

**EXPLORACIÓN DEL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO, EN LA ZONA
URBANA DEL MUNICIPIO DE ANDES, ANTIOQUIA**



**POLITÉCNICO COLOMBIANO
JAIME ISAZA CADAVID**

**ADRIANA MARÍA BETANCUR MARÍN
CC 43630824**

**POLITÉCNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS
MEDELLÍN
2014**

**EXPLORACIÓN DEL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO, EN LA ZONA
URBANA DEL MUNICIPIO DE ANDES, ANTIOQUIA**



**POLITÉCNICO COLOMBIANO
JAIME ISAZA CADAVID**

**ADRIANA MARÍA BETANCUR MARÍN
CC 43630824**

**Trabajo de Grado, presentado como requisito parcial para optar al título de
Administradora de Empresas Agropecuarias**

**Asesora
MARGARITA MARÍA LONDOÑO URIBE
Zootecnista, Esp. y M.Sc. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**POLITÉCNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS
MEDELLÍN
2014**

AGRADECIMIENTOS

Le agradezco a Dios, por haberme acompañado y guiado, a lo largo de mi carrera y por brindarme una vida llena de aprendizajes y experiencias.

Le doy gracias a mi padre, Oscar Darío Betancur C., porque me ha brindado su apoyo y ayuda incondicional, en todo momento.

A mi abuela Angélica Castrillón, por haberme dado la oportunidad de tener una excelente educación, en el transcurso de mi vida y, sobre todo, por ser un excelente ejemplo de vida, a seguir.

A mi familia en general y a mi hija Valentina Cano B., que durante este tiempo ha sabido apoyarme, para continuar y nunca renunciar, entendiendo mi ausencia y malos momentos.

A mi asesora, Margarita María Londoño Uribe, por su esfuerzo y dedicación con sus conocimientos, su experiencia, su paciencia y su motivación, para poder terminar mis estudios, con éxito.

CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	11
1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA	13
1.1 UBICACIÓN FÍSICO ESPACIAL	13
1.2 ANTECEDENTES	13
2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	15
3. OBJETIVOS	16
4. JUSTIFICACIÓN	17
5. MARCO TEÓRICO	18
5.1 EL CONEJO	18
5.1.1 Origen, diversidad y tipos.	18
5.1.2 Explotaciones cunícolas.	19
5.1.3 Ubicación de explotaciones.	19
5.1.4 Organización de las explotaciones.	20
5.1.5 Comportamiento del conejo.	21
5.1.6 Propiedades nutricionales de la carne de conejo	22
5.1.7 Razones para consumir carne de conejo, en una dieta variada y equilibrada	25
5.1.8 Construcciones e instalaciones.	27
5.2 GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN EXPLOTACIONES CUNÍCOLAS	28
5.3 ESTRUCTURA DEL SECTOR CUNÍCOLA	30
5.4 PRODUCCIÓN MUNDIAL	31
5.4.1 Consumo y producción mundial.	32
5.4.2 Comercio mundial.	33
6. MARCO CONCEPTUAL	36
7. METODOLOGÍA	38
7.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	38
7.2 POBLACIÓN	38
7.3 TÉCNICA O INSTRUMENTO	38
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS	39
9. CONCLUSIONES	51
10. RECOMENDACIONES	52

	pág.
BIBLIOGRAFÍA	53
CIBERGRAFÍA	54
ANEXOS	55

LISTA DE CUADROS

	pág.
Cuadro 1. Composición nutricional de la carne de conejo.	24
Cuadro 2. Composición nutricional de la carne de conejo, por 100 gramos de porción comestible de carne de conejo.	25

LISTA DE GRÁFICAS

	pág.
Gráfica 1. Sexo de los encuestados.	39
Gráfica 2. Estrato de los encuestados.	40
Gráfica 3. Edad de los encuestados.	41
Gráfica 4. ¿Has escuchado hablar de las bondades de la carne de conejo?.	42
Gráfica 5. Si usted no ha consumido carne de conejo, ¿le gustaría consumirla?.	43
Gráfica 6. ¿Le gustaría encontrar en el mercado este producto?.	44
Gráfica 7. ¿Conoce supermercados en la zona urbana del municipio de Andes, donde se comercialice la carne de conejo en canal?.	45
Gráfica 8. ¿Conoce sitios en la zona urbana del municipio de Andes, donde se vendan platos con carne de conejo?.	46
Gráfica 9. Conoce usted ¿cómo se pueden preparar platos con carne de conejo?.	47
Gráfica 10. ¿Sabe usted que la carne de conejo, puede prevenir muchas enfermedades?.	48
Gráfico 11. ¿Tiene conocimiento usted, que la carne de conejo es la más rica en proteína?.	49

LISTA DE ANEXOS

	pág.
Anexo A. Encuesta aplicada.	56

RESUMEN EJECUTIVO

El problema del bajo consumo de la carne de conejo, se da en la mayor parte de la zona urbana, del municipio de Andes. A través del tiempo, se ha observado que la comercialización y consumo de este alimento son bajos, debido a muchos factores.

En este trabajo se identificaron los factores que están incidiendo en el bajo consumo, siendo ellos, entre otros, el desconocimiento de las bondades nutricionales, la actitud negativa que asumen los habitantes frente al consumo y, el desconocimiento frente a su preparación, que hacen que los habitantes, no la tengan en cuenta dentro sus hábitos y preferencias alimenticias. Generalmente, prefieren el consumo de otras especies, que son más tradicionales, como las carnes de vacuno, cerdo y pollo.

Con el objetivo de alcanzar una solución al problema del bajo consumo de la carne de conejo en el municipio de Andes, se utilizó la investigación de tipo descriptivo, porque ésta permite ver, con mayor detenimiento y claridad, las problemáticas, que existen en el consumo de la carne de conejo y, permite describir, de modo sistemático, las características de una población, situación o área de interés.

Se utilizó la técnica de encuesta y se aplicó a una muestra de 50 personas de la zona urbana, del municipio de Andes, con el propósito de evaluar los resultados.

Como resultado de la encuesta, realizada a los habitantes de la zona urbana, del municipio de Andes, se determina como a estos les gustaría consumir carne de conejo y, encontrar en el mercado este producto.

Palabras clave: carne de conejo, explotaciones cunícolas, cunicultura, consumo de carne de conejo, carne magra.

EXECUTIVE SUMMARY

The problem of low consumption of rabbit meat, occurs in most of the urban area, of the town of Andes. Over time, it has been observed that the marketing and consumption of food is low, due to many factors.

In this paper the factors influencing low consumption, among others, lack of nutritional benefits, the negative attitude assumed by the inhabitants about the consumption and ignorance about its preparation, were identified, which make the people, not taking into account, in their habits and food preferences. Generally, they prefer the use of other species that are more traditional, such as beef, pork and chicken.

In order to reach a solution to the low consumption of rabbit meat in the town of Andes, a descriptive research was used, because it allows us to see with greater detail and clarity, problem, world consumption of rabbit meat and allows to describe, in a systematic way, the characteristics of a population, location or area of interest.

The survey technique was used and applied to a sample of 50 people from the urban area, of the town of Andes, in order to evaluate the results.

As result of the survey, realized to the inhabitants of the urban zone, of the municipality of Andes, it determines since to these they would like to consume meat of rabbit, and to find on the market this product.

Keywords: rabbit meat, rabbit farms, rabbit meat consumption, lean meat.

INTRODUCCIÓN

El consumo de la carne de conejo, en el municipio de Andes, es poco o casi nulo, pero éste, no solamente, se presenta acá, sino, que se da a nivel nacional e internacional.

El hombre en su dieta alimenticia, siempre, ha preferido las carnes vacuna, de cerdo y de pollo, principalmente, desechando otras alternativas de fuentes nutricionales, como es la carne de conejo, quizás por desconocimiento de sus bondades nutricionales.

La carne de conejo es blanca, rica en nutrientes, fácil de cocinar, de buen sabor y adaptable a todas las dietas, por tal razón su consumo está indicado, en niños, ancianos y enfermos. Además, proporciona, en tiempo relativamente corto, proteína animal de buena calidad y otros nutrientes, convirtiéndose en un excelente complemento alimenticio, en la dieta de la familia.

Las explotaciones cunícolas, no necesitan mucha mano de obra, permitiendo establecer la cría de conejo, en poco espacio y adaptándose a una gran variedad de condiciones. Puede ser explotada por todas las clases sociales, bajo las condiciones más diversas. La cantidad de capital para adquirir equipos y animales es moderado; su alimentación es muy diversa y su cuidado no exige un trabajo agitado.

El objetivo general de este trabajo fue explorar el consumo de la carne de conejo en la zona urbana, del municipio de Andes, Antioquia.

Dentro de los objetivos específicos de esta investigación, se tienen: la realización de un diagnóstico sobre el consumo de carne de conejo, en la zona urbana del municipio de Andes, identificar los posibles beneficios del consumo de la carne de conejo, para sus habitantes y sensibilizarlos frente al consumo de la carne de conejo.

TÍTULO

**EXPLORACIÓN DEL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO, EN LA ZONA
URBANA DEL MUNICIPIO DE ANDES, ANTIOQUIA**

1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

1.1 UBICACIÓN FÍSICO-ESPACIAL

El proyecto se realizó en la zona urbana del municipio de Andes, departamento de Antioquia.

Este municipio, pertenece a la región del suroeste antioqueño, región que está situada entre las cordilleras central y occidental, separadas por el cañón del río Cauca, que lo atraviesa de sur a norte, tal situación causa una topografía ondulada y accidentada.

“La región está influenciada por la presencia de las cordilleras y por movimiento de masas de aire, procedentes de la Costa Pacífica, factores que determinan una ecología, que comprende, desde zonas secas, hasta muy húmedas y muy lluviosas; la región está comunicada, con el resto del departamento, por una carretera principal, que además, une la mayor parte de los municipios”¹.

1.2 ANTECEDENTES

El problema del bajo consumo de la carne de conejo, se da en la mayor parte del municipio de Andes y de la región del suroeste Antioqueño. A través del tiempo, se ha observado que la comercialización y consumo de esta carne, es bajo, debido a muchos factores, que son enunciados a continuación:

Los habitantes en la zona urbana del municipio de Andes, no están educados para el consumo de carne de conejo y sus hábitos y preferencias están referenciadas, sólo al consumo de carnes de vacuno, cerdo y pollo. Si bien es cierto que, la carne de conejo, viene acompañando al hombre desde hace mucho tiempo, ésta, no se ha sabido aprovechar, por desconocimiento de sus bondades nutricionales y la actitud negativa que asumen los habitantes, frente al consumo de éste, además de otros factores, como desconocimiento por parte de la población, en su modo de preparación, sus costumbres alimenticias y la falta de publicidad.

El bajo o casi nulo consumo de la carne de conejo, hace que éste, pase desapercibido en el consumo familiar, desaprovechándose un recurso alimenticio, que mejoraría la seguridad alimentaria, de las familias cafeteras. Sin embargo, hablar de una buena alimentación incluye, no sólo, acceder a una gran cantidad, calidad y diversidad de alimento, sino también, generar una cultura, que invite a manejar conceptos de alimentos sanos y nutricionalmente balanceados.

¹ALCALDÍA DEL MUNICIPIO DE ANDES. Ubicación físico espacial. [En Línea]. Andes, Antioquia. [Citado en enero, 21 2014]. p.1. Disponible en Internet: <www.andes-antioquia.gov.co/>.

La mayoría de las familias de este municipio, no se alimentan bien; esto, contribuye a aumentar las altas tasas de desnutrición y, a no aprovechar, al máximo, los recursos alimenticios que ofrece el entorno, incluyendo la carne de conejo. Es así, como las familias de esta zona, pueden consumir carne abundante y de buena calidad, si se mira la carne de conejo, como una alternativa de consumo económico y que puede ser usada en todas las épocas del año.

También, si se mira al mundo moderno, éste, se enfrenta con un gran problema, que es el incremento de la población mundial y, como consecuencia, el aumento de necesidades primarias, que hay que satisfacer. Dentro de esas necesidades, se destaca la alimentación.

En la alimentación del hombre, existen una serie de nutrientes que son necesarios, siendo uno de los más importantes, la proteína animal, pero se ha visto que hay un déficit de ésta.

El municipio de Andes, no es ajeno a estos problemas del incremento de la población y de las necesidades de fuentes de alimento, que mejoren sus condiciones nutricionales; por ello, para sensibilizar a los habitantes de la zona de influencia del proyecto, en el consumo de carne de conejo, se utilizaron estrategias como: medios masivos de comunicación, conferencias y reuniones, en colegios, líderes comunales, gremios productores y degustaciones.

2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Qué tan educados están los habitantes de la zona urbana del municipio de Andes, para el consumo de la carne de conejo?.

¿Qué tanto conocen los habitantes de la zona urbana del municipio de Andes, sobre las bondades nutricionales de la carne de conejo?.

¿Los habitantes de la zona urbana, del municipio de Andes, conocen cómo se pueden preparar los platos con carne de conejo?.

¿Qué tanto conocen, sobre el contenido protéico de la carne de conejo?.

¿A los habitantes de la zona urbana del municipio de Andes, les gustaría consumir carne de conejo?.

¿Se llegará a identificar a los supermercados de la zona urbana, que comercializan carne de conejo en canal?

¿Realmente los habitantes de la zona urbana conocen sobre la existencia de restaurantes, donde se vendan platos, con carne de conejo?.

3. OBJETIVOS

GENERAL

Explorar el consumo de carne de conejo, en la zona urbana del municipio de Andes, Antioquia.

ESPECÍFICOS

Realizar un diagnóstico sobre el consumo de carne de conejo, de los habitantes de la zona urbana, del municipio de Andes, Antioquia.

Identificar los posibles beneficios del consumo de carne de conejo, para los habitantes de la zona urbana, del municipio de Andes, Antioquia.

Sensibilizar a los habitantes de la zona urbana, del municipio de Andes, Antioquia, frente al consumo de la carne de conejo.

4. JUSTIFICACIÓN

Este trabajo, fue realizado dada la creciente necesidad de alimentos, aportantes de proteína y de otros nutrientes, a nivel local, regional, nacional y mundial, lo que hizo necesario pensar en la búsqueda de nuevas alternativas, como fuentes de proteína, que se pueden conseguir a través de la carne de conejo.

