



UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN

COLÁS DE HIDALGO

FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y
ZOOTECNIA



Manual de Prácticas del Área Integradora:

PRODUCCIÓN ANIMAL II

Producción de carne de conejo

(SEMESTRE FEBRERO 2019 – AGOSTO 2019)

MC. Ángel Raúl Cruz Hernández

Dra. Ernestina Gutiérrez Vázquez

MC. Antonio García Valladares

M.C. José Antonio Luna Delgado

Morelia, Michoacán, 07 de febrero de 2019

Contenido

I. Encuadre del sistema de prácticas	6
I.i Introducción	6
I.ii. Ubicación dentro del mapa curricular.....	6
I.iii. Niveles de desempeño	6
Propósito general de las prácticas	6
Nivel de competencia.....	6
Justificación del nivel propuesto	6
II. Mapa del sistema de prácticas.....	7
III. Prácticas generales de seguridad. Reglamentos.....	7
IV. Contenido de cada práctica en particular	8
Práctica 1.....	8
Manejo de bases de datos	8
2. Número de alumnos: una sección 40 aproximadamente.....	8
3. Introducción	8
4. Propósito específico	8
5. Normas de seguridad (describir las normas generales e incluir los siguientes.....	8
6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario).....	9
7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)	9
8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)	9
9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)	9
Práctica 2.....	10
Instalaciones, equipo y medio ambiente	10
3. Introducción	10
4. Propósito específico	10
5. Normas de seguridad (describir las normas generales e incluir los siguientes.....	11
6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario).....	11
7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)	11
8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)	12

9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)	12
10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender).....	13
Práctica 3.....	13
Alimentación	13
3. Introducción	14
4. Propósito específico	14
5. Normas de seguridad (describir las normas generales e incluir los siguientes.....	14
6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario).....	15
7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)	15
8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)	15
9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)	17
10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender).....	17
Práctica 4.....	24
Reproducción	24
3. Introducción	24
4. Propósito específico	24
5. Normas de seguridad (describir las normas generales e incluir los siguientes.....	24
6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario).....	25
7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)	25
8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)	25
9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)	25
10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender).....	27
Práctica 5.....	28
Enfermedades y sanidad	28
3. Introducción	28
4. Propósito específico	28

5. Normas de seguridad (describir las normas generales e incluir los siguientes.....	28
6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario).....	29
7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)	29
8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)	29
9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)	30
10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender).....	30
Práctica 6.....	31
Análisis bromatológico de los alimentos.....	¡Error! Marcador no definido.
3. Introducción	¡Error! Marcador no definido.
4. Propósito específico	¡Error! Marcador no definido.
5. Normas de seguridad (describir las normas generales e incluir los siguientes.....	¡Error! Marcador no definido.
6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario).....	¡Error! Marcador no definido.
7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica) .	¡Error! Marcador no definido.
8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)	¡Error! Marcador no definido.
9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)	¡Error! Marcador no definido.
10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender).....	¡Error! Marcador no definido.
Práctica 7	18
Disección de sistema digestivo y reproductor	18
3. Introducción	18
4. Propósito específico	18
5. Normas de seguridad (describir las normas generales e incluir los siguientes.....	19
6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario).....	19
7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)	19
8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)	20

9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados) 20

10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender)..... 21

MANUAL DE PRÁCTICAS DE LA SUB ÁREA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO DE LA FMVZ-UMSNH

I. Encuadre del sistema de prácticas

I.I Introducción

El presente manual de prácticas corresponde al ejercicio de competencias que debe dominar el estudiante de medicina veterinaria y zootecnia respecto a producción de carne de conejo, atendiendo recomendaciones tanto de impacto al medio ambiente como de trato humanitario de los animales con los que se practica.

I.II Ubicación dentro del mapa curricular

Ciclo escolar: 2019-2019

Semestre: VIII

I.III Niveles de desempeño

Propósito general de las prácticas

El propósito de las prácticas es generar las habilidades prácticas del estudiante en producción de carne de conejo que formen las competencias profesionales en el área, llevando al futuro medico a contrastar de manera vivencial la teoría con las habilidades necesarias de manejo de la especie.

Nivel de competencia

El nivel de competencia es básico en cuanto al manejo práctico de la especie en producción en los diversos aspectos productivos como manejo de instalaciones, equipo y confort de los animales, alimentación, reproducción, patología y producción de carne de conejo en general.

