

## ANEXO

### **1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA**

Nombre de la asignatura: Producción de Conejos para Carne

Carácter de la asignatura: Electiva, Área de Producción Animal

Cátedra-Departamento: Cátedra de Avicultura, Cunicultura y Apicultura - Departamento de Producción Animal.

Carrera: Agronomía

Año lectivo: A partir de 2023

### **2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA**

Ubicación de la materia en el plan de estudio: A partir del cuarto año de la carrera

Duración: *Bimestral.*

Profesor responsable de la asignatura: *Dra. Alicia M. Basilio*

Equipo docente:

*Docentes de la Cátedra de Avicultura, Cunicultura y Apicultura/ Área de Cunicultura*

Carga horaria para el estudiante: TREINTA y DOS (32) horas = DOS (2) créditos

Correlativas requeridas:

Aprobadas:

Mejoramiento Genético, Nutrición y

Alimentación Animal

Modalidad de enseñanza: Curso teórico-práctico.

### **3. FUNDAMENTACIÓN**

La formación en Cunicultura de los estudiantes de agronomía es relevante, ya que la carne de conejo es una fuente de proteínas de fácil obtención y alta convertibilidad que se utiliza en muchos hogares rurales. En escala familiar, complementa a lo largo y ancho del país, la dieta de numerosas personas en los sistemas agrícolas de pequeña y mediana escala.

El potencial de crecimiento de la producción de carne permite anticipar la importancia de la formación del Ingeniero Agrónomo en el área cunícola. La explotación zootécnica del conejo como modelo biológico en laboratorios, para la obtención de carne, piel, y pelo representa un ejemplo de eficiencia para la transformación de productos primarios de origen vegetal, en proteínas de mayor valor biológico. Esta especie presenta gran prolificidad, alto potencial de crecimiento y gran valor dietético de la carne. La asignatura brinda las bases tanto para la participación en proyectos productivos como de desarrollo social, vinculados a la cunicultura.

### **4. OBJETIVOS**

Son objetivos de la asignatura que los estudiantes puedan:

1. Conocer las características y los requerimientos específicos de la producción cunícola y las particularidades de la aplicación, en esta cadena agroalimentaria, de los conceptos: Buenas Prácticas Pecuarias, bienestar animal, bioseguridad, trazabilidad e inocuidad.

2. Analizar las alternativas que ofrece la cunicultura, en cada escala productiva en cuanto a infraestructura potencial genético, capacitación, reglamentaciones y normativas y cadenas de comercialización del producto obtenido.

3. Comprender los ciclos económicos del sector cunícola y los factores internos y externos que intervienen en su funcionamiento, determinando las limitantes productivas que se presentan en nuestro país, así como las posibilidades de atenuación o erradicación de las mismas mediante cambios en los parámetros de producción, integrando los conocimientos sobre la dinámica de los diferentes sectores involucrados.

4. Desarrollar la capacidad de instrumentar programas de control de calidad para todos los segmentos de la cadena productiva, de acuerdo con las normativas nacionales y las exigencias internacionales.

5. Valorar la producción cunícola como una fuente eficiente de alimentos proteicos.

6. Valorar la utilidad de la producción cunícola en el contexto de poblaciones vulnerables.

## **5. CONTENIDOS**

**5.1. Contenidos mínimos** – Resolución RESCS-2021-430-E-UBA-REC – La cunicultura en Argentina. La cría del conejo para producción de carne en otros países. Difusión y mercado. Características zoológicas. Instalaciones.

Anatomía y fisiología de la reproducción. Manejo integral del criadero. Técnicas de crianza y engorde. Nutrición y alimentación. Enfermedades más comunes de los conejos. Preventorio. Tratamiento. Calidad de la carcasa y de la carne.

### **5.2. Contenidos desarrollados**

#### Unidad 1

Introducción a la cunicultura: La cunicultura Argentina: historia y evolución. La producción de carne de conejo en el resto del mundo. Difusión y mercado de la carne de conejo en la Argentina. Otros usos del conejo.

#### Unidad 2

Ambiente e instalaciones: sistema al aire libre y bajo galpón, características y diferencias de cada uno. Jaulas e implementos, condiciones de confort, manejo de la ventilación e iluminación.

#### Unidad 3

Anatomía y fisiología de la reproducción. Inseminación artificial. Gestación, parición y lactancia. Ritmos reproductivos.

#### Unidad 4

Mejoramiento genético, híbridos. Elección del plantel productor. Unidad 5

Manejo integral del criadero. Técnicas de crianza y engorde. Ciclización de las actividades.

#### Unidad 6

Higiene y salubridad. Enfermedades de los conejos, clasificación. Prevención y tratamiento. Condiciones predisponentes a la aparición de enfermedades.

#### Unidad 7

Nutrición y alimentación: dietas. Composición del alimento, materias primas. Requerimientos de las distintas categorías, destete, engorde y madre.

## Unidad 8

Evaluación y calidad de la carne de conejo. Factores pre y post mortem que afectan la calidad de la carcasa y la carne.

### **6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA y FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA**

Las clases tienen carácter teórico-práctico con una carga semanal de cuatro (4) horas. La exposición de conceptos específicos de la producción cunícola, (y su relación con conocimientos básicos incorporados por el estudiante a lo largo de las materias correlativas) complementada con la presentación de situaciones problemáticas sencillas, y experiencias vivenciales utilizadas como disparadores para generar la participación en clase, la realización consciente de las actividades prácticas propuestas colaborando a generar la reflexión metacognitiva.