En la actualidad, la mala alimentación, es una de las causantes de graves enfermedades y descompensaciones del cuerpo humano. Para dar respuesta a esta problemática, se brinda una alternativa saludable, rica en nutrientes, proteínas y, de bajo contenido graso, que están incluidas en la carne de conejo, ideal para una dieta balanceada.

El consumo de carne de conejo, puede ser una buena manera de proporcionar compuestos bioactivos, a los consumidores, al aumentar, de manera eficaz, los niveles de nutrientes; de ahí, se deriva la importancia de conocer la composición, valor nutricional y examinar las posibilidades de la carne de conejo, producida como alimento funcional. La oferta de carne de especies menores (conejo), puede acrecentarse, si se estructura una comercialización masiva y constante del producto.

La carne de conejo, se puede convertir en una alternativa para obtener nutrientes, principalmente, la proteína de origen animal, de buena calidad, que puedan mejorar las condiciones nutricionales de los habitantes de la zona urbana, del municipio de Andes y de la región del suroeste Antioqueño, porque su carne es rica en nutrientes, fácil de cocinar, de buen sabor y adaptable a todas las dietas, como que está indicado su consumo, en niños, ancianos y enfermos.

Se propone, entonces, realizar un diagnóstico, sobre el consumo de carne de conejo, en el municipio de Andes, y la promoción de esta.

5. MARCO TEÓRICO

5.1 EL CONEJO

5.1.1 Origen, diversidad y tipos. El conejo es una especie muy antigua, en la Prehistoria, habitaba en Europa, en países como Francia y Bélgica y más tarde, se desplazó hacia la Península Ibérica y de, allí, llegó a África y América. Este animal comenzó a domesticarse durante la Edad Media y a criarse en jaulas. Su cría responde al término de cunicultura².

En los años 50, se empezó a modernizar el sector de la cunicultura, en España y, a partir de la década de los años 60, se incrementó su producción. Desde entonces, muchas de las explotaciones familiares, se han convertido en granjas industriales, aunque, todavía, sigue existiendo una cantidad importante de pequeñas factorías³.

Existen numerosas razas de conejo, pero las diferencias más notables, se encuentran entre el conejo de monte y el de granja⁴.

- **Conejo de granja o doméstico** (*Oryctolagus cuniculus*): los conejos que se crían en granjas tienen, en general, más cantidad de grasa, que los que se crían en libertad. Su carne presenta un color rosáceo más claro y una textura más tierna, que se va endureciendo, conforme aumenta la edad del animal. Se cría de forma intensiva, en menos tiempo, que el de monte y presenta un sabor más suave⁵.

- **Conejo de monte, de campo o silvestre** (*Oryctolagus cuniculus Algerus*): estos ejemplares son más ligeros y más finos que los de granja. Presentan una carne más dura y con mucho sabor, debido a los aromas que aportan los vegetales que consumen en el monte. Su carne es de color más rojizo, que la del conejo de granja y contiene menos cantidad de grasa, en su composición⁶.

² MAGAÑA, J. A. Apuntes para el posible desarrollo de la cunicultura a nivel mundial. En: Boletín de Cunicultura No. 68. España: ASESCU, 2005. p.36-37.

³ CAMPS, J. Lugar de origen del conejo. En: Revista Cunicultura. Vol. 7, N° 108, abril 2006: Barcelona, España. 2007. p. 78.

⁴ Ibíd., p. 36.

⁵ Ibíd., p. 37.

⁶ Ibíd., p. 37.

5.1.2 Explotaciones cunícolas. Dependiendo de las actividades a las que se dediquen las explotaciones cunícolas, estas, se clasificarán en:

- **Explotaciones de selección:** “cuya finalidad es la obtención de animales de raza pura o línea híbrida, destinados a la reproducción, amparados por los correspondientes programas de mejora genética y control sanitario, supervisados o aprobados por la autoridad competente”⁷.

- **Explotaciones de multiplicación:** “dedicadas a la multiplicación de animales de razas puras o híbridos, procedentes de explotaciones de selección, cuya finalidad es la obtención de animales reproductores, para explotaciones de producción, obtenidos mediante la aplicación de los correspondientes programas zootécnicos y sanitarios”⁸

- **Centros de inseminación artificial:** “aquellas explotaciones que se dedican a la producción y distribución de semen de conejo, a otras granjas para su utilización en inseminación artificial”⁹.

- **Explotaciones de producción:** “aquellas cuyo fin es la obtención de alguno de los siguientes productos: carne, piel, pelo, animales de compañía, animales para suelta o repoblación, o animales de experimentación”¹⁰.

5.1.3 Ubicación de explotaciones. Al tratar la implantación de una explotación cunícola o de un galpón en el conjunto de la misma, es preciso tener en cuenta un cierto número de factores¹¹:

-De orden económico:

Fuentes de energía: la fuente de energía, es cada vez más importante, en la cunicultura, las nuevas técnicas de acondicionamiento del ambiente, imponen la utilización de formas de energía de empleo fácil y flexible. La energía eléctrica parece ser a menudo, la más apropiada. Será conveniente ubicar la granja lo más cerca posible de una red existente, para evitar las inversiones ocasionadas por el tendido de una línea de suministro de gran longitud.

⁷ Ibíd., p. 42.

⁸ LLEONART, F. Biología del conejo: tratado de Cunicultura. Capítulo 2. Tomo 1. Barcelona: REOSA. 2004. p.27-33.

⁹ Ibíd., p. 28.

¹⁰ Ibíd., p. 29.

¹¹ INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO, ICA. Explotaciones cunícolas. [En Línea]. Colombia, 2004. [Citado en febrero, 14, 2014]. p. 32. Disponible en Internet: <<http://www.ica.gov.co/>>.

Hay que asegurarse, no obstante, de que la potencia de la línea existente sea suficiente. Con el fin de evitar los efectos de averías, cortes de suministro, etc., en algunos casos será conveniente prever una planta de energía eléctrica, con mando automático, que pueda proporcionar, en caso de necesidad, la corriente precisa para los aparatos y automatismos disponibles¹².

Aprovisionamiento de agua: las cantidades de agua empleadas en las granjas, resultan cada vez más considerables, por el hecho de las concentraciones de animales, de las medidas de higiene, de tratamientos, etc. Se trata pues, de calcular ampliamente las cantidades de agua de bebida, para limpieza, desinfecciones y otras necesidades.

El agua deberá ser analizada, tanto desde el punto de vista bacteriológico como químico, con el fin de conocer su grado de potabilidad, las sales disueltas y su eventual acción sobre las canalizaciones, acción que puede repercutir sobre los animales. Las necesidades de agua de bebida son muy variables¹³.

5.1.4 Organización de las explotaciones. Las granjas cunícolas de producción se estructuran de manera que exista una fase de reproducción, que involucra a los machos y hembras reproductores; otra fase es la cría de los gazapos hasta el destete, que involucra a las hembras reproductoras en lactación y a los gazapos en lactancia; y una tercera fase del proceso, es el cebo de los gazapos, desde el destete hasta el sacrificio. Además, se contempla la necesidad de disponer de animales de reposición, para sustituir a los reproductores que se van desechando¹⁴.

Esta organización hace que sea necesario, disponer de áreas separadas para la reposición, para la reproducción y la lactancia, para el engorde y para la cuarentena, con instalaciones específicas. En muchas ocasiones, los machos reproductores y los animales de reposición se alojan en la nave de maternidad¹⁵.

Con respecto a las explotaciones cunícolas, éstas no necesitan mucha mano de obra, permitiendo establecer la cría de conejo, en poco espacio y adaptándose a una gran variedad de condiciones. Puede ser explotado por personas de todas las clases sociales, bajo las condiciones más diversas. La cantidad de capital, que se necesita, para adquirir equipos y animales es moderado, su alimentación es muy diversa y su cuidado, no exige un trabajo agotador.

¹² *Ibíd.*, p. 33.

¹³ *Ibíd.*, p. 34.

¹⁴ GONZÁLEZ REDONDO, Pedro y CARAVACA RODRÍGUEZ, Francisco. Producción de conejo. [En Línea]. España, 2004. [Citado en enero, 14, 2014]. p. 56. Disponible en Internet: <http://www.uco.es/zootecniaygestion/img/pictorex/09_10_34_Cunicultura.pdf>.

¹⁵ *Ibíd.*, p. 57.

En un intento de reducir los costos de producción, se han implementado otros sistemas de alojamiento, más económicos. Uno de los más difundidos es el sistema de aire libre, que consiste en instalar unas cubiertas ligeras de fibrocemento o de chapa de acero galvanizado, sobre unas estructuras ligeras, que, a su vez, soportan las jaulas, disponiendo, normalmente, dos (2) hileras de jaulas, con un pasillo estrecho de servicio, entre ambas. El sistema de aire libre, es más utilizado para el cebo de los gazapos. Tiene inconvenientes como el mayor consumo de pienso, debido a que los conejos tienen mayores gastos energéticos de termorregulación, por lo que este sistema, sólo está indicado en zonas de clima benigno, sin temperaturas extremas¹⁶.

Los conejos son animales fáciles de transportar y requieren poco mantenimiento. Sin embargo, tienen muchas características que los diferencian de otros animales.

Lo que más se conoce de los conejos, es que se reproducen fácil y rápidamente. Lo que la mayoría no conoce, son las excelentes relaciones que tienen con el ser humano. Son animales muy sociables y agradables, además se adaptan a todas las circunstancias y es fácil convivir con ellos¹⁷.

En general, en las granjas destinadas a la producción de conejos, para el consumo humano, se deben diseñar sus instalaciones, de forma que permitan mantener un buen nivel de bioseguridad, que minimice la entrada de vectores y, con ellos, microorganismos, potencialmente, peligrosos, para la salud humana y animal. Sería recomendable poder disponer las unidades de producción, separadas según fase productiva.

5.1.5 Comportamiento del conejo. Existen unas 60 razas diferentes de conejos, las razas medianas alcanzan pesos hasta de 3,5 Kg, y las pequeñas pesan 3,0 Kg. El estómago de estos animales es grande y nunca se vacía, además, carecen de la capacidad de vomitar. Los huesos de los conejos son extremadamente frágiles, lo que deriva en frecuentes fracturas de extremidades y columna. Su constante movimiento de nariz, a medida que la mueve renueva e hidrata el aire, para mejorar la capacidad de sentir los olores y poder estar más atento¹⁸.

Los conejos, en algunos casos, se caracterizan por ser animales temerosos. En su ámbito natural, este comportamiento viene determinado por la necesidad de supervivencia, es decir, estos animales son el principal objetivo de muchos

¹⁶ *Ibíd.*, p. 57.

¹⁷ *Ibíd.*, p. 58.

¹⁸ RODRÍGUEZ TORO, Christian Felipe. Generalidades y raza de conejo. [En Línea]. Colombia, 2010. [Citado en enero, 26, 2014]. p.16. Disponible en Internet: <<<http://www.wix.com/felipetorres9169/inicio>>>.

predadores como lobos, águilas, zorros o comadrejas, por lo que mantener una actitud, siempre, alerta, es su mejor arma¹⁹.

También, ante cualquier amenaza, este animal se va a la fuga o se agacha, simulando estar muerto. En el hogar, se comportan de forma similar. Si percibe ruidos estridentes o muy altos, el conejo se aplana contra el piso, con las orejas hacia atrás, los ojos abiertos de par en par y le tiembla el cuerpo. Esta necesidad de seguridad, les lleva a marcar el territorio, que consideran de su pertenencia. En el campo, lo hacen mediante la colocación de ramas o piedras, en torno a la madriguera, o bien, mediante secreciones corporales.

Igualmente, en su vida de mascota, estos animales consideran la jaula como su refugio, o los sitios que más frecuenten, territorios que, también, serán delimitados perfectamente, por el animal. Aunque son animales tranquilos, no son raros los enfrentamientos con sus congéneres, por defender su espacio. En cuanto a la alimentación, se suelen utilizar los preparados por Veterinarios.

Como animales domésticos, no necesitan salir de paseo como los perros, ni son independientes como los gatos. Éstos son inteligentes y tienen mucha capacidad de aprendizaje²⁰.

5.1.6 Propiedades nutricionales de la carne de conejo. La carne de conejo de granja, es un alimento adecuado para incluir en una dieta variada y equilibrada. Por sus características nutricionales, con un bajo contenido graso, se clasifica dentro del grupo de las carnes magras, junto al pollo, pavo, lomo de cerdo o ternera²¹.

Es recomendable, consumir este tipo de carnes, con una frecuencia de dos (2) a tres (3) veces por semana. La versatilidad de la carne de conejo y sus múltiples posibilidades gastronómicas, permiten incluirla en la comida o en la cena, configurando menús variados y adecuados para toda la familia.

En cuanto a macronutrientes, en la carne de conejo, se destacan las proteínas y la grasa, al igual que los alimentos de origen animal, son de elevada calidad. Aportan todos los aminoácidos esenciales, que el organismo necesita, para sintetizar sus proteínas. En la grasa, tanto la cantidad como la calidad son óptimas. El bajo contenido graso, de sólo un 5%, se acompaña de una elevada calidad de ácidos grasos, con un contenido alto en grasa insaturada y

¹⁹ *Ibíd.*, p. 17.

²⁰ *Ibíd.*, p.18.

²¹ CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES. Los conejos y sus características. [En Línea]. Venezuela. [Citado en enero, 12, 2014]. p.14. Disponible en Internet: <http://www.pac.com.ve/index.php?option=com_content&view=article&id=7324:los-conejos-y-sus-caracteristicas&catid=52:animales-y-mascotas&Itemid=76>.

bajo en grasa saturada. Además, la carne de conejo tiene un contenido bajo de colesterol.

La composición nutricional de la carne de conejo, en cuanto a micronutrientes la convierten en un gran aliado, para cubrir las necesidades diarias de algunos nutrientes esenciales. Destaca el aporte de vitaminas del grupo B, la carne de conejo es fuente de vitaminas B₃, B₆ y B₁₂. Una ración de carne de conejo, aporta el 100% de la cantidad diaria recomendada de vitamina B₃, casi el 40 % de vitamina B₆ y el triple de las necesidades de vitamina B₁₂.

