

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



**Manual de prácticas de**  
**CUNICULTURA**

Elaboró: MVZ ALEJANDRO CARBAJAL EZETA Fecha: 26/06/2019

Fecha de  
aprobación

H. Consejo Académico  
18/07/2019

H. Consejo de Gobierno  
18/07/2019



## Índice

	Pág.
I. Datos de identificación	3
II. Introducción	4
III. Lineamientos	5
IV. Organización y desarrollo de las practicas	
Practica 1 Sistemas de producción cunícolas	
Práctica 2 Construcciones y ambiente	
Práctica 3 Manejo reproductivo	
Práctica 4 Manejo nutricional	
Práctica 5 Manejo higiénico-sanitario	
Práctica 6 Transformación de la carne	
Práctica 7 Curtido de pieles del conejo	
V. Bibliografía	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 **L43750**

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 **Ninguna** **Ninguna**  
 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. Introducción

Esta unidad de aprendizaje se propone 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, como puede ser la elaboración de productos de carne de conejo, así como el aprovechamiento de las pieles mediante la técnica de curtido y con ello obtener un beneficio ya sea con la venta de pieles curtidas o bien la confección de prendas para vestir.

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, para tal efecto se tienen contempladas realizar visitas a diferentes unidades de producción, cuyos sistemas de producción en algunos casos están bien definidos y caracterizados, en donde predomina el sistema extensivo mezclado con algunos componentes de los sistemas semi-intensivo e intensivo.

Asimismo el área cunícola de la posta zootécnica de la FMVZ de la UAEMEX., será un referente importante para reafirmar el conocimiento con las horas-práctica en cuanto al proceso de producción, contempladas en la Unidad de Producción

## III. Lineamientos

Para la realización de prácticas de campo tanto internas como foráneas, se deberá acatar lo dispuesto por Los Lineamientos para la realización de Prácticas académicas de Campo de la Universidad Autónoma del Estado de México, de acuerdo con el Artículo 24 Capítulo V, correspondiente a los Derechos y Obligaciones de los participantes en la Práctica Académica de Campo.

## IV. Organización y desarrollo de las prácticas

Las prácticas serán acordes al desarrollo del programa de la Unidad de Aprendizaje, y corresponderá a la unidad de competencia específica y los discentes tendrán un esquema del o los temas a tratar en la práctica a realizar bajo la conducción del profesor; así mismo los discentes conformados en equipos de trabajo, realizarán un reporte escrito conteniendo el o los temas vistos en la unidad de producción visitada.



<b>Unidad de Aprendizaje</b>	<b>Nombre de la práctica</b>	<b>Duración</b>
<b>Cunicultura</b>	<b>1.- Sistemas de Producción cunícolas</b>	<b>6 hrs.</b>

**Objetivo o competencia de la práctica:**

Analizar el tipo de sistema de producción de acuerdo a la unidad de producción visitada, conforme a las características en cuanto a sus procesos (socioculturales, organizativos, económicos, mercado, etc.); a los aspectos técnicos generales (instalaciones, manejo reproductivo, nutricional, razas, genético y sanitario) y su clasificación respectiva Intensivo, semi intensivo y extensivo.

**Materiales, reactivos y/o equipo:**

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

**Desarrollo:**

Se realizarán 3 visitas programadas a las unidades de producción que reúnan las características antes citadas, en donde los discentes registrarán la información a través de la observación y preguntas al productor, empleando el material solicitado para realizar la práctica.

**Resultados:**

Habilidad y destreza del equipo para la realización de la práctica, participación de los alumnos, presentación del tema a exponer, cuya información será analizada y discutida por el equipo con sus compañeros y con el docente.

**Cuestionario:**

- 1.- ¿Qué tipo de procesos se llevan a cabo en la Unidad de Producción visitada?
- 2.- En cuanto a los aspectos técnicos (instalaciones, manejo reproductivo, nutricional, razas, genético y sanitario), ¿cómo se realizan en la Unidad de Producción visitada?
- 3.- De acuerdo a las características observadas en la unidad de producción visitada y conforme a su clasificación; ¿a qué sistema de producción corresponde?