Justificación del nivel propuesto

Es importante que el estudiante de medicina veterinaria conozca de manera práctica los diversos aspectos de la producción de carne de conejo.

II. Mapa del sistema de prácticas

Tema	Práctica programada	Ámbito de desarrollo	Duración (hrs) y semana del semestre en que se realizará
1.- Manejo de bases de datos	Visita a centro de computo	Práctico	2 hrs. 1 semana
2.- Instalaciones, equipo y medio ambiente	Visita a granja de conejos	Práctico	2 hrs. 3 semana
3.- Alimentación	Visita a granja de conejos	Práctico	2hrs. 4 semana
4.- Reproducción	Visita a granja de conejos	Práctico	2hrs. 8 semana
5.- Enfermedades y sanidad	Visita a granja de conejos	Práctico	2hrs. 12 semana
6.- Disecciones	Visita a laboratorio	Práctico	3 hrs. 7 semana

III. Prácticas generales de seguridad. Reglamentos.

El estudiante atenderá las recomendaciones y reglamentos de seguridad de cada granja o laboratorio en donde realice la práctica correspondiente utilizando el equipo adecuado en cada actividad.

Usar bata, cubre boca, guantes, botas y atender recomendaciones en cada área, manejo respetuoso de instalaciones, equipo y animales implicados en cada práctica, guardar silencio y orden tanto personal como del equipo que se use.

IV. Contenido de cada práctica en particular

Práctica 1.

Manejo de bases de datos (bibliografía electrónica en conejos)

Producción animal II sub área Producción de carne de conejo

11/02/2019 al 15/02/2019

2. Número de alumnos: una sección 30 aproximadamente.

3. Introducción

Se realizará la visita al centro de autoacceso de información electrónica la FMVZ con la finalidad de habilitarse en el manejo de las bases de datos contratados por la UMSNH que sirvan para conocer las investigaciones más recientes en la materia.

4. Propósito específico

Que el alumno conozca y aprenda a usar las bases de datos de la UMSNH.

a) Criterios de desempeño (actividades de desempeño profesional a desarrollar)

Se desarrollará en el estudiante las habilidades para el manejo de bases de datos necesarias para conocer las actualizaciones en la materia como investigación documental.

b) Resultados esperados con relación a los criterios de desempeño específicos

Que el estudiante maneje las bases de datos de la UMSNH para investigación documental de las nuevas técnicas usadas en todo el mundo.

5. Normas de seguridad (describir las normas generales e incluir las siguientes)

Tipo de peligro	Como evitarlo	Como proceder en caso de un incidente
Derrame de líquidos en equipo de computo	No introducir alimentos a centro de computo	Notificar al encargado/ técnico
Incendio	Buen uso de instalaciones eléctricas	Evacuar el lugar y seguir recomendaciones de protección civil

Cuadro de disposición de desechos:

Tipo de desechos	Como desecharlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica (número y descripción de la norma)

6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario)

Se programará con el encargado de computo la visita de cada una de las secciones de VIII que cursan la sub área de producción de carne de conejo asegurándose de la existencia de internet en el centro de cómputo, para lo cual el tutor realizará una demostración del uso de las bases de datos y posteriormente los estudiantes realizarán investigaciones documentales sobre temas a estudiar.

7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)

La evaluación se realizará en base a un trabajo de investigación que solicitará el tutor a cada estudiante que será entregado al final de la práctica.

8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php/bases-de-datos/contratadas>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php>

9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. & Baptista Lucio, P., 2003. *Metodología de la investigación*. Tercera ed. México D.F.: McGraw-Hill Interamericana.

Real Academia Española, 2010. *Diccionario de la lengua española*. [En línea] <https://translate.google.com/?hl=es>

10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender)

Práctica 2.

Instalaciones, equipo y medio ambiente

Producción animal II sub área Producción de carne de conejo

11/03/2019 al 15/03/2019

2. Número de alumnos: una sección 30 aproximadamente.

3. Introducción

Se realizará la visita a una granja de conejos con la finalidad de conocer las condiciones respecto a instalaciones, equipo y medio ambiente de la granja para compararlo con las recomendaciones de la bibliografía al respecto.

