

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Nombre de la Asignatura: **Producción de Conejos para Carne**
Cátedra de Avicultura, Cunicultura y Apicultura
Carrera: Agronomía
Departamento: Producción Animal.



2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Ubicación de la asignatura en el plan de estudios: quinto año
Duración: bimestral
Profesor Responsable: Ing. Agr. María Elena Cossu, Profesora Adjunta (Dra.)
Carga horaria para el alumno: 2 créditos (32 hs. presenciales).



3. FUNDAMENTACION

La explotación zootécnica del conejo para la obtención de carne representa una de las máximas expresiones de eficiencia para la transformación de productos primarios de origen vegetal, no competitivos para el hombre, en proteínas de mayor valor biológico fundamentales para la nutrición humana.

Desde las últimas dos décadas en los países europeos y solo recientemente en nuestro país, existe gran interés por la producción y consumo de la carne de conejo. Las ventajas del conejo frente a otros animales domésticos justifica el creciente interés por esta especie: elevada prolificidad, alto potencial de crecimiento y elevado valor dietético de la carne. El interés por el consumo de conejo se debe principalmente a la difusión de las cualidades nutricionales y dietéticas de su carne a saber: contiene lípidos caracterizados por un elevado grado de insaturación, es moderadamente energética (150 kcal/100g), rica en proteínas (20-23%) de alto valor biológico, pobre en sodio y colesterol, por lo que constituye una carne particularmente apta para el consumo moderno. Presenta además características tecnológicas interesantes como ser una buena capacidad de retención hídrica y ausencia de anomalías en la conservación y su propiedad hipoalérgica la constituye en una carne apta para la infancia.

A partir de fines del año 2001 se evidenció un fuerte incremento de la actividad cunícola con la reanudación de las exportaciones argentinas luego de 7 años de inactividad, lo que significó un enorme crecimiento del sector. A partir de entonces la cunicultura ha evidenciado un crecimiento continuo sea a través de la incorporación de nuevos productores como por la intensificación de los ya existentes. Los datos productivos recolectados indican que la cunicultura argentina está muy por debajo de los niveles obtenidos en países con tradición cunícola. Lo antedicho implica la necesidad de contar con profesionales preparados que asesoren la nueva generación de productores de conejos para carne haciendo de la cunicultura una oportunidad laboral factible para los futuros egresados de la facultad.

La cría comercial del conejo para carne involucra varios aspectos que deben ser considerados para asegurar la factibilidad económica de la producción y tendientes a lograr el mejoramiento tecnológico, técnico, higiénico sanitario y cualitativo de toda la cadena productiva, incluyendo las fases de comercialización y distribución del producto.

CD

Son propósitos de este curso:

- Definir la cunicultura como una actividad agroindustrial interdisciplinaria, con sólidas bases científicas y en constante evolución.
- Dar a conocer y relacionar todos los factores que convergen para la estructuración de un ciclo productivo.

4. OBJETIVOS

La materia está orientada para que el alumno conozca e interprete:

- El mercado nacional e internacional. Los ciclos económicos del sector cunícola y los factores internos y externos que intervienen para su funcionamiento.
- Los planos nutricionales, ambientales, sanitarios y prácticas de manejo que demandan los conejos en sus distintas categorías para poder manifestar su carga genética expresada en caracteres productivos.
- Los diseños de los sistemas de producción de carne y reproducción adoptados en el mundo y su adaptación a nuestro medio.
- La cadena integral de transformación y valor agregado generada desde la producción de cereales y oleaginosas hasta la elaboración de productos procesados por la industria frigorífica.
- La instrumentación de programas de control de calidad para todos los segmentos de la cadena productiva.

5. CONTENIDOS

Unidad 1: Introducción. La cunicultura en Argentina. La cría del conejo para producción de carne en otros países. Difusión y mercado. Características zoológicas. Ventajas de la actividad cunícola en función de las características fisiológicas de la especie y valor nutricional de su carne.

Unidad 2: Instalaciones. Ambiente. Condiciones de confort. Jaulas e implementos. Higiene. Métodos de control y toma de muestras.

Unidad 3: Anatomía y fisiología de la reproducción. Inseminación artificial. Gestación, parición y lactación. Ritmos reproductivos. Híbridos. Elección del plantel productor.

Unidad 4: Manejo integral del criadero. Técnicas de crianza y engorde. Ciclización de las actividades. Planificación del conejar.

Unidad 5: Nutrición y alimentación. Requerimientos según fases productivas. Composición del alimento. Alimentación y calidad de carne.

Unidad 6: Enfermedades más comunes de los conejos. Clasificación. Condiciones predisponentes a la aparición de enfermedades. Prevención. Tratamiento. Vacío sanitario.

Unidad 7: Calidad de la carcasa y de la carne. Factores que afectan la calidad. Métodos de evaluación. Presentación de los productos.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

La materia fue diseñada para ser ofrecida en 8 semanas (16 horas clase) a razón de un día por semana de 2 horas más un viaje optativo a una Granja Cunícola.

Las clases serán presenciales, teórico-prácticas, con discusión de material

bibliográfico entregado durante las clases.

Técnica de estudio = trabajo dirigido con análisis de casos reales



7. EVALUACIÓN

Se realizará una evaluación escrita que se aprobará con el 65% de los puntos posibles. Será obligatorio el 75% de la asistencia a clases.