## **Bibliografía:**

### **Básica**

- 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

### **Complementaria**

- Mendoza A. B. (2001) Situación de la Cunicultura en México; Lagomorpha No. 117 sept-oct 2001
- Olivares P.R. et.al. Alternativas a la producción y mercadeo para la carne de conejo en Tlaxcala, México REGIÓN Y SOCIEDAD / VOL. XXI / NO. 46. 2009
- Rodríguez A. G. et.al La cunicultura familiar una herramienta para el desarrollo territorial. El caso de la región sur oriente del estado de México. 13er. Congreso Nacional de Investigación Socioeconómica y Ambiental de la Producción Pecuaria 18 y 19 de octubre, 2012
- Vázquez V.A. et.al. Competitividad del sistema agroalimentario localizado productor de carne de conejo de la zona sur oriente del estado de México. 13er. Congreso Nacional de Investigación Socioeconómica y Ambiental de la Producción Pecuaria 18 y 19 de octubre, 2012.



Unidad de Aprendizaje	Nombre de la práctica	Duración
Cunicultura	2.- Instalaciones y ambiente	4 hrs.

**Objetivo o competencia de la práctica:**

Identificar las características de una instalación correspondiente a una unidad de producción primaria bajo los principios de buenas prácticas de producción y bienestar animal, donde se observará la orientación de la instalación, materiales empleados en la infraestructura, tales como muros, techos, pisos, dimensiones y equipo requerido en las unidades de producción, ubicada en el área cunícola de la Posta Zootécnica.

**Materiales, reactivos y/o equipo:**

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

**Desarrollo:**

Se realizará una visita al área cunícola de la posta Zootecnia, en donde los alumnos integrados en equipos, elaborarán un formato en donde registrarán durante el recorrido por el área cunícola, los datos correspondientes a la infraestructura, dimensiones y equipo con que cuenta el área cunícola.

**Resultados:**

El discente identificará la tecnología apropiada para la infraestructura, dimensiones y equipo, necesarios en los diferentes tipos de instalaciones cunícolas, tomando como base los principios de las buenas prácticas de producción y bienestar animal.

**Cuestionario:**

- 1.- Mencione las características que deben reunir las instalaciones cunícolas de acuerdo a su clasificación y sistema de producción.
- 2.- ¿Cuáles son los factores de confort de los animales que deben tener las instalaciones cunícolas?

**Observaciones**

- 1.- Sobre el cuidado y bienestar animal
- 2.- Descripción del proceso, seguimiento y disposición de residuos peligrosos biológico infecciosos, en su caso llenado de bitácora.



### **Bibliografía:**

Lebas, et. al.(1996) El Conejo, Cría y Patología, FAO

Surdeau, P., Henaff, R.: (1984) Producción de conejos para carne, Mundiprensa

### **Complementaria**

García G.M. Mendoza B.J. (2004) Buenas Practicas de Producción y de Manufactura Tesis profesional

Martínez C.A. Cunicultura, UNAM 2004

SAGARPA-SENASICA: Manual de Buenas Prácticas de Producción de Carne de Conejo. 1ª. Ed. 2015.

UABC <http://www.uabcs.mx/maestros/descartados/mto05/introduccion.htm>

<b>Unidad de Aprendizaje</b>	<b>Nombre de la práctica</b>	<b>Duración</b>
<b>Cunicultura</b>	<b>3.- Manejo Nutricional, Alimentos y Alimentación</b>	<b>4 hrs.</b>

#### Objetivo o competencia de la práctica:

Conocer el manejo nutricional de los animales en la granja cunícola de acuerdo al tipo, calidad y cantidad de alimento empleado por etapa productiva, así como la calidad del agua para consumo.

#### Materiales, reactivos y/o equipo:

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

#### Desarrollo:

Se realizará una visita al área cunícola de la posta Zootecnica, en donde los alumnos integrados en equipos, observarán el manejo alimenticio que se lleva en la granja, tipos de alimentos empleados, cantidad de alimento por animal y etapa productiva, características del mismo y manejo del agua para consumo.