4. Propósito específico

Realizar un análisis de las condiciones con que cuenta la granja de conejos y en base a las diversas fuentes bibliográficas poder realizar recomendaciones adecuadas a las condiciones de la granja.

a) Criterios de desempeño (actividades de desempeño profesional a desarrollar)

Se desarrollarán en el estudiante las competencias profesionales para el conocimiento manejo de instalaciones, equipo y confort de los conejos.

b) Resultados esperados con relación a los criterios de desempeño específicos

Que el futuro profesionalista cuente con las habilidades prácticas para diseñar, instalar e implementar una granja de conejos en las mejores condiciones posibles para el bienestar de la especie.

5. Normas de seguridad (describir las normas generales e incluir los siguientes)

Tipo de peligro	Como evitarlo	Como proceder en caso de un incidente
Accidentes	Mejorar el manejo del equipo	Uso de primeros auxilios
Mal funcionamiento de bebederos	Revisión y mantenimiento de instalaciones	Reportar al encargado

Cuadro de disposición de desechos:

Tipo de desechos	Como desecharlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica (número y descripción de la norma)

6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario)

Se programara la visita de cada una de las secciones de VIII que cursan la sub área de producción de carne de conejo, llevando cada estudiante cinta métrica para medir las instalaciones, ventanales, espacios de ventilación, espacios de pasillos, jaulas, comederos, nidos, etc.

7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)

La evaluación será en base la propuesta de mejora que realice cada estudiante en base a las condiciones existentes respecto a las recomendadas en la bibliografía, que será entregado al final de la práctica.

8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)

Camacho Pérez , Á., Bernejo Asencio, L., Viera Paramio, J., & Mata González, J. (2010). *Manual de cunicultura*. Santa Cruz de Tenerife: Universidad de la Laguna.

Chekee, R. P. 1995. Alimentación y nutrición del conejo. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 430 p.

Cruz Hernández, Á. R., Huerta Martínez, L., & Lugo Ramírez , V. (2010). *Conejo; Manual de producción comercial*. Morelia: Megaediciones papiro omega.

La cría del conejo a pequeña escala. Secretaría de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentación

<http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Documents/fichasaapt/La%20cria%20de%20Conejo.pdf>

Libro el conejo: Cría y patología FAO

<http://librosyveterinaria.blogspot.mx/2017/01/libros-gratis-el-conejo-cria-y-patologia.html>

Manual de conejos

<http://www.agrolalibertad.gob.pe/sites/default/files/crianza%20de%20conejos.pdf>

Manual de Cunicultura www.eacs.edu.ar

Navarrete, H. C. 2004. Proceso de planeación de las actividades zootécnicas. Tesina. Morelia, Mich. 52 p.

Parkin, R. J. 1997. Producción moderna de conejos. Ed. Acribia. 3ª edición. Zaragoza, España. 310 p.

Producción de conejos de aptitud cárnica Capítulo 30

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

Roca Casanova, T., Castello Llobet, J., & Camps Rebada, J. (1980). *Tratado de Cunicultura*. Barcelona: Real Escuela Oficial y Superior de Avicultura.

Roca, T. (15 de enero de 2010). *Conejos Info*. Recuperado el 10 de Marzo de 2018, de conejos info: <http://www.conejos-info.com/bibliografia/>
Sandford, J. C. 1999. El conejo doméstico (Biología y producción). Ed. Acribia. Zaragoza, España. 239 p.

Scheelje, R. 1998. Conejos para carne (sistemas de producción intensiva). Ed. Acribia. 2ª edición. Zaragoza, España. 215 p.

Secretaría de Educación Pública. 1996. Cunicultura, guía de estudio. Telesecundaria, educación tecnológica. 565 p.

9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php/bases-de-datos/contratadas>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php>

10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender)

Práctica 3.

Alimentación

25/03/2019 al 05/04/2019

Producción animal II sub área Producción de carne de conejo

2. Número de alumnos: una sección 30 aproximadamente.

3. Introducción

La alimentación es uno de los factores claves en la producción de conejo y en la rentabilidad de cualquier granja, en la actualidad las granjas son alimentadas principalmente con alimento balanceado de marcas comerciales sin embargo se deben tomar muchas medidas para el buen funcionamiento de las mismas tales como evitar el exceso de finos en el alimento, realizar análisis de calidad al mismo, revisar comederos, restringir alimentación, conocer cantidades de nutrientes que necesitan los conejos por etapa, para así mismo proporcionarlos ya sea con balanceado o con granos y forrajes balanceados en la misma granja.