Los contenidos teóricos se organizan con complejidad creciente alrededor del eje del desarrollo de la camada productiva, integrando en cada clase, aspectos del núcleo *genética-bienestar animal- buenas prácticas de producción*.

Se realizarán dos trabajos prácticos que tienen su inicio en visitas a las instalaciones cunícolas de Escuela de Educación Técnico Profesional de nivel medio en Producción Agropecuaria y Agroalimentaria de la Facultad de Veterinaria de la UBA. Los estudiantes concurren con los docentes a visitar el predio con una guía de trabajo y entregan un informe individual como resultado de las mismas. El primero de ellos consiste en la presentación de un Informe que dé cuenta del conocimiento de la morfología externa y aspectos del ciclo de vida (hembra fértil, gazapos, conejos jóvenes; según el momento de la temporada en que se realice la visita) y de las instalaciones de cría. El segundo trabajo práctico consiste en la presentación de un informe individual que dé cuenta del conocimiento de la anatomía interna del animal.

### **7. FORMAS DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realizará mediante un examen integrador al final del curso, con nota de aprobación mínima de cuatro (4), que corresponde al 60% de los conceptos evaluados en la asignatura. Esta evaluación podrá ser recuperada si no se aprueba en primera instancia. La nota de los trabajos prácticos se ponderará con el examen integrador, constituyendo el 25% de la nota final.

De acuerdo con la calificación de la evaluación integradora y la asistencia acreditada, el estudiante quedará en alguna de las siguientes condiciones según se acredite:

#### **REGULAR:**

- a) Haber cumplido con al menos el 75 % de la asistencia a las clases.
- b) Haber alcanzado una nota igual o superior a 4 (cuatro) puntos e inferior a siete (7) puntos en la evaluación integradora.
- c) Haber aprobado los informes de los trabajos prácticos con nota igual o superior a 4 (cuatro).

#### **PROMOCIONADO:**

- a) Haber cumplido con al menos el 75 % de la asistencia a las clases
- b) Haber alcanzado nota igual o superior a 7 (siete) puntos en la evaluación integradora
- c) Haber aprobado los informes de los trabajos prácticos con nota igual o superior a 4 (cuatro).

Los estudiantes que no cumplan al menos el 75 % de la asistencia a las clases y/o no hayan aprobado los informes de los trabajos prácticos quedan en la condición de LIBRE.

El examen final de la materia en condición de “regular” versará sobre al menos dos de los temas incluidos en el programa de examen final de la asignatura disponible en la cartelera del CED y contendrá ejercicios prácticos y teóricos; con nota de aprobación mínima de cuatro (4) que corresponde al 60% de los conceptos evaluados en la asignatura.

Se prevé la posibilidad de aprobar la asignatura en condición de “libre” siempre que los estudiantes cumplan con la preparación de un trabajo monográfico de un tema a elección entre una terna sugerida por los docentes responsables de la asignatura. La aprobación de la monografía será condición previa a rendir el examen similar al de los estudiantes regulares.

## **8. BIBLIOGRAFÍA**

### 8.1. Bibliografía obligatoria

“Producción de Conejos para Carne”. Della Vedova ML y otros. 2017. Edición Impresa, Centro de Estudiantes, Facultad de Agronomía, UBA.

### 8.2. Bibliografía complementaria

Marco Cullere, Antonella Dalle Zotte, 2018. Rabbit meat production and consumption: State of knowledge and future perspectives, Meat Science, Volume 143, Pages 137-146, ISSN 0309-1740,  
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.04.029>

Zoltan, Jerney; Karoly, Bodnar; Marta, Parasz; Istvan, Privoczki Zoltan; Laszlo, Makraglobal Rabbit Meat Production With A Special Focus On The Role Of China. Agricultural Management / Lucrari Stiintifice Seria I, Management Agricol. 2017, Vol. 19 Issue 3, p31-36-6p.  
[https://www.researchgate.net/profile/Karoly\\_Bodnar/publication/323512010\\_global\\_rabbit\\_meat\\_production\\_with\\_a\\_special\\_focus\\_on\\_the\\_role\\_of\\_china/links/5a990b560f7e9ba4297774d8/global-rabbit-meat-production-with-a-special-focus-on-the-role-of-china.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Karoly_Bodnar/publication/323512010_global_rabbit_meat_production_with_a_special_focus_on_the_role_of_china/links/5a990b560f7e9ba4297774d8/global-rabbit-meat-production-with-a-special-focus-on-the-role-of-china.pdf)

M Spilioti, E Zoidis, G Papadomichelakis, K Tsiboukas Business Plan: the establishment of a rabbit farm and the marketing of innovative rabbit meat products & sausages.  
[http://ceur-ws.org/vol-2030/HAICTA\\_2017\\_paper54.pdf](http://ceur-ws.org/vol-2030/HAICTA_2017_paper54.pdf)



## **Anexo Resolución Consejo Directivo**

### **Hoja Adicional de Firmas**

*1821 Universidad de Buenos Aires*

**Número:**

**Referencia:** ANEXO - EX-2023-04957135 - Producción de Conejos para Carne

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.