8. BIBLIOGRAFIA

- BATTAGLINI M., CASTELLINI C., LATTAIOLI P. 1994 - "Rabbit carcass and meat quality: effect of strain, rabbitry an age". Ital. J. Food Sci. 2, 157-166.
- BLASCO A., OUHAYOUN J. 1996 - "Harmonization of criteria and terminology in rabbit meat research. Revisal proposal". World Rabbit Science, 4 (2), 93-99.
- BLASCO A., OUHAYOUN J., MASOERO G. 1992 - "Study of rabbit meat and carcass. Criteria and terminology". Proc. V World Rabbit Congress, vol. B, 775-786.
- BLASCO A., OUHAYOUN J., MASOERO G. 1993 - "Harmonization of criteria and terminology in rabbit meat research". World Rabbit Science, 1(1), 3-10.
- BORDI A. 1986 - "Aspetti fisioclimatici dell'allevamento del coniglio". Coniglicolt., 23(12), 36-44.
- CHEEKE P.R. 1987 - *Rabbit feeding and nutrition*. Academic Press Inc., Orlando, Florida 32887.
- DALLE ZOTTE A. -. 2002. 'Perception of rabbit meat quality and major factors influencing the rabbit carcass and meat quality'. Livestock Production Science 75(1): 11-32.
- DALLE ZOTTE A., OUHAYOUN J., PARIGI BINI R., XICCATO G. 1996 - "Effect of afe, diet and sex on muscle energy metabolism and on related physicochemical traits in the rabbit". Meat Science, 43 (1), 15-24.
- DE BLAS J.C. 1990 - "Alimentación de los gazapos en el período del destete en relación con la patología digestiva". Mundo Ganadero, 10, 38-46.
- DEL BONO G. 1995 - "Caratteristiche organolettiche qualitative della carne". *Le carni. Igiene, qualità, legislazione vigente e controllo ispettivo*. Ed. ETS, pp.12-72.
- FACCHIN E., CASTELLINI C., CAPPIOTTI P. 1994 - *Dispensa di Coniglicoltura*. Ed. LAVIPAL S.R.L. Verona, Italia.
- GIDENNE T. 1996a - "Apport de fibres et d'amidon pour le lapin à l'engraissement". Cuniculture N° 127, 23 (1), 18-22.
- GIGENNE T. 2003 - 'Fibres alimentaires et prévention des troubles digestifs chez le lapin en croissance= rôles respectifs des fibres digestibles et peu digestibles.' 10ème Journ. Rech. Cunicole. INRA-ITAVI. pg 3-11 ITAVI ed. Paris
- GUTIERREZ I., ESPINOSA A., NICODEMUS N., GARCIA J., CARABAÑO R., DE BLAS C. 2002.- 'Avances en el diseño de piensos de arranque para el destete precoz de gazapos'. Revista de CUNICULTURA, agosto 2002, pg. 229-235
- LAMBERTINI L., ZAGHINI G. 1991 - "Qualità della carcassa: attualità di un problema". Coniglicoltura, 3, 35-39.
- LANG J. 1981 - "The nutrition of the commercial rabbit. 1. Physiology, digestibility and nutrient requirements". Nutr. Abs. and Rev. - Series B, Vol. 51 (4), 197-217.
- LEBAS F. 1992 "Alimentazione pratica dei conigli all'ingrasso". Coniglic. (7/8), 17-29
- LEBAS F COUDERT P., DE ROCHAMBEAU H, THEBAULT R.G., 1996 'El Conejo. Cría y Patología' Roma, FAO 1996. 227pgs.

- LEBAS F., COUDERT P., ROUVIER R., DE ROCHAMBEAU H. 1984 - "Le lapin: élevage et pathologie". Collection FAO: Production et santé animales, Roma
- MAERTENS L. 1998 - "Nuevas tendencias en la alimentación del conejo". VIII Jornadas técnicas de cunicultura. EXPOAVIGA98, Barcelona, 11-21.
- MIRABITO L.-2003. Logement et bien-être du lapin: les nouveaux enjeux. 10ème Journ. Rech. Cunicole. INRA-ITAVI.pg 163-172, ITAVI ed. Paris
- OUHAYOUN J., DELMAS D. 1989 - "La viande de lapin. Composition de la fraction comestible de la carcasse et des morceaux de découpe". V.P.C. 10(2), 47-51.
- ROCHAMBEAU H. de 1990 - "Génétique du lapin domestique pour la production de poil et la production de viande: revue bibliographique 1984-1987". Cuni-Science, 6 (2), 2-48
- SANTOMA G., DE BLAS J.C., CARABAÑO R.M., FRAGA M.J. 1989 - "Nutrition of rabbits". In *Recent advances in animal nutrition*. Ed. Haresing W. and Cole D.J.A., Butterworths, London
- TORELLI F. 1997 - "Mercato della carne di coniglio". Riv. Coniglicoltura, 5, 21-26
- XICCATO G. 1993 - "Come alimentare il coniglio". Professionallevatore, 20 (1), 27-40.
- XICCATO G., TROCINO A., SARTORI A., QUEAQUE P. – 2003. 'Effect de l'âge, du poids de sevrage et de l'addition de graisse dans l'aliment sur la croissance et la qualité bouchère chez le lapin. 10ème Journ. Rech. Cunicole. INRA-ITAVI.pg 13-16, ITAVI ed. Paris



Facultad de Veterinaria
Universidad de Buenos Aires

