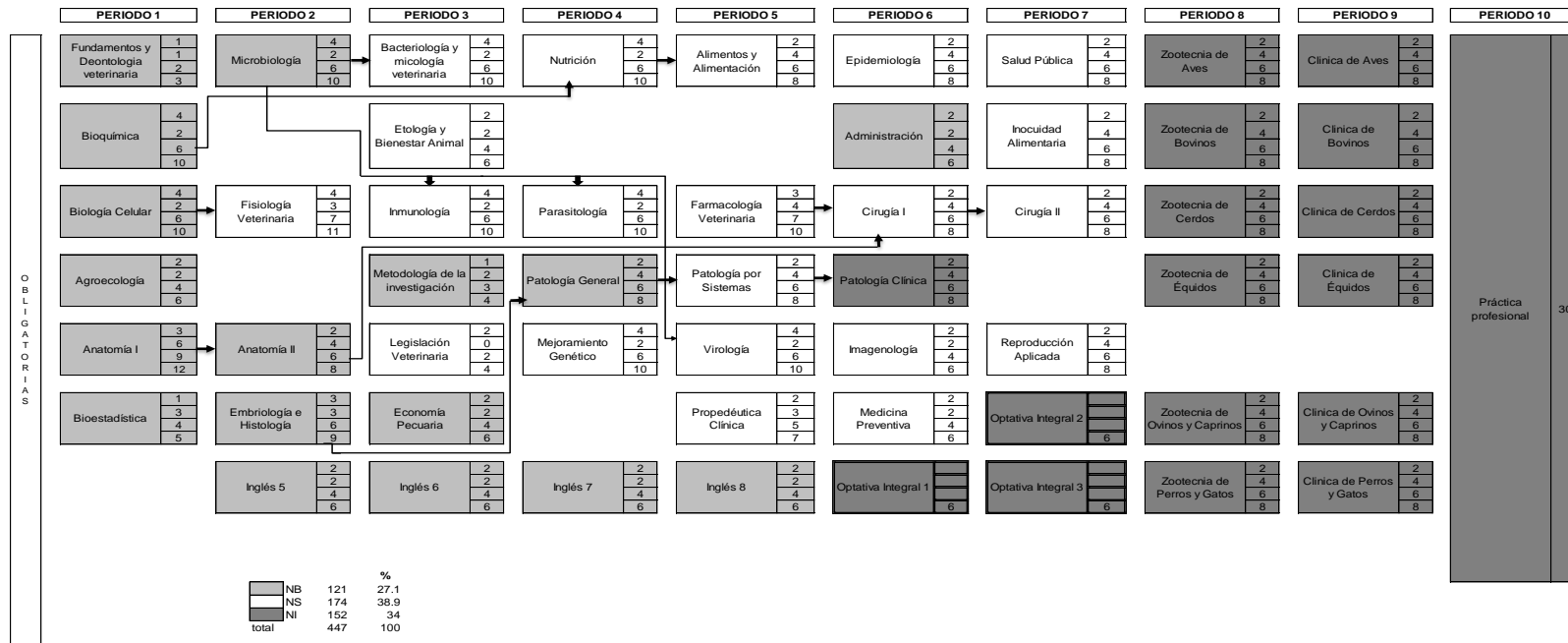
- Aaker, D. (2003) Investigación de mercados Gilber A. Churchil
- Mendoza B.J. "Producción de Conejo para Carne" Antología UAEMEX, FMVZ 2004
- Mejía R. M. L.: (2005) Industrialización del conejo, UAEM
- Prieto, S. C. (1992) Principios de Mercadotecnia. Editorial Banca y Comercio S.A. de C. V.