La carne de conejo tiene un alto contenido en fósforo, y es fuente de selenio y potasio. Además contiene hierro, zinc y magnesio, en cantidades significativas. Su contenido en sodio es muy bajo, lo que hace a la carne de conejo, especialmente recomendable para incluir en las dietas de personas con hipertensión.

Los pacientes que tienen niveles elevados de ácido úrico, también, pueden beneficiarse de todas las ventajas nutricionales de la carne de conejo, porque su contenido en éste, es nulo y sus niveles de purinas, muy bajos²².

La carne de conejo tiene unas propiedades nutricionales adecuadas, para todas las edades y situaciones fisiológicas, además de ser un alimento idóneo, para incluir en las dietas de personas afectadas por distintas patologías, como la hipertensión arterial, dislipidemias, obesidad y alteraciones cardiovasculares.

Es una importante fuente de minerales, tales como el fósforo y vitaminas del grupo B, como la vitamina B₃, beneficiosa para el crecimiento y el desarrollo, al mismo tiempo que destaca su bajo contenido en sodio, permitiendo ser cocinada sin añadir sal²³.

En el Cuadro 1 se presenta la composición nutricional de la carne de conejo, con el fin de demostrar que ésta, tiene alto contenido de vitaminas, las cuales ayudan a una buena alimentación.

²² *Ibíd.*, p.15.

²³ *Ibíd.*, p.16.

Cuadro 1. Composición nutricional de la carne de conejo.

	Valor medio/100g	Valor medio por ración/125g	% Cubierto por ración
Valor energético (Kcal/Kj)	131/548	164/685	8,2
Proteínas (g)	20,53	25,66	12,83
Hidratos de carbono totales (g)	0	0	0
Azúcares (g)	0	0	0
Grasas (g), de las cuales	5,33	6,66	9,51
Saturadas (g)	2,03	2,54	12,7
Monoinsaturadas (g)	1,31	1,64	
Poliinsaturadas (g)	2,02	2,53	
Colesterol (mg)	26,5	33,13	
Fibra alimentaria (g)	0	0	0
Sodio (g)	0,057	0,07	2,92
Potasio (mg)	403,77	504,71	25,24
Fósforo (mg)	258,53	323,16	46,17
Magnesio (mg)	25,87	32,34	8,62
Hierro (mg)	0,51	0,64	4,57
Zinc (mg)	0,73	0,91	9,1
Selenio (&μg)	8,7	10,86	19,75
Vitamina B3 (mg)	15,53	19,41	121,31
Vitamina B6 (mg)	0,43	0,54	38,57
Vitamina B12 (μg)	7,07	8,84	353,6

CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES. Los conejos y sus características. [En Línea]. Venezuela. [Citado en enero, 12, 2014]. p.14. Disponible en Internet:

<http://www.pac.com.ve/index.php?option=com_content&view=article&id=7324:los-conejos-y-sus-caracteristicas&catid=52:animales-y-mascotas&Itemid=76>.

En el cuadro 2, se muestra la composición nutricional de la carne de conejo, por 100 gramos de porción comestible.

Cuadro 2. Composición nutricional de la carne de conejo, por 100 gramos de porción comestible de carne de conejo.

Alimento	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Colesterol (mg)	Hierro (mg)	Fósforo (mg)	Sodio (mg)	Zinc (mg)	Vit. B12 (mcg)
Conejo	153	21,9	7,3	3,06	2,11	1,80	58,00	1,20	0,10

CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES. Los conejos y sus características. [En Línea]. Venezuela. [Citado en enero, 12, 2014]. p.14. Disponible en Internet:

<http://www.pac.com.ve/index.php?option=com_content&view=article&id=7324:los-conejos-y-sus-caracteristicas&catid=52:animales-y-mascotas&Itemid=76>.

5.1.7 Razones para consumir carne de conejo en una dieta variada y equilibrada. La carne de conejo es un alimento adecuado para incluir en una dieta equilibrada, completa y sana, porque:

- Es una carne magra. Es fuente de proteínas.
- Tiene un alto contenido en fósforo, es fuente de selenio y potasio.
- Tiene un alto contenido en cianocobalamina (B₁₂), niacina (B₃) y piridoxina (B₆).
- Tiene una gran versatilidad gastronómica, porque admite una amplia variedad de formas de preparación y cocinado.
- Es una carne sabrosa que gustará a toda la familia del municipio de Andes.
- Sus preparaciones culinarias, suelen incorporar especias y hierbas aromáticas, por lo que se puede prescindir de la sal, en su preparación²⁴.

Valor nutritivo: el conejo que, habitualmente, se adquiere en las carnicerías, es el conejo de granja. Se trata de una carne magra y blanda, por lo que resulta fácil de masticar. Contiene proteínas de buena calidad, en cantidades similares al resto de carnes.

Respecto a los minerales, destaca sobre el resto de carnes, por su elevado contenido en potasio. También, sobresale su contenido en fósforo y en calcio. El

²⁴ INFORMATIVO AGROPECUARIO, INFOAGRO. Carne de conejo. [En Línea]. Colombia, 2011. [Citado en febrero, 14, 2014]. p.10. Disponible en Internet:

<<http://vidayestilo.terra.com.co/gastronomia/gourmet/carne-de-conejo-una-excelente-opcion-para-tu-cocina,b746dfc550e84410VgnVCM5000009ccceb0aRCRD.html>>.

aporte de sodio de la carne de conejo es moderado. En cuanto a su contenido en vitaminas, destacan las del grupo B, en especial, la B₃ y la B₁₂. La carne de conejo es la principal fuente de vitamina B₃, entre los productos cárnicos y de vitamina B₁₂, después de la carne de jabalí²⁵.

- **Ventajas de su consumo:** el conejo es una carne blanca, por lo que si se cocina de manera sencilla, sin exceso de grasas, se convierte en un alimento de elección, dentro de los menús bajos en calorías. Por su composición nutritiva, está recomendado, en caso de seguir dietas bajas en grasa y colesterol, en caso de trastornos cardiovasculares.

Al ser una carne blanca, su contenido en ácido úrico es menor, en comparación con las carnes rojas, lo que le convierte en una carne apta, para personas con hiperuricemia o gota.

Su carne resulta blanda y fácil de masticar, sobre todo, si se cocina guisado o estofado y acompañado de salsas y hortalizas, lo que supone una ventaja para quienes tienen dificultad para masticar. No obstante, su abundancia de fibras musculares, hacen del conejo, una carne más difícil de digerir, y esto lo pueden notar, quienes sufren de estómago delicado.

Su contenido en sodio es moderado, y por lo tanto, la carne de conejo, es adecuada en caso de hipertensión arterial, siempre y cuando, uno no se exceda con la sal, a la hora de condimentarla²⁶.

Criterios de calidad en la compra y en la conservación: En el mercado, el conejo se puede encontrar entero, desprovisto de las vísceras, totalmente limpio, e incluso, despiezado, si se va a consumir una parte, en concreto. Se han de elegir piezas no demasiado jóvenes, porque tienen poco sabor, ni demasiado viejas, porque su carne es dura y seca.

Para comprobar que se trata de una pieza joven, se ha de palpar la articulación de las patas delanteras y notar un pequeño hueso que se mueve. Si el ejemplar tiene las patas flexibles y el color de la carne es rosado, es síntoma de que la pieza es fresca y está en buenas condiciones²⁷.

Al comprar el conejo entero, casi la mitad de su peso, se desperdicia, al eliminar sus huesos. Este aspecto se ha de tener en cuenta, a la hora de comprar la cantidad necesaria, proporcional al número de comensales. Una vez comprada la carne, conviene lavarla bien y mantenerla en refrigeración o en congelación, con

²⁵ *Ibíd.*, p.9.

²⁶ *Ibíd.*, p.10.

²⁷ *Ibíd.*, p.10.

sus vísceras por separado. Esta carne como cualquier otra, también, ofrece la posibilidad de conservarse, en el frigorífico o en el congelador, una vez cocinada²⁸.

“La carne de conejo goza de un apreciado sabor y se presta a múltiples preparaciones. Se puede elaborar al horno, guisado, estofado, frito o a la parrilla. Si la pieza es joven, a la parrilla, puede resultar muy sabrosa y, en cambio, si se trata de un animal adulto, es preferible cocinarla en forma de guisos o estofados, porque ablandan su textura”²⁹.

La carne de conejo, no contiene ninguna capa de grasa, por lo que puede resultar algo seca. Si se elabora al horno o a la parrilla, se suele envolver con lonchas de bacón o jamón, para que la grasa ablande su carne.

Para potenciar el sabor del conejo doméstico, se recomienda marinar la carne con hierbas aromáticas o especias, unas horas antes de cocinarla, para que absorba bien el sabor y resulte más jugosa y tierna. También, se puede cocinar al ajillo o acompañado de salsas diversas, como vinagretas.

5.1.8 Construcciones e instalaciones. En general, las granjas destinadas a la producción de conejos, destinados al consumo humano, deben diseñar sus instalaciones, de forma que permitan mantener un buen nivel de bioseguridad, que minimice la entrada de vectores y, con ellos, microorganismos potencialmente peligrosos, para la salud humana y animal. Sería recomendable lograr disponer las unidades de producción separadas, según fase productiva (en cada nave de la explotación debería ubicarse un único lote de producción con animales de la misma³⁰).

Instalaciones para conejos: las instalaciones para conejos deben estar ventiladas y protegidas del sol y del ataque de roedores. Generalmente, van apoyadas directamente sobre el suelo, por lo que éste debe tener una pendiente del 5% para el desagüe de los excrementos³¹.

Jaulas individuales: las jaulas son una parte de las instalaciones para conejos. Lo primero que se debe tener en cuenta, antes de revisar un posible material, es que éste debe elaborarse en función del conejo; el material debe resistir los dientes del animal, no ocasionar heridas, evitar su huida y protegerlo de otras especies. Las dimensiones deseables son de 0,25 m a 0,30 m de altura y de una profundidad, tal que el cuidador pueda coger con facilidad los animales. En el caso

²⁸ *Ibíd.*, p. 10.

²⁹ *Ibíd.*, p.11.

³⁰ *Ibíd.*, p. 24.

³¹ *Ibíd.*, p. 25.

de los machos, hembras y futuras reproductoras, se necesita una superficie por animal de 0,25m². Una madre con su prole necesita de 0,30 m² a 0,35 m². Durante la ceba se recomienda grupos de siete (7) a ocho (8) gazapos destetados a 18 gazapos por metro cuadrado³².

Deben emplearse materiales para la construcción de las jaulas, tales como:

Madera: permite fabricar jaulas de muchas formas y dimensiones. Es un material térmico, de fácil adquisición, no es recomendable, porque tiene como desventaja, que no resiste la humedad y que puede ser roído por los conejos en los ángulos. Por ello, cuando se utilice se debe procurar proteger los ángulos de las jaulas con láminas de hojalata u otro material metálico³³.

Cemento prefabricado: no se deteriora fácilmente ni se pudre, permite todo tipo de desinfección, no es inflamable, ni puede ser atacado por los roedores. Tiene como inconveniente que retiene la humedad; el aislamiento térmico es deficiente. El suelo de la jaula debe ser cubierto con paja, listones con enrejillado. Por otra parte, es un material frágil y pesado³⁴.

Enrejillado metálico: no se deteriora fácilmente, ni pudre; permite todas las formas y dimensiones; no es inflamable, excepto que esté plastificado y, permite todo tipo de desinfección³⁵.

5.2 GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN EXPLOTACIONES CUNÍCOLAS

La explotación se situará en un área cercada y limpia de maleza, que la aisle del exterior y dispondrá de sistemas efectivos, que protejan los animales, en todo momento, de la fauna silvestre. Además, las naves y demás construcciones, dispondrán de elementos que, en la medida de lo posible, eviten el contacto de los conejos, con insectos y otros posibles vectores transmisores de las enfermedades (telas pajareras y mosquiteras).

La explotación debe contar con instalaciones y equipos adecuados en sus accesos, que aseguren una limpieza y desinfección eficaces, de las ruedas de los vehículos y del calzado de los operarios y visitantes. Los visitantes que tengan que acceder a la granja, disponen de un vestuario, en donde se les debe proporcionar ropa de trabajo adecuada, de fácil limpieza y desinfección o de un solo uso³⁶.

³² INFORMATIVO AGROPECUARIO, INFOAGRO, Op, Cit., p. 12.

³³ *Ibíd.*, p. 14.

³⁴ *Ibíd.*, p.18.

³⁵ *Ibíd.*, p. 18.

³⁶ *Ibíd.*, p.34.

En la medida de lo posible, se mantendrá un perímetro de, al menos, 2 metros alrededor de cada nave, limpio de malezas; deyecciones, residuos, envases y otros restos de actividad ganadera, agrícola u otras, que puedan servir como fuente de contaminación o como cobijo, para fauna silvestre, que puede vehicular microorganismos patógenos.

En este sentido, es útil que el perímetro se cubra con una banda de cemento, de aproximadamente, un metro de anchura. Este espacio, debe permitir la inspección visual del material de construcción, de las paredes externas de las naves, en todo su perímetro, a fin de poder controlar posibles deficiencias en la construcción, que puedan permitir el acceso de fauna silvestre a su interior (especialmente, roedores).

También, se evitará dejar huecos entre juntas, canalones, cumbrera, ventiladores, paneles evaporativos y en el tejado, que puedan servir de acceso o zona de nidificación, para aves silvestres potencialmente, transmisoras de enfermedades.

Los materiales, preferentemente, empleados en las construcciones, deben ser el hormigón, el ladrillo o bloque de cemento, elementos metálicos galvanizados/ inoxidable y elementos plásticos duros, todos ellos durables y de fácil limpieza y desinfección.