4. Propósito específico

Manejo de la alimentación en base a los requerimientos nutricionales de los conejos en las diferentes etapas de producción y las particularidades de la granja.

a) Criterios de desempeño (actividades de desempeño profesional a desarrollar)

Se desarrollarán en el estudiante las competencias profesionales para el manejo de la alimentación de los conejos.

b) Resultados esperados con relación a los criterios de desempeño específicos

Que el estudiante desarrolle las habilidades prácticas para el manejo de la alimentación en una granja de conejos para el bienestar de la especie.

5. Normas de seguridad(describir las normas generales e incluir los siguientes

Tipo de peligro	Como evitarlo	Como proceder en caso de un incidente
Accidentes	Mejorar el manejo del equipo	Uso de primeros auxilios
Mal funcionamiento de comederos y bebederos	Revisión y mantenimiento de instalaciones	Reportar al encargado

Cuadro de disposición de desechos:

Tipo de desechos	Como desecharlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica(número y descripción de la norma)

6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario)

Se programara la visita de cada una de las secciones de VIII que cursan la sub área de producción de carne de conejo, realizando mediciones de consumo en las diferentes etapas de producción, revisar la cantidad de finos por bulto de alimento balanceado, revisar los desperdicios y sobrantes de alimento, revisar el control de la lactancia y bioestimulación.

7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)

La evaluación será en base al desempeño en la práctica y el reporte de la misma.

8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)

Alimentación práctica en conejos. Capítulo II.

<https://es.scribd.com/document/229278409/Alimentacion-Practica-de-Conejos>

Camacho Pérez , Á., Bernejo Asencio, L., Viera Paramio, J., & Mata González, J. (2010). *Manual de cunicultura*. Santa Cruz de Tenerife: Universidad de la Laguna.

Chekee, R. P. 1995. Alimentación y nutrición del conejo. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 430 p.

Cruz Hernández, Á. R., Huerta Martínez, L., & Lugo Ramírez , V. (2010). *Conejo; Manual de producción comercial*. Morelia: Megaediciones papiro omega.

Harkness, J. E. 1998. Biología y clínica de conejos y roedores. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 325 p.

La cría del conejo a pequeña escala. Secretaría de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentación.

<http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Documents/fichasaapt/La%20cria%20de%20Conejo.pdf>

Libro el conejo: Cría y patología FAO.

<http://librosyveterinaria.blogspot.mx/2017/01/libros-gratis-el-conejo-cria-y-patalogia.html>

Healy, P.H. Biotecnología y Nutrición de Conejos, 1998. Primer Congreso de Cunicultura de las Américas. Colegio de Postgraduados, Universidad Autónoma de Chapingo y AMPA

Maertens, L. Nutrición cunicula: necesidades y estrategias de alimentación. 1998. Primer Congreso de Cunicultura de las Américas. Colegio de Postgraduados, Universidad Autónoma de Chapingo y AMPA

Manual de conejos

<http://www.agrolalibertad.gob.pe/sites/default/files/crianza%20de%20conejos.pdf>

Manual de Cunicultura www.eacs.edu.ar

Parkin, R. J. 1997. Producción moderna de conejos. Ed. Acribia. 3ª edición. Zaragoza, España. 310 p.

Ponce de León, R. 1998. Resultados con Alimentación no Convencional en Conejos. Primer Congreso de Cunicultura de las Américas. Colegio de Postgraduados, Universidad Autónoma de Chapingo y AMPA.

Producción de conejos de aptitud cárnica Capítulo 30

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

Roca Casanova, T., Castello Llobet, J., & Camps Rebada, J. (1980). *Tratado de Cunicultura*. Barcelona: Real Escuela Oficial y Superior de Avicultura.

Roca, T. (15 de enero de 2010). *Conejos Info*. Recuperado el 10 de Marzo de 2018, de conejos info: <http://www.conejos-info.com/bibliografia/>

Sandford, J. C. 1999. El conejo doméstico (Biología y producción). Ed. Acribia. Zaragoza, España. 239 p.

Scheelje, R. 1998. Conejos para carne (sistemas de producción intensivo). Ed. Acribia. 2ª edición. Zaragoza, España. 215 p.

Secretaría de Educación Pública. 1996. Cunicultura, guía de estudio. Telesecundaria, educación tecnológica. 565 p.