#### Resultados:

Los discentes integrados en equipos seleccionarán la tecnología apropiada para cada sistema y proceso de producción en el manejo de los alimentos y alimentación, que se adecúe mejor a las diversas situaciones 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.





**Cuestionario:**

- 1.- ¿Cuáles son las necesidades nutricionales por etapa productiva de los conejos?
- 2.- Describe la fisiología del aparato digestivo del conejo.
- 3.- Realizar un balance de dietas para los conejos según la etapa productiva.

Observaciones sobre el cuidado y bienestar animal, descripción del proceso, seguimiento y disposición de residuos peligrosos y biológico infecciosos, por parte de quien lo genere, en caso de que sea un producto de la actividad realizada (llenado de bitácora correspondiente)

**Bibliografía:**

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

**Complementaria**

García G.M. Mendoza B.J. (2004) Buenas Practicas de Producción y de Manufactura Tesis profesional

Martínez C.A. Cunicultura, UNAM 2004

UABC <http://www.uabcs.mx/maestros/descartados/mto05/introduccion.htm>



<b>Unidad de Aprendizaje</b>	<b>Nombre de la práctica</b>	<b>Duración</b>
<b>Cunicultura</b>	<b>4.- Manejo Reproductivo</b>	<b>4 hrs.</b>

Objetivo o competencia de la práctica:

Conocer el manejo reproductivo de los animales de acuerdo al sistema de producción y ritmo reproductivo en la granja cunícola de la Posta Zootécnica.

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

Materiales, reactivos y/o equipo:

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

Desarrollo:

Se realizará una visita guiada por el responsable del área cunícola de la Posta Zootécnica, el cual impartirá de manera general a los alumnos integrados en equipos, el manejo reproductivo que se lleva en la granja y que implica ritmo reproductivo, montas, diagnósticos de gestación, criterios de eliminación de animales reproductores, etc., así como la importancia de contar con registros productivos para hembras, machos, camadas, etc.

Resultados:

Los discentes integrados en equipos seleccionarán la tecnología apropiada para cada sistema y proceso de producción en el manejo reproductivo, que se adecue mejor a las diversas situaciones 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.



**Cuestionario:**

- 1.- Diseña un registro reproductivo para hembras de vientre y sementales.
- 2.- Menciona los diferentes ritmos reproductivos de las granjas cunícolas.
- 3.- Describe los criterios de selección para futuros reproductores.
- 4.- Describe los criterios de eliminación de los animales reproductores.

Observaciones sobre el cuidado y bienestar animal, descripción del proceso, seguimiento y disposición de residuos peligrosos y biológico infecciosos, por parte de quien lo genere, en caso de que sea un producto de la actividad realizada (llenado de bitácora correspondiente)

**Bibliografía:**

- Alvariño, M.A.: (1993) Control de la reproducción del conejo, Mundiprensa
- Baselga, M., Blasco A.: (1989) Mejora genética del conejo productor de carne
- 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



<b>Unidad de Aprendizaje</b>	<b>Número de la práctica</b>	<b>Duración</b>
<b>Cunicultura</b>	<b>5.- Técnica de matanza del conejo</b>	<b>4 hrs.</b>

Objetivo o competencia de la práctica:

Aprender la técnica de matanza de conejos finalizados, así como el troceado y el emplayado de la canal para su conservación.

Materiales, reactivos y/o equipo:

Bata, botas, cámara fotográfica, báscula, registro, implementos de matanza (cuchillo, chaira, tabla, ganchos o cuerdas), material para el empacado de las canales.

Desarrollo:

Tomando como base los principios de las buenas prácticas de producción y bienestar animal, se impartirá a los discentes la técnica, para la matanza de los animales seleccionados para tal fin, tomando en cuenta la inspección antemortem y postmortem y se evaluará el rendimiento en canal.

Resultados:

Los discentes aprenderán la técnica de matanza de conejos, así como el emplayado de la carne para una mejor presentación y conservación.

Así mismo aprenderán a conservar la piel del conejo para no desperdiciarla y obtener un valor agregado con la venta en crudo o su almacenamiento para posteriormente curtirla.