Nunca de madera, por la dificultad que supone su limpieza y desinfección adecuadas y su secado posterior. Los recintos, edificios y equipos de la explotación deben estar diseñados, construidos y mantenidos, de forma que no causen heridas a los animales, se minimicen los riesgos de transmisión de enfermedades, permitan mantener unas adecuadas condiciones de calidad del aire y una humedad y temperatura ajustadas a la edad; deben así mismo, permitir la inspección diaria de todos los animales y verse unos a otros³⁷.

El diseño del utillaje y equipos de la explotación y, en particular, de los alojamientos de los conejos, posibilitan, en todo momento, la realización de una eficaz limpieza, desinfección y desratización. Las instalaciones eléctricas, de gas y fontanería, son estancas y se controlan regularmente.

Las jaulas de transporte de animales serán de material de fácil limpieza y desinfección, procesos a los que serán sometidas, cada vez, que se utilicen y antes de utilizarlas de nuevo. También, pueden ser de un solo uso.

Las instalaciones, edificios y equipos serán sometidos al oportuno mantenimiento periódico, para tenerlos en óptimas condiciones de uso. La granja dispone de espacios apropiados y, adecuadamente separados de los

³⁷ *Ibíd.*, p.35.

locales de alojamiento de los conejos, para almacenar pienso, material de limpieza, medicamentos, vestuario, lavabos y oficina³⁸.

Para la gestión de estiércoles, las explotaciones deben disponer de una fosa o estercolero, impermeabilizados, natural o artificialmente y, preferiblemente cubiertos, que eviten el riesgo de filtración y contaminación de aguas superficiales y subterráneas, asegurando la recogida de lixiviados y evitando los arrastres por agua de lluvia, con capacidad suficiente para permitir su gestión adecuada³⁹.

Es obligatorio que las explotaciones dispongan de un lazareto o medios adecuados para la observación y mantenimiento de animales enfermos o sospechosos de enfermedades contagiosas. Además, esta instalación resulta práctica y útil para contar con un recinto, al margen de las unidades de producción, para facilitar el aislamiento de animales, procedentes de otras explotaciones, por ejemplo, la reposición, para no mezclarlos con el efectivo productor de la granja, hasta que no estar seguros de que están sanos y no son portadores de ninguna enfermedad, que pudiesen transmitir. Antes de introducir animales, en estas instalaciones, se debe realizar un vacío sanitario previo y labores adecuadas de limpieza y desinfección, destacados para esta sección.

Todas las vallas y alrededores de las naves y demás construcciones de la explotación, deben conservarse limpias de maleza y otros materiales, que puedan ser una fuente de contaminación.

Debe evitarse el uso de madera en la explotación, debido a la dificultad que supone su limpieza y posterior desinfección⁴⁰.

5.3 ESTRUCTURA DEL SECTOR CUNÍCOLA

Se consideran explotaciones familiares, las que tienen menos de 20 conejas y reproductoras e industriales, las que superan esta cantidad.

Entre las explotaciones familiares, tienen carácter de autoconsumo, las que cuentan con un máximo de cinco (5) reproductoras y no comercializan la

³⁸ ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA, FAO. Cunicultura en Colombia. [En Línea]. Bogotá, 2010. [Citado en enero, 24, 2014]. p. 35. Disponible en Internet: http://coin.fao.org/cms/world/colombia/es/NoticiasYActos/taller_regional_gobernanza_tierra_bosques_pesca.html.

³⁹ *Ibíd.*, p.35

⁴⁰ CAMACHO GARCÍA, Alicia. Guía de buenas prácticas en explotaciones cunícolas. Madrid: Agrícola Española S.A. Madrid. 2011. p.76-80.

producción. Pueden considerarse como complementarias o semiindustriales, las granjas de 20 a 200 conejas e industriales las de tamaño superior⁴¹.

Una unidad de trabajo hombre (UTH) en cunicultura, se sitúa en una media de 300-400 hembras reproductoras, pero puede alcanzar hasta las 500, con manejo en banda única. El tamaño de las explotaciones muestra una tendencia al aumento, situándose en una media de 550 jaulas hembra (año 2011)⁴².

La cunicultura se está transformando, en las últimas décadas, de una actividad ganadera de carácter eminentemente familiar o de autoconsumo, en una producción industrial e intensiva. Pese a ello, la cunicultura, aún, tiene un marcado carácter familiar. En el 60% de las explotaciones, el empresario, se dedica, exclusivamente a la granja. El resto de la mano de obra es familiar, existiendo poca mano de obra asalariada⁴³.

5.4 PRODUCCIÓN MUNDIAL

La producción mundial de carne de conejo en 2004, fue de 1115000 toneladas. China es el principal país productor del mundo es China (460000 t); seguido de Italia (222000 t), España (111000 t) y Francia (85200 t)⁴⁴.

El número aproximado de conejos sacrificados en España, en 2004, fue de 90 millones, ocupando la producción de carne de conejo, el quinto lugar, después de la de porcino, aves, bovino y ovino-caprino, representando un 2% de la carne producida (en 2003)⁴⁵.

Las principales comunidades autónomas, según el número de conejos sacrificados (en 2003) fueron Cataluña (15,2 por 100), Comunidad Valenciana (6,3 por 100), Aragón (5,3 por 100) y Galicia (5,3 por 100).

La región del mundo donde se consume más carne de conejo es Europa Occidental (1,7 Kg/habitante y año), destacando los países del Mediterráneo. En España, se consumen unos 2 Kg de carne de conejo per cápita⁴⁶.

⁴¹ *Ibíd.*, p.77.

⁴² *Ibíd.*, p.77.

⁴³ *Ibíd.*, p.78.

⁴⁴ URIZAR, Juan Ignacio. El mercado de la carne de conejo. España: Mc.Graw-Hill. 2006. pp .32-39-

⁴⁵ *Ibíd.*, p. 33.

⁴⁶ *Ibíd.*, p .34.

5.4.1 Consumo y producción mundial.

La tendencia que favorece el incremento del hábito de consumo de carnes no tradicionales saludables, como la carne de conejo, es debido a la creciente conscientización del consumidor, por su salud, asociada a la alimentación y por los problemas del deterioro ambiental⁴⁷.

El consumo medio mundial se estima en 300 gramos de carne de conejo por persona, por año. En la Unión Europea, el consumo llega a 1,7 Kg. por habitante/año, siendo Italia, el primer país consumidor, con 5,3 Kg. Nápoles posee el consumo por habitante, más alto del mundo, con 15 Kg/año. En China, el primer productor mundial, se consumen menos de 10 gramos por habitante, puesto que la actividad está orientada a la producción de pelo.

En Asia, además de China, la cría de conejos está desarrollada, principalmente en Indonesia. El consumo de carne de conejo en Argentina no es significativo, debido a la percepción del animal como mascota, el desconocimiento de las formas de preparación y de las propiedades de la carne y el precio poco competitivo, con relación a las carnes tradicionales.

En la producción cunícula pueden engordarse los animales con subproductos de la industria alimenticia (pulpas, salvados, etc.), siendo mucho más ventajosa que otras especies, como el cerdo o las aves, que se alimentan, básicamente, con cereales. En los sistemas de producción industrial, el principal insumo es el alimento balanceado, en donde su costo, lo determina el valor de los commodities y el flete hasta la zona de producción⁴⁸.

Relacionado con la conversión, una coneja (de 4,5 Kg. de peso), puede producir, cada año cerca de 100 Kg de carne, cifra que difícilmente, puede compararse al de otras producciones animales. La producción mundial de carnes tradicionales (bovina, aviar, porcina y ovina) es, estimativamente, de 220 millones de toneladas anuales.

La producción mundial, en el período 2002-2005, de carne de conejo, fue de 1,1 millones de toneladas anuales. La Unión Europea junto con la República Popular China, monopoliza la producción y el consumo con, aproximadamente, medio millón de toneladas, cada uno. Si se considera por país, China, seguida por Italia, España y Francia, con el 20%, 10% y 7%, respectivamente, de la producción mundial. Así, más del 75% de la producción y consumo, se efectúa, solamente, en estos cuatro (4) países. Es decir, la producción mundial de carne de conejo está, geográficamente, muy sesgada. Entre otros países productores importantes, hay que mencionar a Egipto, República Checa y Alemania. Argentina, se encuentra en el decimonoveno lugar, como productor. Los países del norte de África cubren el 90% de la

⁴⁷ *Ibíd.*, p.13.

⁴⁸ *Ibíd.*, p.12.

demanda de ese continente, en donde la cunicultura es esencialmente de tipo familiar⁴⁹.

5.4.2 Comercio mundial. El comercio mundial de carne de conejo, es inferior a las 30000 toneladas y 140 millones de dólares, lo que representa el 3% de la producción cunicola mundial. Es decir, que esta producción, se destina principalmente, para satisfacer el mercado interno, localizado, básicamente, en la Unión Europea y China. La Unión Europea es el mercado, casi excluyente, para la exportación de carne de conejo. Las importaciones en el período 2002-2005 fueron de 23000 toneladas y 82 millones de euros. De este total, las importaciones de carne de conejo refrigerada (posición arancelaria 0208.10.11) fueron de 13.800 toneladas anuales, siendo los valores de 52 millones de euros con valores unitarios⁵⁰.

La demanda europea de carne congelada (posición arancelaria 0208.10.19), estuvo dada en 9300 toneladas anuales, en el período mencionado, por 30 millones de euros, siendo Argentina y China, los proveedores, en un 60%, en el 2005. El 40% restante, abastecido, principalmente, por países intracomunitarios.

Italia, España y Francia, siendo los principales productores mundiales, son países excedentarios y dependientes de otros mercados, simultáneamente. Pueden poseer, anualmente, saldos exportables, producto de un aumento en los niveles productivos internos. Dado el pequeño volumen que se intercambia mundialmente, esos saldos impactan, de manera significativa, en el comercio⁵¹.

Estos tres (3) países exportan a otros, al mismo tiempo, que importan, con un balance favorable, en los últimos años, en el caso de España. El aumento de los precios internos, en estos países, provoca un incremento en la producción, lo que repercute en mayores saldos exportables.

El arancel de importación de la Unión Europea, para la carne de conejo congelada, para Argentina y China, es de un valor *ad valorem*, de 6,4%. Para el mismo producto, Chile, a partir de la firma del Tratado de Libre Comercio (TLC) con la Unión Europea, logró una disminución de los aranceles, hasta alcanzar un valor del 0%, Polonia, Hungría, República Checa y otros, desde antes de su ingreso a la Unión Europea, ya poseían el beneficio del arancel cero⁵².

⁴⁹ *Ibíd.*, p. 12.

⁵⁰ VIERA, Dionisio y DE OBSCHATKO, Edith. Situación internacional de la carne de conejo. Buenos Aires, Argentina. 2013. p. 49.

⁵¹ *Ibíd.*, p. 43.

⁵² *Ibíd.*, p. 44.

Las importaciones europeas de carne de conejo congelada, luego de llegar a un piso de 7000 toneladas, en el 2003, se incrementaron hasta las 10500 toneladas, en el 2005.

El principal abastecedor, en el 2005, fue Argentina, con 2890 toneladas seguido de China, Francia, Italia, Hungría y Holanda. Otros países como Alemania y la extracomunitaria Bulgaria, lograron una mayor participación. Las importaciones europeas desde China, en el período en donde se prohibió su ingreso al bloque europeo (mayo 2002-julio 2004), fueron registradas, por la entonces extracomunitaria República Checa.

La disminución en los valores unitarios de importación desde Argentina estuvo dada por un acomodamiento, hacia cifras acordes al comercio mundial, a medida que fue aumentando sus volúmenes de envíos. Los valores de importación registrados por los principales exportadores intracomunitarios, como Francia, Italia, Holanda y Hungría, sufrieron un incremento desde 2,5 CIF/Kg, hasta los 3,5 euros, en el 2005. China, por su parte, registró un incremento de su valor de importación, considerable, a pesar de la mala imagen que poseía el producto, entre los importadores europeos⁵³.

Las fluctuaciones en la producción interna de China, Italia, España y Francia, que representan más del 75% de la producción global, afectan al pequeño comercio mundial, ubicado, casi, excluyentemente, en la Unión Europea. Este mercado que se autoabastece de carne de conejo refrigerada, completa su demanda con carne congelada, en gran proporción, desde países extracomunitarios, como China y Argentina⁵⁴.

El ingreso a este bloque europeo, de países cunícolas tradicionales como República Checa, Polonia y Hungría, puede provocar un desvío de comercio, desfavorable, para los países extracomunitarios mencionados. El pequeño volumen importado por los diferentes países, exige una estrategia de diversificación de mercados, incluso, fuera del bloque europeo.

Por otra parte, se debe considerar la diversificación de productos, hacia carnes refrigeradas y productos de alto valor, como alimentos para bebés. La ausencia de un mercado interno argentino, deja vulnerable a su cadena productiva en formación, orientada hacia la Unión Europea⁵⁵.

En cuanto a la comercialización de la carne de conejo, éste se puede vender en trozos y enlatados, en forma fresca o congelada o en canales enteras. Su manipulación debe hacerse de una manera higiénica y darle una presentación que sea atractiva y atraiga la atención del comprador.

⁵³ *Ibíd.*, p. 45.

⁵⁴ *Ibíd.*, p. 45.

⁵⁵ *Ibíd.*, p. 46.

Si bien es cierto, la comercialización y el consumo, a nivel local y regional, es bajo o casi nulo, a nivel nacional y mundial, éste ha ido en constante aumento.

En cuanto a la producción de carne de conejo, para el año 2007, la Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura, FAO, reportó una producción de 4200 toneladas, por parte de México, quien ocupó el décimo cuarto lugar, a nivel mundial, como productor, muy por debajo de China (500000 t) e Italia (225000 t); mientras para Colombia, se estimó un total de 244175 conejos, concentrados, fundamentalmente, en los departamentos de Nariño, Boyacá, Cauca y Cundinamarca, con una participación del 35%, 20%, 11,4% y 11,2%, respectivamente. Para el año 2008, la población cunícula predominó, esencialmente, en los departamentos de Nariño, Boyacá y Cundinamarca, participando, conjuntamente, con el 75,4% del total nacional, el porcentaje restante está distribuido, en menores porcentajes, en los departamentos de Cauca, Antioquia, Santanderes, Valle, Tolima y Huila⁵⁶.