Torres, S. A. 1999. Evaluación del comportamiento productivo y económico de conejos (*Oryctolagus cuniculus*) durante la etapa de engorda, bajo cuatro dietas comerciales. Servicio profesional. Tarímbaro, Mich. 32 p.

9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php/bases-de-datos/contratadas>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php>

10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender).

Práctica 4

Disección de sistema digestivo y reproductor

Producción animal II sub área Producción de carne de conejo

Fecha de inicio de prácticas: 13/05/2019 al 17/05/2019

Programación de práctica por sección:

FECHA Y HORARIO	SECCIÓN
Lunes 13/05 (8:00 a 11:00 h)	01
Lunes 13/05 (11:30 a 14:30 h)	02
Martes 14/05 (8:00 a 11:00 h)	03
Martes 14/05 (11:30 a 14:30 h)	04
Jueves 16/05 (8:00 a 11:00 h)	05
Jueves 16/05 (11:30 a 14:30 h)	06
Viernes 17/05 (8:00 a 11:00 h)	07
Viernes 17/05 (11:30 a 14:30 h)	08

2. Número de alumnos: una sección 30 aproximadamente.

3. Introducción

En la producción de carne de conejo es necesario conocer los sistemas digestivo y reproductor por lo que es necesario realizar las disecciones para identificar las estructuras anatómicas propias del conejo.

4. Propósito específico

Identificar las estructuras anatómicas de los principales sistemas de los conejos.

a) Criterios de desempeño (actividades de desempeño profesional a desarrollar)

Se desarrollarán en el estudiante las competencias profesionales para determinar en casos de patologías que afecten los sistemas digestivo o reproductor.

b) Resultados esperados con relación a los criterios de desempeño específicos

Que el estudiante desarrolle las habilidades prácticas para identificar las diversas estructuras anatómicas.

5. Normas de seguridad (describir las normas generales e incluir las siguientes)

Tipo de peligro	Como evitarlo	Como proceder en caso de un incidente
Accidentes con punzocortantes	Tener cuidado en su uso	Primeros auxilios

Cuadro de disposición de desechos:

Tipo de desechos	Como desecharlos	Tipo de contenedor
Cadáveres	Canalizarlos a centros especializados en cremación	Especial

Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica (número y descripción de la norma)

6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario)

Se realizarán la programación de las prácticas de cada sección con los responsables del laboratorio siguiendo los reglamentos internos y disposiciones vigentes, los alumnos llevarán las muestras al laboratorio en donde se realizará el análisis correspondiente.

Se organizarán 7 equipos para la realización de la disección, se sacrificarán animales o se conseguirán cadáveres del sector de conejos, se usarán guantes, cubre boca, bata, equipo de disección, y los que disponga el encargado del área.

7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)

La evaluación será en base al desempeño en la práctica en donde realizara el encargado una evaluación oral de anatomía y fisiología de sistema digestivo y reproductor y el reporte de la misma.

8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)

Alimentación práctica en conejos. Capítulo II.

<https://es.scribd.com/document/229278409/Alimentacion-Practica-de-Conejos>

Camacho Pérez , Á., Bernejo Asencio, L., Viera Paramio, J., & Mata González, J. (2010). *Manual de cunicultura*. Santa Cruz de Tenerife: Universidad de la Laguna.

Chekee, R. P. 1995. Alimentación y nutrición del conejo. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 430 p.

Cruz Hernández, Á. R., Huerta Martínez, L., & Lugo Ramírez , V. (2010). *Conejo; Manual de producción comercial*. Morelia: Megaediciones papiro omega.

Harkness, J. E. 1998. Biología y clínica de conejos y roedores. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 325 p.

La cría del conejo a pequeña escala. Secretaría de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentación.

<http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Documents/fichasaapt/La%20cria%20de%20Conejo.pdf>

Libro el conejo: Cría y patología FAO.

<http://librosyveterinaria.blogspot.mx/2017/01/libros-gratis-el-conejo-cria-y-patalogia.html>

Healy, P.H. Biotecnología y Nutrición de Conejos, 1998. Primer Congreso de Cunicultura de las Américas. Colegio de Postgraduados, Universidad Autónoma de Chapingo y AMPA

Maertens, L. Nutrición cunicula: necesidades y estrategias de alimentación. 1998. Primer Congreso de Cunicultura de las Americas. Colegio de Postgraduados, Universidad Autónoma de Chapingo y AMPA

Manual de conejos

<http://www.agrolalibertad.gob.pe/sites/default/files/crianza%20de%20conejos.pdf>

Manual de Cunicultura www.eacs.edu.ar

Parkin, R. J. 1997. Producción moderna de conejos. Ed. Acribia. 3ª edición. Zaragoza, España. 310 p.