### LITERATURA COMPLEMENTARIA (Revistas Científicas):

<http://www.redalyc.org/revista.oa?id=423>



### VIII Mapa curricular



HT	15
HP	16
TH	31
CR	46

HT	15
HP	14
TH	29
CR	44

HT	17
HP	12
TH	29
CR	46

HT	16
HP	12
TH	28
CR	44

HT	15
HP	19
TH	34
CR	49

HT	12+*
HP	18+*
TH	30+*
CR	48

HT	8+*
HP	16+*
TH	24+*
CR	44

HT	12
HP	24
TH	36
CR	48

HT	12
HP	24
TH	36
CR	48

HT	-
HP	-
TH	-
CR	30

**SIMBOLOGÍA**

HT: Horas Teóricas
HP: Horas Prácticas
TH: Total de Horas
CR: Créditos

- 14 Líneas de seriación →
- Obligatorio Núcleo Básico
  - Obligatorio Núcleo Sustantivo
  - Obligatoria Núcleo Integral
  - Optativo Núcleo Integral

**PARÁMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS**

Núcleo Básico cursar y acreditar 17 UA	39 43 82 121
Núcleo Sustantivo cursar y acreditar 21 UA	57 60 117 174
Núcleo Integral cursar y acreditar 13 UA + 1 Práctica Profesional	26 52 78 134
Núcleo Integral acreditar 3 UA	0 0 0 18
Total del Núcleo Básico 17 UA para cubrir 121 créditos	
Total del Núcleo Sustantivo 21 UA para cubrir 174 créditos	
Total del Núcleo Integral 16 UA + 1 Práctica Profesional para cubrir 152 créditos	

**TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS**

UA Obligatorias	51 UA + 1 Actividad Académica
UA Optativas	3
UA a Acreditar	54 UA + 1 Actividad Académica
Créditos	447



**MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA 2015**

PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5	PERIODO 6	PERIODO 7	PERIODO 8	PERIODO 9	PERIODO 10										
					<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Mercadotecnia</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Mercadotecnia	2	2	4	6	<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Desarrollo Empresarial</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Desarrollo Empresarial	2	2	4	6			
Mercadotecnia	2																		
	2																		
	4																		
	6																		
Desarrollo Empresarial	2																		
	2																		
	4																		
	6																		
				<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Diseño Experimental</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Diseño Experimental	2	2	4	6	<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Seminario de Trabajo Escrito</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Seminario de Trabajo Escrito	2	2	4	6				
Diseño Experimental	2																		
	2																		
	4																		
	6																		
Seminario de Trabajo Escrito	2																		
	2																		
	4																		
	6																		
				<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Toxicología</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Toxicología	2	2	4	6	<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Desarrollo Rural Sustentable</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Desarrollo Rural Sustentable	2	2	4	6				
Toxicología	2																		
	2																		
	4																		
	6																		
Desarrollo Rural Sustentable	2																		
	2																		
	4																		
	6																		
				<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Industrialización de Productos de Origen Animal</td><td>1</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>5</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Industrialización de Productos de Origen Animal	1	4	5	6	<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Cunicultura</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Cunicultura	2	2	4	6				
Industrialización de Productos de Origen Animal	1																		
	4																		
	5																		
	6																		
Cunicultura	2																		
	2																		
	4																		
	6																		
				<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Biotecnología*</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Biotecnología*	2	2	4	6	<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Apicultura</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Apicultura	2	2	4	6				
Biotecnología*	2																		
	2																		
	4																		
	6																		
Apicultura	2																		
	2																		
	4																		
	6																		
				<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Manejo de Fauna Silvestre</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Manejo de Fauna Silvestre	2	2	4	6	<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Medicina en Fauna Silvestre</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Medicina en Fauna Silvestre	2	2	4	6				
Manejo de Fauna Silvestre	2																		
	2																		
	4																		
	6																		
Medicina en Fauna Silvestre	2																		
	2																		
	4																		
	6																		
					<table border="1"> <tr><td rowspan="4">Piscicultura</td><td>2</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>6</td></tr> </table>	Piscicultura	2	2	4	6									
Piscicultura	2																		
	2																		
	4																		
	6																		

\*UA para impartirse en Inglés