⁵⁶ ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA, FAO. Op. Cit., p. 46.

6. MARCO CONCEPTUAL

AERÓGENA: infecciones respiratorias de origen bacteriano, que pueden propagarse mediante el aire, pero su propagación es muy limitada⁵⁷.

BIOSEGURIDAD: es una calidad y garantía en la que la vida esté libre de daño, riesgo o peligro. Conjunto de medidas y normas preventivas⁵⁸.

CARNE EN CANAL: se refiere a la venta de animales, después de ser sacrificadas⁵⁹

CUNICULTURA: La cunicultura, es la parte de la pecuaria, que se dedica a la crianza de conejos, para aprovechar su carne y su producto⁶⁰.

DIGESTIBILIDAD: índice que cuantifica el proceso de transformación, que sufren los alimentos en el tracto gastrointestinal del animal⁶¹.

EPIDEMIOLOGÍA: disciplina científica que estudia la distribución, la frecuencia, los determinantes, las predicciones y el control de los factores relacionados con la salud y con las distintas enfermedades, existentes en poblaciones humanas específicas⁶².

ESTERCOLERO: sitio en que se recogen y amontonan los estiércoles⁶³.

FRIGORÍFICO: es una instalación industrial estatal o privada en la cual se almacenan carnes o vegetales para su posterior comercialización.⁶⁴

GAZAPO: conejo joven⁶⁵

⁵⁷ GARCÍA, Ramón, PELAYO y GROSS. Diccionario Larousse. 5 ed. Buenos Aires, Argentina: Talleres Gráficos, 2003. p.26.

⁵⁸ *Ibíd.*, p. 35.

⁵⁹ *Ibíd.*, p. 42.

⁶⁰ *Ibíd.*, p.48

⁶¹ ENCICLOPEDIA LIBRE UNIVERSAL. Digestibilidad. 6 ed. Barcelona España. Editorial Planeta. 2006. p. 54.

⁶² *Ibíd.*, p. 63.

⁶³ *Ibíd.*, p. 69.

⁶⁴ *Ibíd.*, p. 72.

⁶⁵ GARCÍA, Ramón, PELAYO y GROSS. Op. Cit., p.85.

LIPÍDICO: es un grupo de pruebas o exámenes diagnósticos de laboratorio clínico⁶⁶.

LÍPIDOS: conjunto de moléculas orgánicas (la mayoría son biomoléculas) compuestas principalmente por carbono e hidrógeno⁶⁷

LIXIVIADOS: líquido resultante de un proceso de percolación de un fluido a través de un sólido. El lixiviado generalmente arrastra gran cantidad de los compuestos presentes en el sólido que atraviesa⁶⁸.

MAGRA: la carne magra son aquellos cortes de carne, sea cerdo, res, pescado o cualquier otra, que se hacen a las fibras musculares únicamente (llamadas lomo, o lomito) éstas tienen un contenido mínimo de grasa, es decir es sólo fibra muscular, sin tendones, cartílagos, tejido graso, venas etc.⁶⁹.

METABÓLICO: que está relacionado con los cambios químicos del organismo⁷⁰

PATÓGENOS: puede producir enfermedad o daño a la biología de un huésped, sea este humano, animal o vegetal⁷¹

PROLIFICIDAD: es el cómputo total de crías que tiene una hembra reproductora, en cada parto⁷².

PROTEÍNAS: son moléculas formadas por cadenas lineales de aminoácidos⁷³.

PUBERTAD: La pubertad es la edad en que se observa el primer estro, con ovulación, donde el animal pasa de la tranquilidad sexual a la reproducción activa⁷⁴.

ZOONOSIS: es cualquier enfermedad que puede transmitirse de animales a seres humanos⁷⁵.

⁶⁶ *Ibíd.*, p. 90.

⁶⁷ *Ibíd.*, p. 97.

⁶⁸ *Ibíd.* p. 107.

⁶⁹ ENCICLOPEDIA LIBRE UNIVERSAL. Op. Cit., p. 110.

⁷⁰ *Ibíd.*, p. 115.

⁷¹ *Ibíd.*, p.135.

⁷² *Ibíd.*, p. 140.

⁷³ *Ibíd.* p. 147.

⁷⁴ *Ibíd.*, p. 152.

⁷⁵ *Ibíd.*, p. 290.

7. METODOLOGÍA

7.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación que se escogió en este proyecto, fue la descriptiva, porque permite ver, con mayor detenimiento y claridad, las problemáticas que existen en el consumo de la carne de conejo, que fue el producto elegido para trabajar.

La investigación descriptiva es la que permite describir, de modo sistemático, las características de una población, situación o área de interés; este tipo de investigación, no está interesada en comprobar explicaciones, ni en probar determinadas hipótesis, ni hacer predicciones, en pequeña medida; además, se hizo investigación exploratoria, porque mediante una encuesta, se trató de determinar, cuál es el consumo de la carne de conejo, en la zona urbana, del municipio de Andes. Antioquia.

7.2 POBLACIÓN

El municipio de Andes, cuenta con 44.371 habitantes, de los cuales 24.609, pertenecen a la zona urbana; se tomó una muestra de 50 personas, entre hombres y mujeres, a los cuales se les aplicó la encuesta, equivalente al 2% del total de la población.

7.3 TÉCNICA O INSTRUMENTO

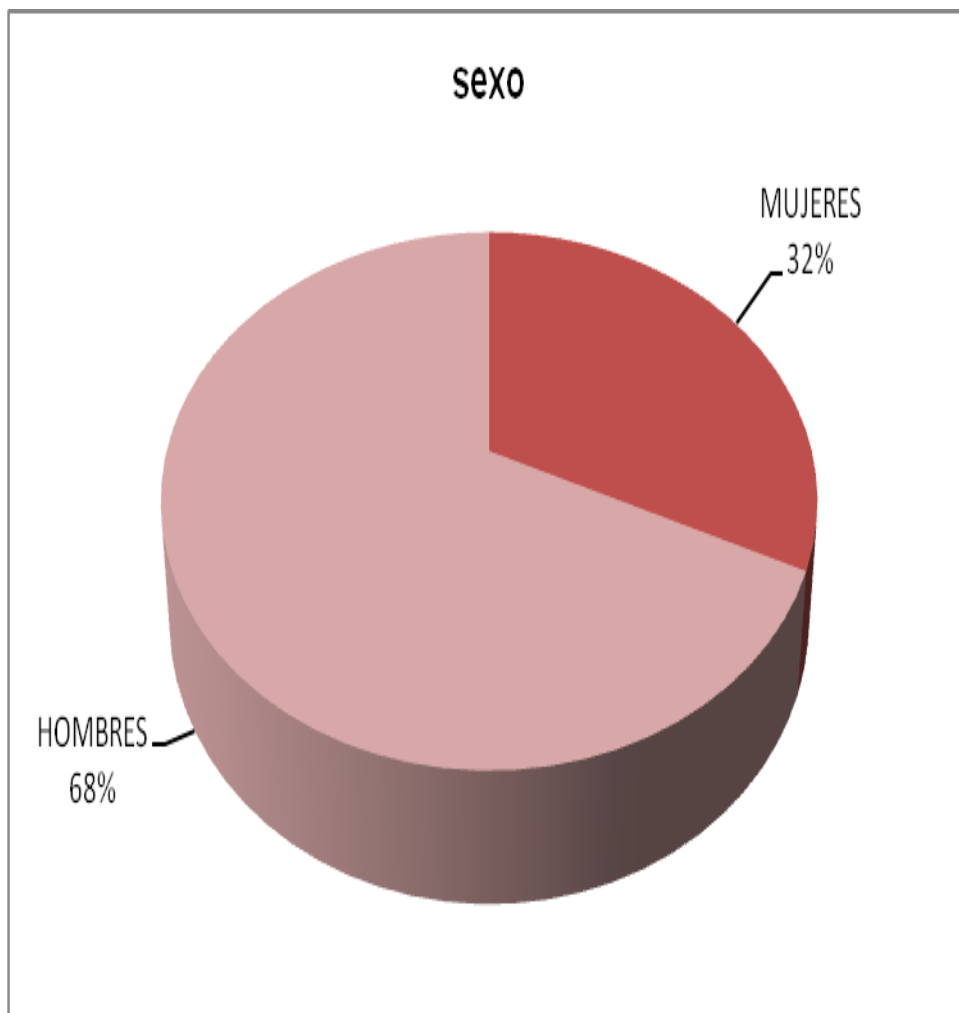
En este trabajo de investigación, se utilizó la técnica de encuesta, (Ver Anexo A) y se aplicó a una muestra de 50 personas de la zona urbana, del municipio de Andes, con el propósito de evaluar los resultados.

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Con base en la encuesta aplicada, a los habitantes en la zona urbana, del municipio de Andes, a una población compuesta por hombres y mujeres, con edades que oscilaron, entre los 10 y los 70 años con estratos correspondientes al 1, 2, 3 y un total de encuestados de 50 habitantes.

La gráfica 1, muestra el sexo de los encuestados, en la zona urbana, del municipio de Andes.

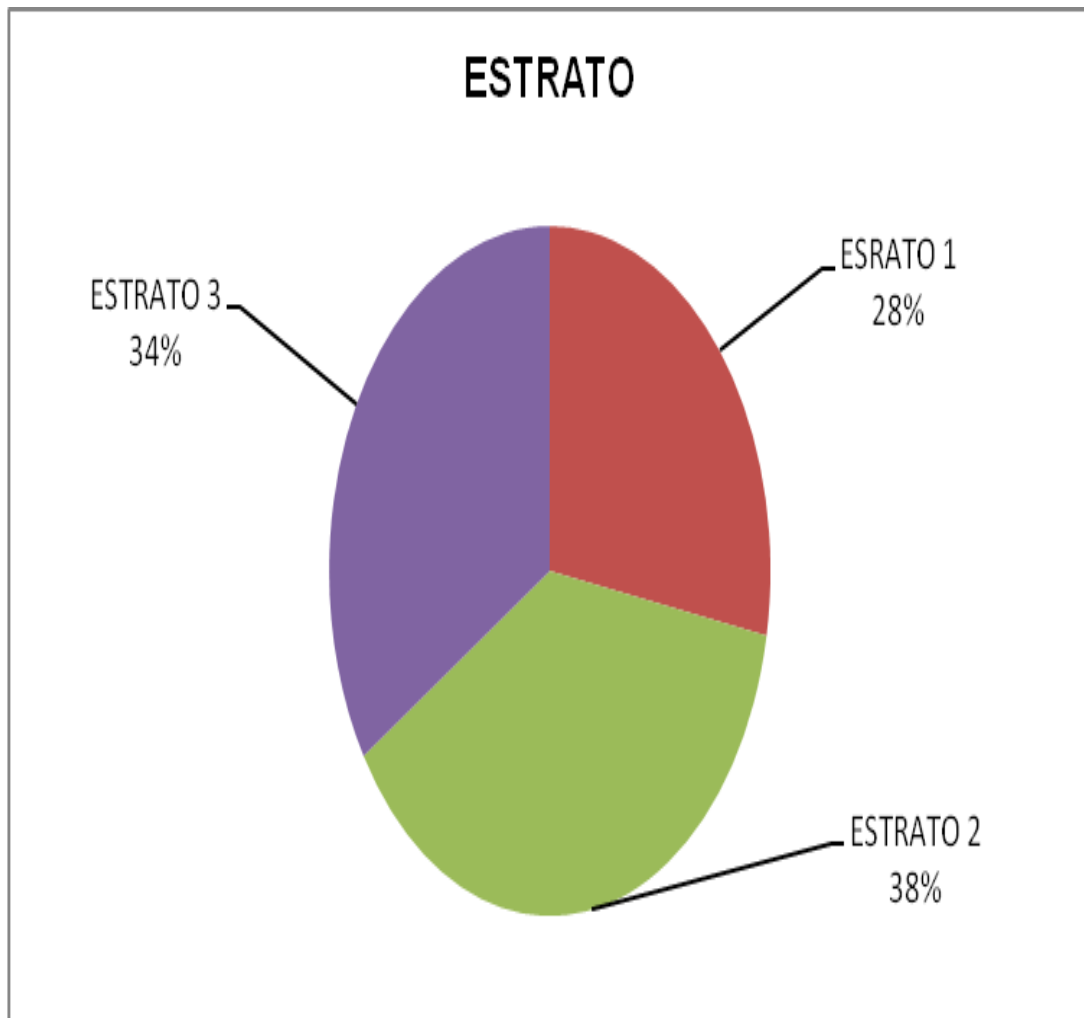
Gráfica 1. Sexo de los encuestados.



Como se observa en la Gráfica 1, de un total de 50 encuestados, el 68%, correspondió al sexo masculino (27 hombres) y el restante 32%, al femenino (23 mujeres, lo que demuestra que la mayoría de los encuestados del municipio de Andes, pertenecen al sexo masculino.

La gráfica 2, muestra el estrato socioeconómico, de los encuestados en la zona urbana, del municipio de Andes.