Cuestionario:

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



Observaciones sobre el cuidado y bienestar animal, descripción del proceso, seguimiento y disposición de residuos peligrosos y biológico infecciosos, por parte de quien lo genere, en caso de que sea un producto de la actividad realizada (llenado de bitácora correspondiente)

### **Bibliografía:**

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

### **Complementaria**

NMX-FF-105-SCFI-2005 Productos pecuarios - carne de conejo en canal -

Calidad de la carne- clasificación



<b>Unidad de Aprendizaje</b>	<b>Nombre de la práctica</b>	<b>Duración</b>
<b>Cunicultura</b>	<b>6.- Transformación de la carne de conejo</b>	<b>8 hrs.</b>

Objetivo o competencia de la práctica:

Participar en el proceso de transformación de la carne de conejo para darle valor agregado al producto original

Materiales, reactivos y/o equipo:

Bata, botas, cámara fotográfica, cubrebocas, cofia, utensilios de cocina, estufa, cerillos, gas y materia prima para la elaboración de diferentes productos, recipientes para el empaque del producto terminado.

Desarrollo:

Los discentes integrados en equipos realizarán el deshuese de las canales de conejo para facilitar el manejo de la carne, la cual será procesada y mezclada con diversos ingredientes para obtener productos con valor agregado.

Resultados:

Los discentes aprenderán a:

Descarnar las canales de conejo, trabajar en equipos, procesar la carne de conejo para presentarla en diferentes platillos, y cómo deben conservar los diferentes productos elaborados.

Cuestionario:

- 1.- ¿Qué significa obtener un producto con valor agregado?
- 2.- Elabora una lista de costos de producción por concepto de la industrialización de la carne de conejo, obtén el precio de producción y el precio de mercado de los productos elaborados.
- 3.- Identifica los diferentes productos industrializados de la carne de conejo.

Observaciones sobre el cuidado y bienestar animal, descripción del proceso, seguimiento y disposición de residuos peligrosos y biológico infecciosos, por parte de quien lo genere, en caso de que sea un producto de la actividad realizada (llenado de bitácora correspondiente)



**Universidad Autónoma del Estado de México**

Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia, Reestructuración 2015

### **Bibliografía:**

M. en A. Mendoza Becerril José.- Curso de transformación de la carne de conejo, Nov. 2018

### **Complementaria**

NMX-FF-105-SCFI-2005 Productos pecuarios - carne de conejo en canal -  
Calidad de la carne- clasificación



<b>Unidad de Aprendizaje</b>	<b>Nombre de la práctica</b>	<b>Duración</b>
<b>Cunicultura</b>	<b>7.- Técnica de curtido de piel de conejo</b>	<b>8 hrs.</b>

Objetivo o competencia de la práctica:

Aplicar la técnica de curtido de piel de conejo, para obtener valor agregado de un subproducto

Materiales, reactivos y/o equipo:

Overol, botas, bata, cámara fotográfica, pieles y material curtiente y equipo necesario para el proceso.

Desarrollo:

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

Resultados:

Los discentes obtendrán una piel de conejo curtida.

La técnica de curtido será analizada y discutida por el equipo con sus compañeros y con el docente.

Conocerán los costos de producción por concepto de la industrialización de la piel de conejo

Cuestionario:

1.- ¿Cómo se denomina la técnica del curtido de pieles de conejo?

2.- Describe sucintamente el procedimiento para curtir la piel de conejo con productos químicos y naturales.

3.- ¿Qué enseñanza te dejó el aprender la técnica del curtido de piel de conejo?

Observaciones sobre:

Descripción del proceso, seguimiento y disposición final de residuos peligrosos, generados durante el evento.

### **Bibliografía:**

Centro Nacional de Cunicultura. Irapuato Gto. Técnica de curtido al cromo de las pieles de conejo.





**Universidad Autónoma del Estado de México**

Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia, Reestructuración 2015

UABC <http://www.uabcs.mx/maestros/descartados/mto05/introduccion.htm>

Roca, Toni, el curtido casero de la piel de conejo. Boletín de cunicultura, vol. 87, sept-oct 1996. Pp: 32-38. Madrid, España.