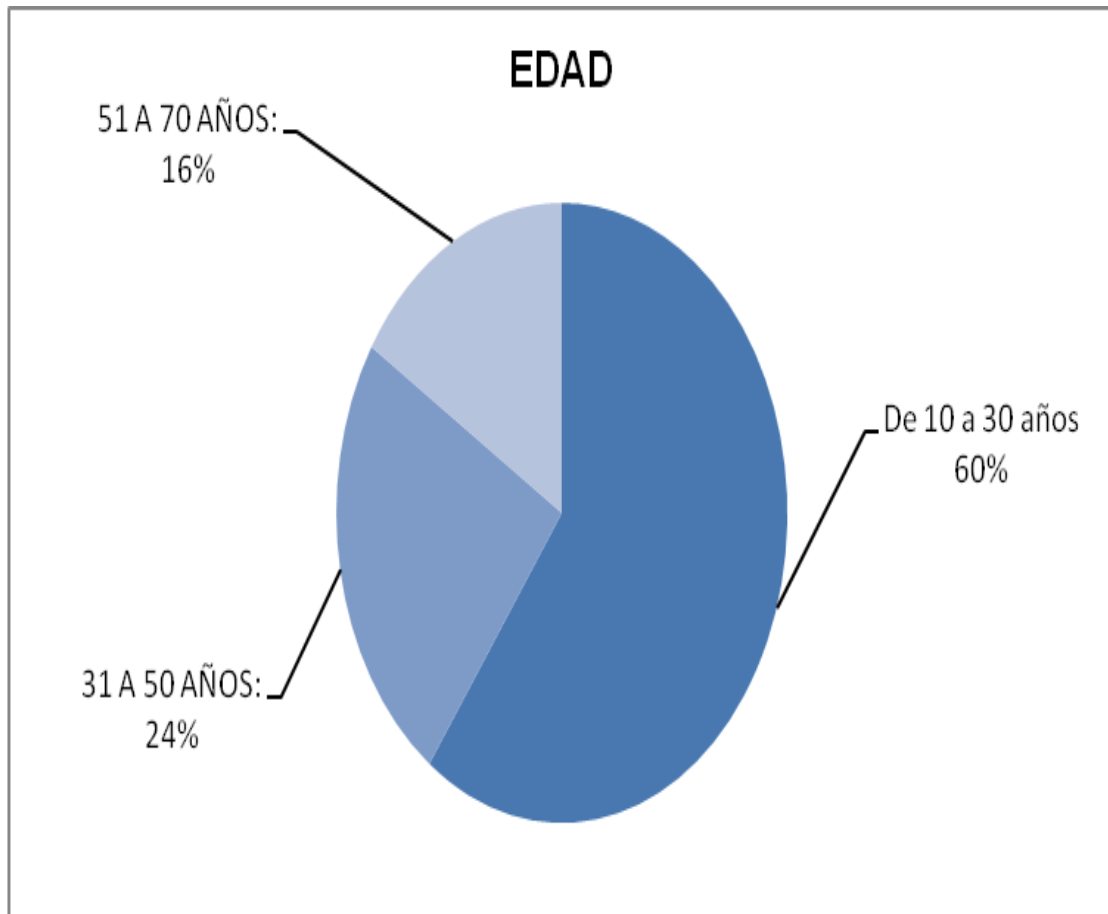
Gráfica 2. Estrato de los encuestados.



Según la Gráfica 2, el 28% de los encuestados (14 personas), estuvieron clasificados en el estrato 1, el 38% (19 personas), estuvieron dentro del estrato 2 y un 34% (17 personas), pertenecieron al estrato 3. La gráfica mostró que de los encuestados del municipio de Andes zona urbana, en su mayoría están clasificados entre los estratos 2 y 3.

La Gráfica 3, muestra la edad de los encuestados, residentes en la zona urbana, del municipio de Andes.

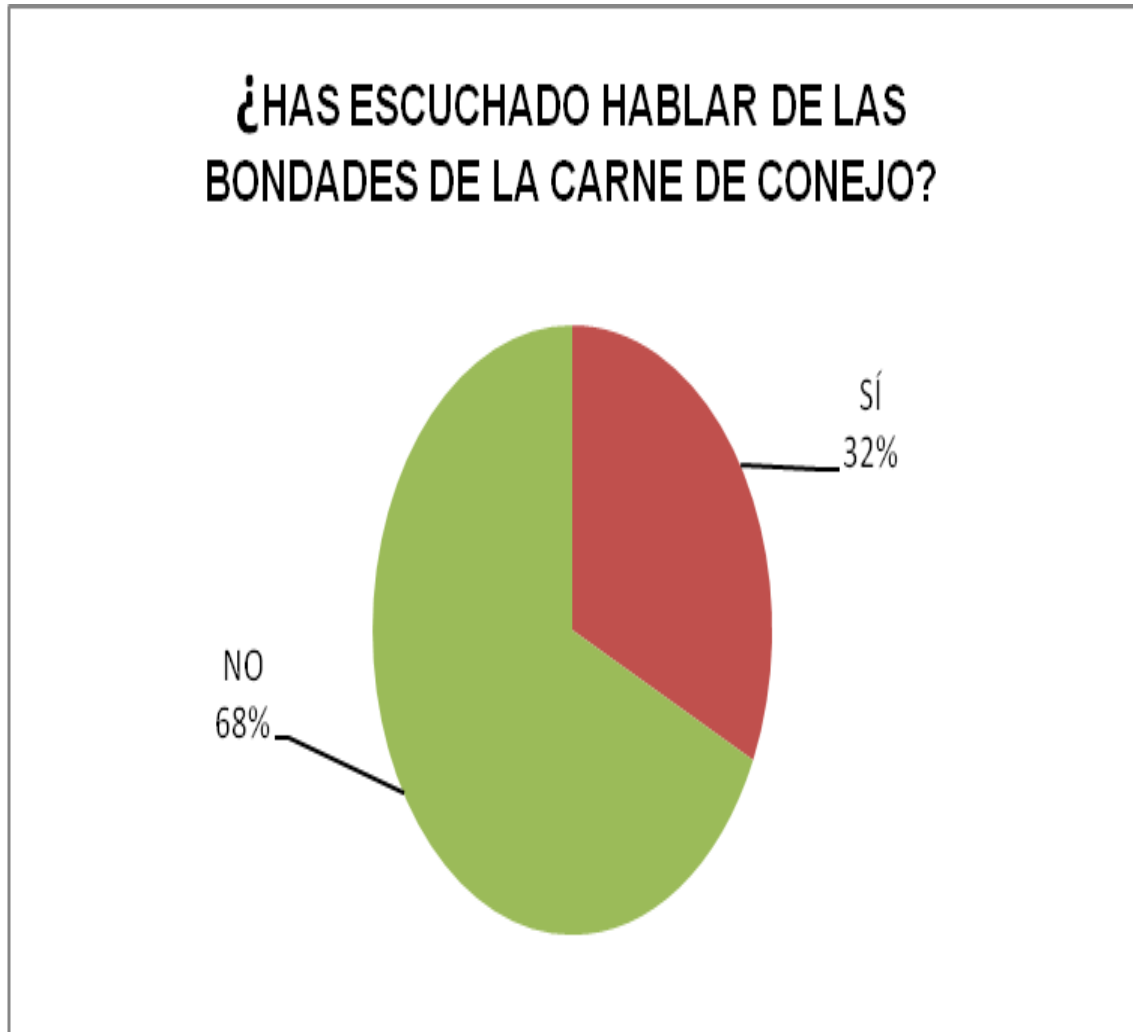
Gráfica 3. Edad de los encuestados.



De acuerdo con la Gráfica 3, el 60% (50 encuestados), tienen una edad de 10 a 30 años, 24% (12 encuestados), están clasificados entre 31 y 50 años de edad y en el 16% (8 encuestados), la edad está entre 51 y 70 años. El mayor porcentaje de los encuestados, está entre las edades de 10 a 30 años, lo que demuestra que la mayoría son personas jóvenes.

La gráfica 4, muestra el porcentaje de los encuestados, que han escuchado hablar de las bondades de la carne de conejo.

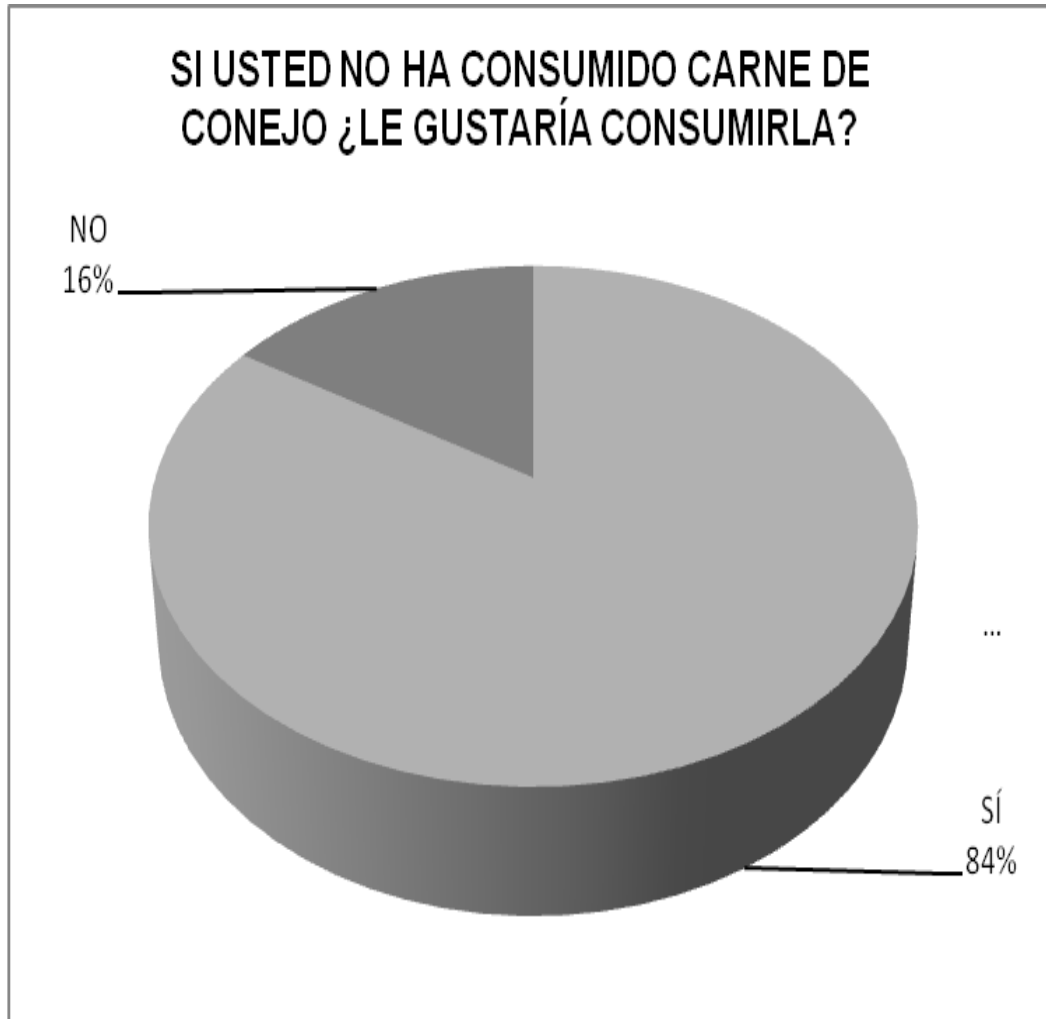
Gráfica 4. ¿Has escuchado hablar de las bondades de la carne de conejo?.



Según lo mostrado en la Gráfica 4, un 32% de los encuestados han escuchado hablar de las bondades nutricionales del conejo y un 68%, desconoce dichas bondades, lo que da pie para deducir que en la zona urbana, del municipio de Andes, la mayoría de las personas no consumen carne de conejo, debido a que desconocen que esta carne es rica en muchos nutrientes y que puede ayudar a que las personas de este municipio, se alimenten bien, lo que podría ayudar a aumentar su consumo.

La gráfica 5, muestra el porcentaje de los encuestados, a quienes les gustaría consumir carne de conejo.

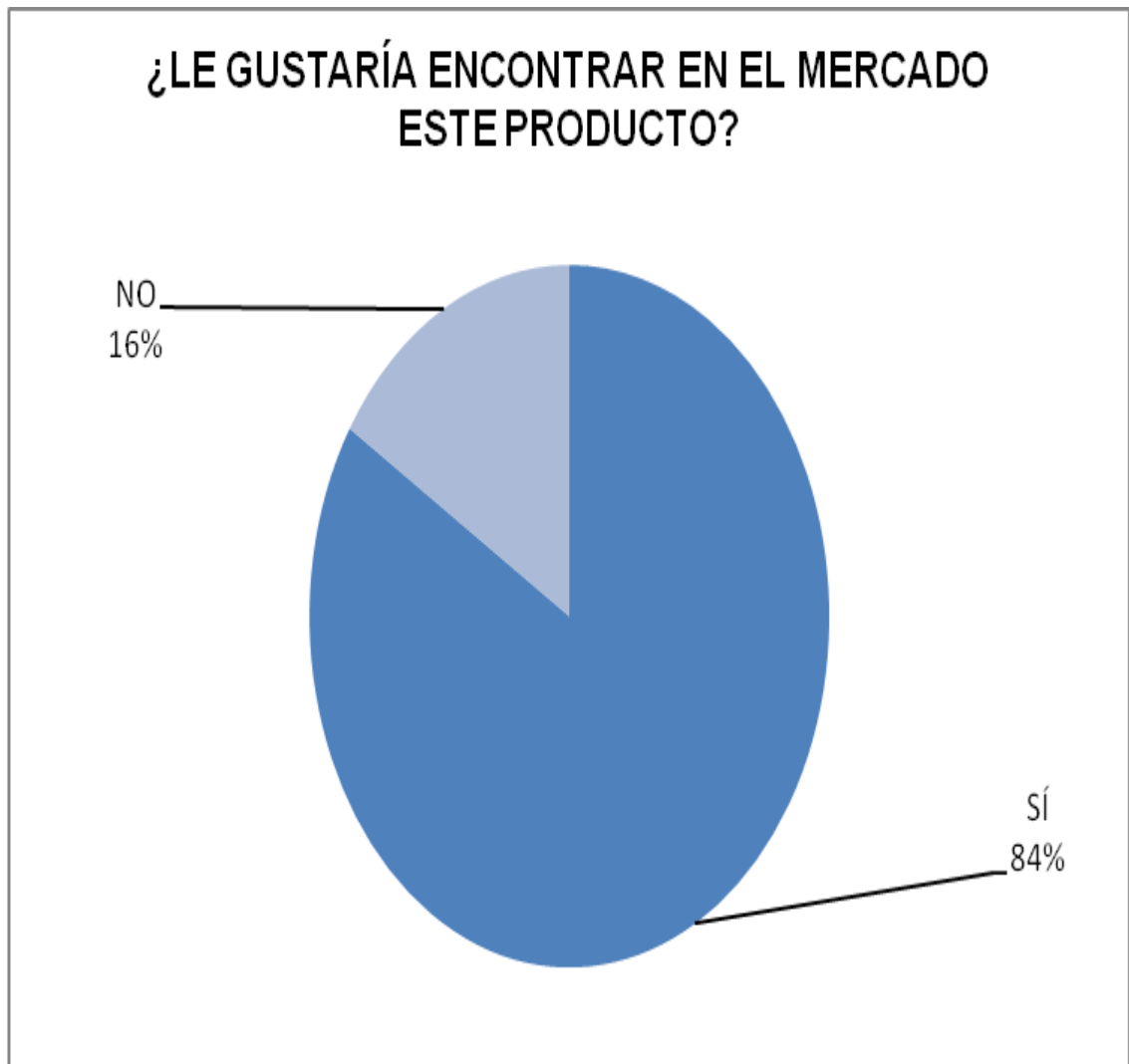
Gráfica 5. Si usted no ha consumido carne de conejo, ¿le gustaría consumirla?.



La gráfica 5, muestra que al 84% de los encuestados, les gustaría consumir carne de conejo, contra un 16% a los que no les gustaría, lo que muestra que si a la carne de conejo, se le hace una buena publicidad y, se le reconocen sus bondades nutricionales, se le podría incrementar el consumo.

La gráfica 6, muestra los porcentajes, que indican, sí le gustaría o no encontrar en el mercado la carne de conejo.

Gráfica 6. ¿Le gustaría encontrar en el mercado este producto?.



La Gráfica 6 muestra que, al 84% de los encuestados, les gustaría encontrar en el mercado carne de conejo y al 16%, no les gustaría; lo que apunta más hacia el consumo, porque teniendo una buena distribución en los supermercados y en los restaurantes particulares y escolares, se podría mejorar el consumo.

La gráfica 7, muestra, sí los encuestados conocen supermercados en la zona urbana, del municipio de Andes, donde se comercialice la carne de conejo en canal.

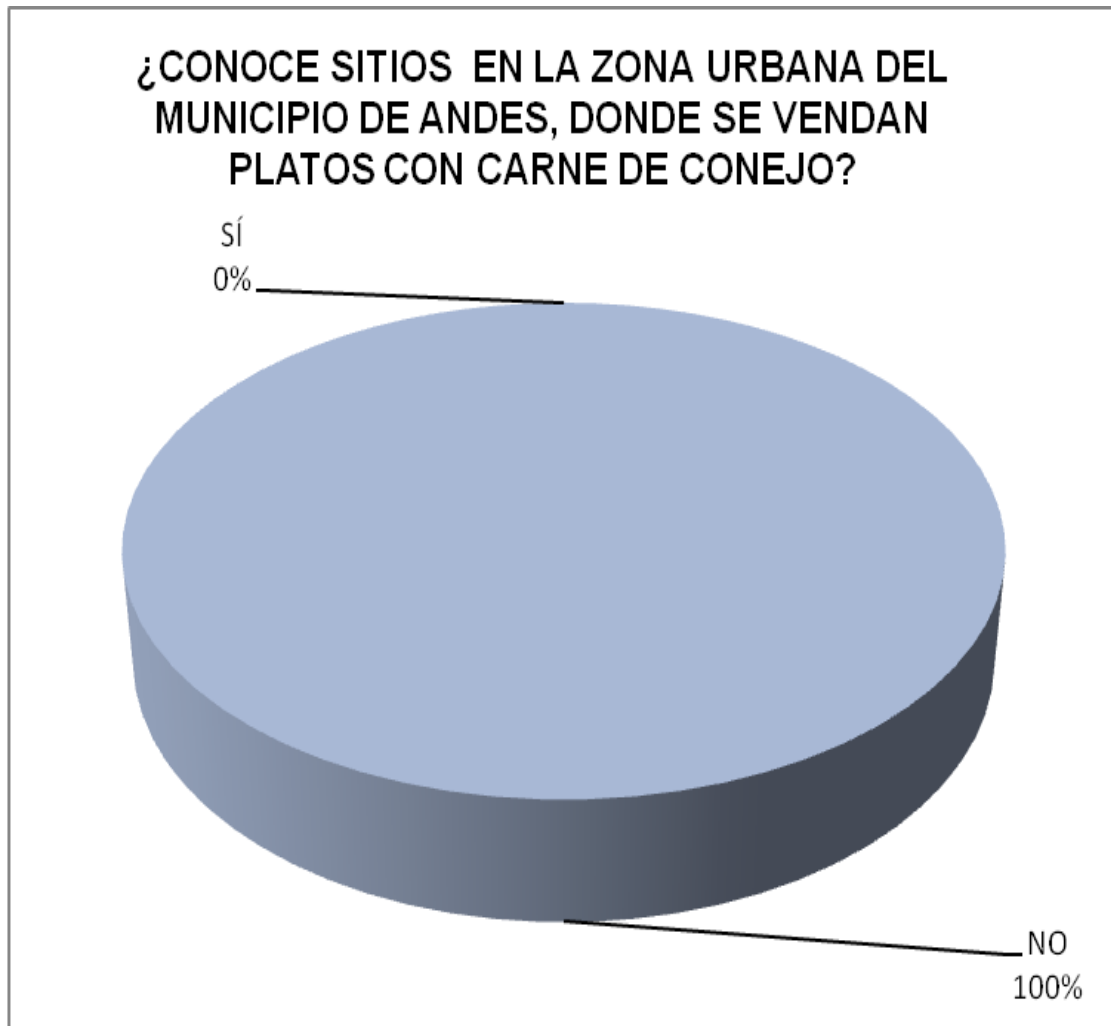
Gráfica 7. ¿Conoce supermercados en la zona urbana, del municipio de Andes, donde se comercialice la carne de conejo en canal?.



De acuerdo con la gráfica 7, el 100% de la población no conocen supermercados en la zona urbana, del municipio de Andes, donde se comercialice esta carne, esto indica que si se tuvieran locales, donde se pudiera comercializar, se podría mejorar su consumo, lo que demuestra que se debe promocionar más este producto, entre los habitantes de este municipio.

La gráfica 8, muestra los porcentajes que indican, que en la en la zona urbana, del municipio de Andes, conocen sitios, donde se vendan platos con carne de conejo.

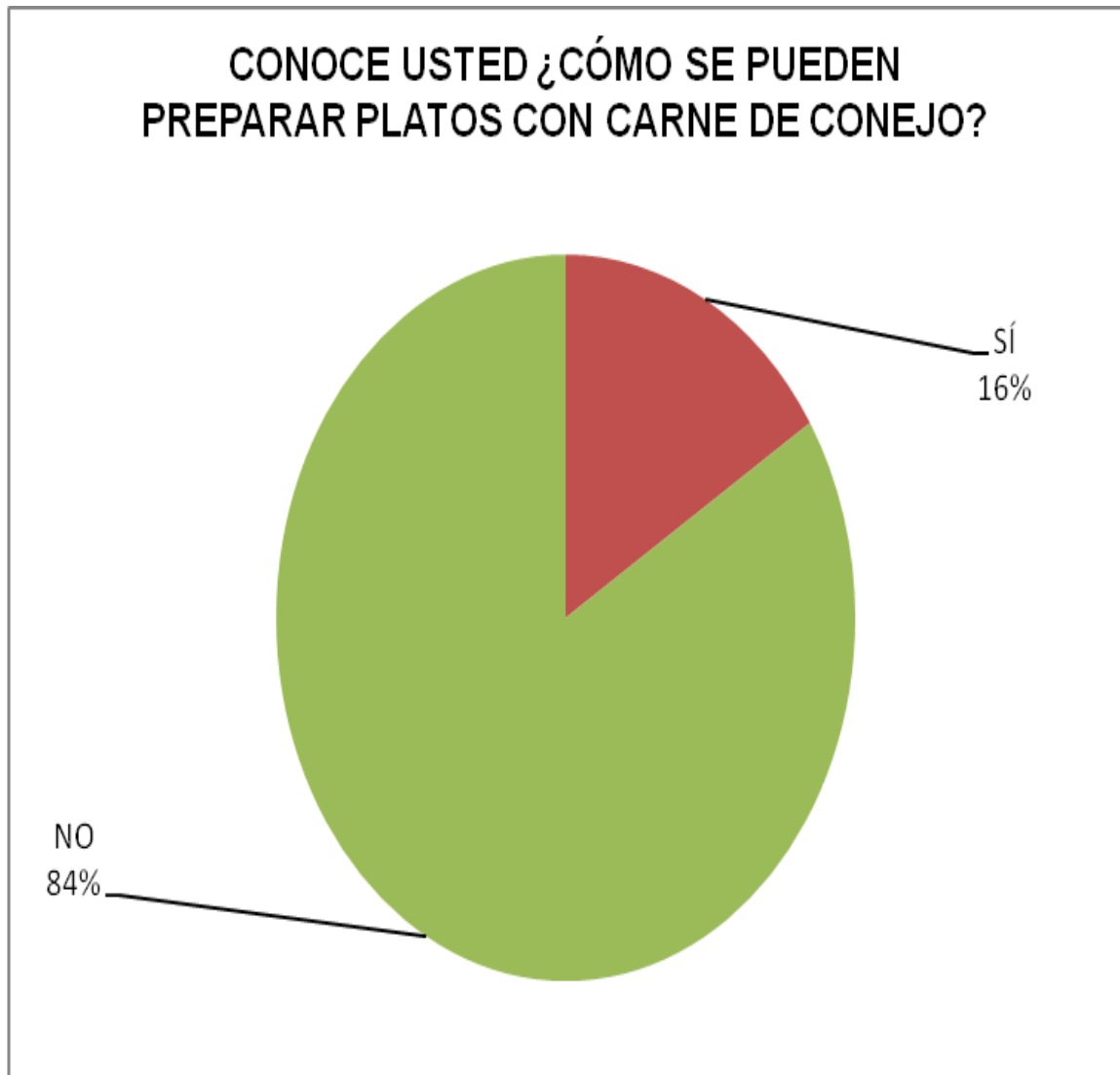
Gráfica 8. ¿Conoce sitios en la zona urbana, del municipio de Andes, donde se vendan platos con carne de conejo?. Si su respuesta es positiva, ¿dónde?.



En la Gráfica 8, el 100% de los encuestados, no conocen sitios en el municipio de Andes, zona urbana donde se vendan platos de esta especialidad, lo que lleva a pensar que si se empiezan a vender platos con dicha carne, se podría incrementar el consumo.

La gráfica 9, muestra el porcentaje de los habitantes del municipio de Andes que conocen, cómo se pueden preparar platos con carne de conejo.

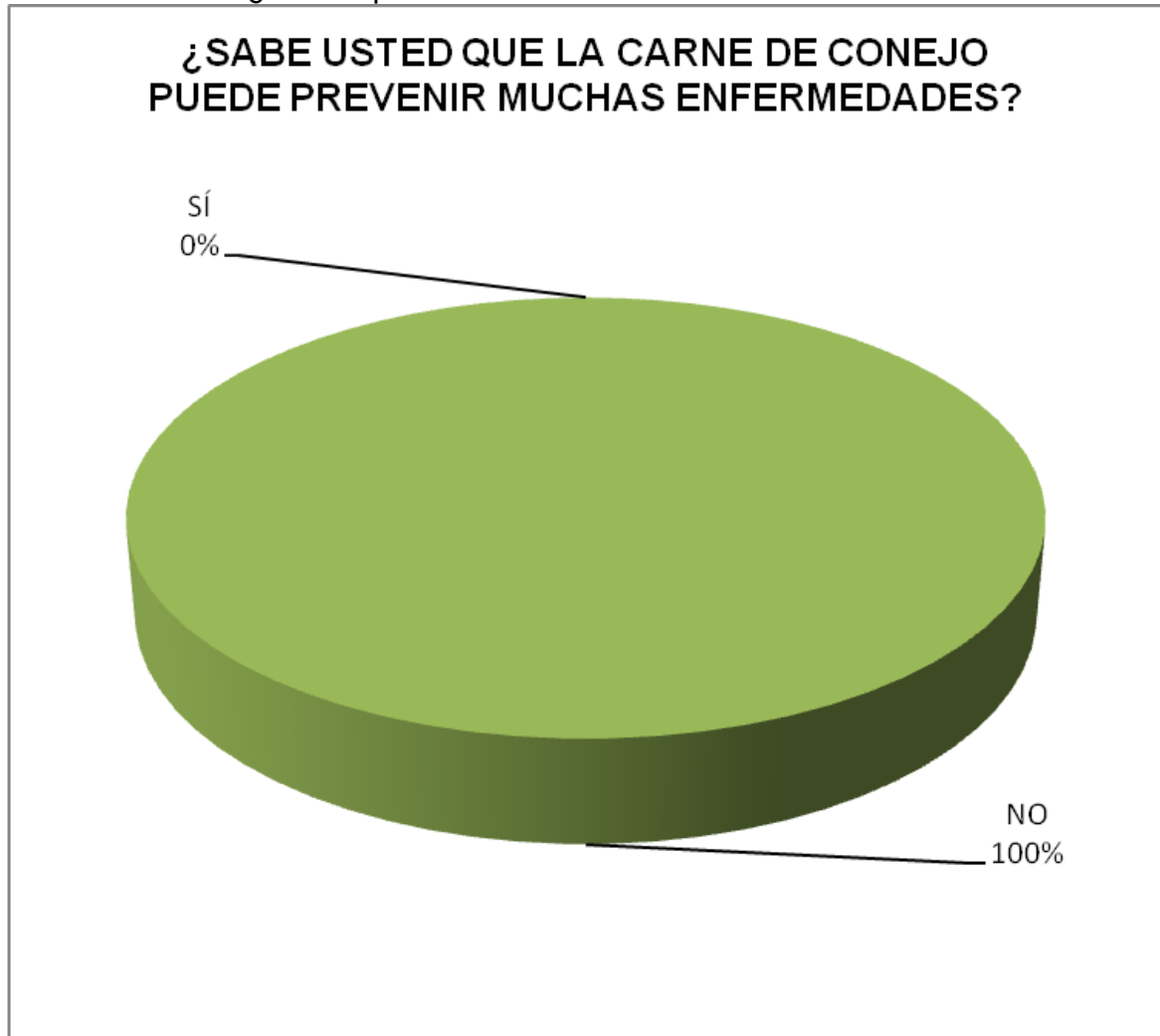
Gráfica 9. Conoce usted ¿cómo se pueden preparar platos con carne de conejo?.



Según la Gráfica 9, el 84% de los encuestados no conoce, cómo se podrían preparar los platos con carne de conejo, contra un 16% que sí conoce cómo se podrían preparar, lo que indica que si a las personas se les enseña una buena preparación de esos platos, se podría aumentar su consumo. Hace falta más publicidad sobre este tema.

En la gráfica 10, muestra el porcentaje sobre el conocimiento que tienen, de que la carne de conejo, puede prevenir enfermedades.

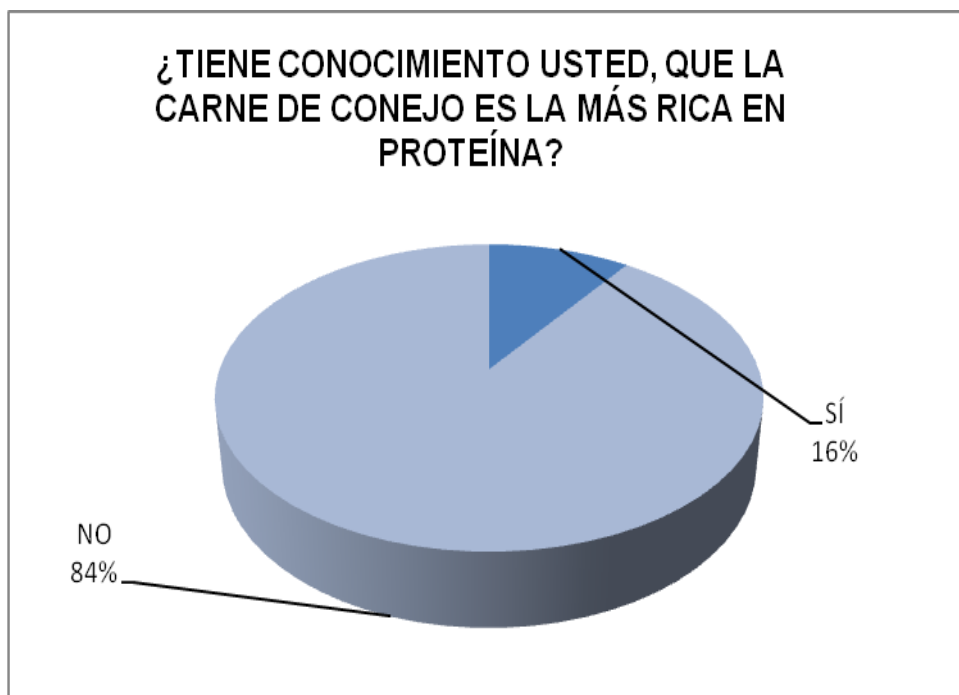
Gráfica 10. ¿Sabe usted que la carne de conejo puede prevenir muchas enfermedades?. ¿Cuáles previene?.



Según la Gráfica 10, el 100% de los encuestados, no saben que la carne de conejo puede prevenir muchas enfermedades, por lo tanto, se hace necesario insistir, en que la carne de conejo es un alimento sano; libre de contaminantes, bajo en colesterol, que podría mejorar la salud de los habitantes, pudiendo acarrear un buen consumo. Se hace necesario que los habitantes del municipio de Andes, zona urbana conozcan más de los beneficios que se obtienen con el consumo de carne de conejo.

La gráfica 11, muestra el conocimiento que tienen los encuestados, de que de las carnes, la de conejo es la más rica en proteína.

Gráfica 11. ¿Tiene conocimiento usted, que la carne de conejo es la más rica en proteína?



En la Gráfica 11, se demuestra que el 84% de los encuestados no tienen conocimiento de que, la de conejo es la más rica en proteína, y un 16% sí tiene conocimiento, lo que hace pensar que haciéndole una buena divulgación a la carne de conejo, con respecto al contenido de proteína, se podría aumentar su consumo.

La carne de conejo posee una serie de características nutricionales, que la hacen muy aconsejable, en determinadas etapas del desarrollo de una persona, fundamentalmente, en la niñez, en la adolescencia y en la vejez.

ANÁLISIS GENERAL

Al promocionar el consumo de la carne de conejo se observa cómo, a la mayoría de los encuestados, les gustaría consumir carne de conejo: por lo tanto, para tratar de que haya un mayor consumo de esta carne, es importante, a través de ciertos métodos, inducir, motivar y potenciar el consumo de esta carne.

En el diagnóstico que se realizó a través de la encuesta, a los habitantes en la zona urbana, del municipio de Andes, les gustaría encontrar en el mercado, lo

mismo que en restaurantes, carnes de conejo, que puedan satisfacer estos requerimientos y que puedan contribuir a mejorar las condiciones nutricionales de la población.

A pesar del desconocimiento de las bondades nutricionales de la carne de conejo; y después de identificar, que ésta posee grandes beneficios nutricionales, se puede hacer una divulgación, donde se dé a conocer, el porcentaje en nutrientes que ésta posee.

Otra estrategia puede ser a través de foros, conferencias y reuniones con los habitantes del municipio, colegios, universidades, líderes comunales, gremios productores, promover el adecuado aprovechamiento de la carne de conejo, para formar hábitos alimenticios y estilos de vida saludables.

Con respecto a la divulgación sobre el consumo de la carne de conejo, a los habitantes de la zona urbana, del municipio de Andes, se hizo a través de los medios de comunicación, como son: Trasmisora Sur Andes y Aupan Televisión, donde se logró sensibilizar a gran parte de la población, que a través del voz a voz, manifiestan el deseo de consumir carne de conejo.

Dentro de dicha sensibilización, también se realizaron reuniones con los estudiantes de la Institución Educativa María Auxiliadora y la Institución Educativa Juan de Dios Uribe, donde se pudo observar la inquietud sobre el consumo de esta carne.

Se hicieron reuniones con líderes y agremiaciones del sector pecuario, como La UMATA y la Secretaría de Agricultura, las cuales estuvieron de acuerdo, en fomentar las explotaciones cunícolas y, así promover el consumo de este producto.

Otra de las formas de sensibilización realizada, fue la degustación con carne de conejo asado, éste se realizó en el parque principal del municipio de Andes, donde el resultado obtenido fue exitoso, frente al consumo y deseo de seguir consumiendo.

En la encuesta se pudo percibir que a los habitantes de la zona urbana del municipio de Andes, les gustaría consumir carne de conejo, pero, por la escasez de este producto y, por ende, la falta de comercialización, se podría pensar en tratar de incrementar las explotaciones cunícolas, porque éstas existen en pequeñas escalas, con explotaciones familiares, pudiendo, también, pensarse en explotaciones de tipo industrial y buscar una forma de comercializar este producto, no sólo a nivel local, sino regional.

9. CONCLUSIONES

La carne de conejo se puede convertir en una alternativa para obtener nutrientes, principalmente proteína de origen animal de buena calidad, que puedan mejorar las condiciones nutricionales de los habitantes en la zona urbana, del municipio de Andes.

Todas las características de la carne de conejo, son favorables; por naturaleza es un animal limpio y apetecible, se puede convertir en una alternativa ante la escasez de carne de otros animales domésticos o ante el alza en el costo de este alimento.

Según la encuesta aplicada a los habitantes de la zona urbana, del municipio de Andes, a estos les gustaría consumir carne de conejo, lo que da fuerza para continuar con proyectos, que motiven al consumo de esta carne.

Dentro del proceso de investigación, se encuentra una gran dificultad en el hallazgo de información, en lo relacionado con el consumo de carne de conejo, toda vez que el sector económico en Colombia, Antioquia, Municipio de Andes, aún no está organizado, razón por la cual la información es precaria y unida a productores no tradicionales.

Según los encuestados les gustaría encontrar en el mercado carne de conejo, lo que favorecería su consumo.

Los medios de comunicación jugaron un papel importante en la sensibilización, en cuanto al consumo de la carne de conejo y cómo incrementar el uso, por sus propiedades.

10. RECOMENDACIONES

Dentro de las recomendaciones que se pueden dar, para que haya un mayor consumo de la carne de conejo, se tiene:

Que haya una mayor participación del Estado, para que se reconozca la carne de conejo, como una alternativa en la alimentación de la población, tanto a nivel local, como regional y nacional.

Potenciar las explotaciones cunícolas en el municipio de Andes.

Continuar con la promoción del consumo de carne de conejo, a través de estrategias como medios masivos de comunicación (radio, televisión, periódico, revistas), a través de los cuales, se puede seguir sensibilizando, educando y orientando a la población, hacia una alimentación rica en nutrientes, higiénica y económica. Con la promoción, también, se busca que la carne de conejo, pueda tomar cada vez, más importancia en el abastecimiento de carne y se haga habitual para ellos, para que haya una mayor comercialización de este producto.

Se podría pensar en formar una asociación de cunicultores y tener un centro de acopio, que canalice toda la producción, no sólo a los pequeños productores, sino también, a los productores, a nivel industrial.

BIBLIOGRAFÍA

CAMACHO GARCÍA, Alicia. Guía de buenas prácticas en explotaciones cunícolas. Madrid: Agrícola Española S.A. Madrid. 2011. p.76-80.

CAMPS, J. Lugar de origen del conejo. En: Revista Cunicultura. Vol. 7, N° 108, abril 2006: Barcelona, España. 2007. p. 78.

ENCICLOPEDIA LIBRE UNIVERSAL. Digestibilidad. 6 ed. Barcelona España. Editorial Planeta. 2006. p. 54.

GARCÍA, Ramón, PELAYO y GROSS. Diccionario Larousse. 5 ed. Buenos Aires, Argentina: Talleres Gráficos, 2003. p.26.

LLEONART, F. Biología del conejo: tratado de Cunicultura. Capítulo 2. Tomo 1. Barcelona: REOSA. 2004. p.27-33.

MAGAÑA, J. A. Apuntes para el posible desarrollo de la cunicultura a nivel mundial. En: Boletín de Cunicultura No. 68. España: ASESCU, 2005. p.36-37.

VIERA, Dionisio y DE OBSCHATKO, Edith. Situación internacional de la carne de conejo. Buenos Aires, Argentina. 2013. p. 49.

CIBERGRAFÍA

ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE ANDES. Ubicación físico espacial. [En Línea]. Andes, Antioquia. [Citado en enero, 21 2014]. p.1. Disponible en Internet: <www.andes-antioquia.gov.co/>.

CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES. Los conejos y sus características. [En Línea]. Venezuela. [Citado en enero, 12, 2014]. p.14. Disponible en Internet:

<http://www.pac.com.ve/index.php?option=com_content&view=article&id=7324:los-conejos-y-sus-caracteristicas&catid=52:animales-y-mascotas&Itemid=76>

GONZÁLEZ REDONDO, Pedro y CARAVACA RODRÍGUEZ, Francisco. Producción de conejo. [En Línea]. España, 2004. [Citado en enero, 14, 2014]. p. 56. Disponible en Internet:

<http://www.uco.es/zootecniaygestion/img/pictorex/09_10_34_Cunicultura.pdf>.

INFORMATIVO AGROPECUARIO, INFOAGRO. Carne de conejo. [En Línea]. Colombia, 2011. [Citado en febrero, 14, 2014]. p.10. Disponible en Internet:

<<http://vidayestilo.terra.com.co/gastronomia/gourmet/carne-de-conejo-una-excelente-opcion-para-tu-cocina,b746dfc550e84410VgnVCM5000009ccceb0aRCRD.html>>.

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO, ICA. Explotaciones cunícolas. [En Línea]. Colombia, 2004. [Citado en febrero, 14, 2014]. p.32. Disponible en Internet: <<http://www.ica.gov.co/>>.

NASSER HASFURA, Elías. Instalaciones y bioseguridad para conejos. [En Línea]. España. [Citado en enero, 26, 2014]. p.23. Disponible en Internet:

<<http://es.scribd.com/doc/33938443/Instalaciones-y-Bioseguridad-Para-Conejos>>.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA, FAO. Cunicultura en Colombia. [En Línea]. Bogotá, 2010. [Citado en enero, 24, 2014]. p. 35. Disponible en Internet:

<http://coin.fao.org/cms/world/colombia/es/NoticiasYActos/taller_regional_gobernanza_tierra_bosques_pesca.html>.

RODRÍGUEZ TORO, Christian Felipe. Generalidades y raza de conejo. [En Línea]. Colombia, 2010. [Citado en enero, 26, 2014]. p.16. Disponible en Internet:

<<<http://www.wix.com/felipetorres9169/inicio>>>.

ANEXOS

Anexo A. Encuesta aplicada.

De la manera más atenta, le solicito se sirva contestar la siguiente encuesta, la cual será utilizada para el desarrollo del trabajo de grado de la Facultad de Ciencias Agrarias del Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid, titulado “Evaluar el consumo de carne de conejo, en el municipio de Andes Antioquia a nivel urbano y rural”; con el fin de obtener el título de Administradora de Empresas Agropecuarias.

SEXO: _____

ESTRATO: _____

EDAD: _____

1. ¿Ha escuchado hablar de las bondades de la carne de conejo?

SÍ ---- NO ----

2. Si usted no ha consumido carne de conejo ¿le gustaría consumirla?

SÍ ---- NO ----

3. ¿Le gustaría encontrar en el mercado este producto?

SÍ ---- NO ----

4. ¿Conoce supermercados en la zona urbana, del municipio de Andes, donde se comercialice la carne de conejo en canal?

SÍ ---- NO ----

5. ¿Conoce sitios en la zona urbana, del municipio de Andes, donde se vendan platos con carne de conejo? Si la respuesta es positiva, ¿dónde?

SÍ ---- NO ----

¿Dónde?.

Anexo A. (Continuación)

6. ¿Conoce usted cómo se pueden preparar platos con carne de conejo?

SÍ ---- NO ----

7. ¿Conoce usted que la carne de conejo puede prevenir muchas enfermedades?

SÍ ---- NO ----

Si su respuesta es positiva. ¿Cuáles previene?

8. ¿Tiene conocimiento usted que la carne de conejo, es la más rica en proteína?

SÍ ---- NO ----

MUCHAS GRACIAS