Producción de conejos de aptitud cárnica Capítulo 30
http://www.uco.es/zootecniaygestion/img/pictorex/09_10_34_Cunicultura.pdf

Roca Casanova, T., Castello Llobet, J., & Camps Rebada, J. (1980). *Tratado de Cunicultura*. Barcelona: Real Escuela Oficial y Superior de Avicultura.

Roca, T. (15 de enero de 2010). *Conejos Info*. Recuperado el 10 de Marzo de 2018, de conejos info: <http://www.conejos-info.com/bibliografia/>

Rodríguez de Lara, R. 1998. Anatomía y Fisiología de la Reproducción en el Conejo. Primer Congreso de Cunicultura de las Américas. Colegio de Postgraduados, Universidad Autónoma de Chapingo y AMPA

Sandford, J. C. 1999. El conejo doméstico (Biología y producción). Ed. Acribia. Zaragoza, España. 239 p.

Scheelje, R. 1998. Conejos para carne (sistemas de producción intensivo). Ed. Acribia. 2ª edición. Zaragoza, España. 215 p.

Secretaría de Educación Pública. 1996. Cunicultura, guía de estudio. Telesecundaria, educación tecnológica. 565 p.

9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php/bases-de-datos/contratadas>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php>

10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender)

Práctica 5.

Reproducción

Producción animal II sub área Producción de carne de conejo

29/04/2019 al 09/05/2019

2. Número de alumnos: una sección 30 aproximadamente.

3. Introducción

El manejo práctico de la reproducción de los conejos es una de las partes medulares de la producción de carne de conejo debido a que en base a ella dirigirá la granja su producción hacia los objetivos propuestos.

4. Propósito específico

Desarrollar habilidades prácticas en cuanto al manejo reproductivo de la especie.

a) Criterios de desempeño (actividades de desempeño profesional a desarrollar)

Se desarrollarán en el estudiante las competencias profesionales para el manejo de la reproducción de los conejos.

b) Resultados esperados con relación a los criterios de desempeño específicos

Que el estudiante desarrolle las habilidades prácticas para el manejo de la reproducción en una granja de conejos para el bienestar de la especie cumpliendo con los parámetros reproductivos.

5. Normas de seguridad (describir las normas generales e incluir las siguientes)

Tipo de peligro	Como evitarlo	Como proceder en caso de un incidente
Accidentes	Mejorar el manejo del equipo	Uso de primeros auxilios
Mal funcionamiento de instalaciones	Revisión y mantenimiento de instalaciones	Reportar al encargado

Cuadro de disposición de desechos:

Tipo de desechos	Como desecharlos	Tipo de contenedor
No aplica	No aplica	No aplica

Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica(número y descripción de la norma)

6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario)

Se programara la visita de cada una de las secciones de VIII que cursan la sub área de producción de carne de conejo, involucrándose en el manejo reproductivo de la granja, realización de montas, diagnósticos de gestación, preparación del parto y bioestimulación.

7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)

La evaluación será en base al desempeño en la práctica y el reporte de la misma.

8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)

- Camacho Pérez , Á., Bernejo Asencio, L., Viera Paramio, J., & Mata González, J. (2010). *Manual de cunicultura*. Santa Cruz de Tenerife: Universidad de la Laguna.
- Cruz Hernández, Á. R., Huerta Martínez, L., & Lugo Ramírez , V. (2010). *Conejo; Manual de producción comercial*. Morelia: Megaediciones papiro omega.
- Harkness, J. E. 1998. *Biología y clínica de conejos y roedores*. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 325 p.

La cría del conejo a pequeña escala. Secretaría de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentación.

<http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Documents/fichasaapt/La%20cria%20de%20Conejo.pdf>

Libro el conejo: Cría y patología FAO.

<http://librosyveterinaria.blogspot.mx/2017/01/libros-gratis-el-conejo-cria-y-patologia.html>

Maertens, L. Nutrición cunicula: necesidades y estrategias de alimentación. 1998. Primer Congreso de Cunicultura de las Américas. Colegio de Postgraduados, Universidad Autónoma de Chapingo y AMPA
Manual de conejos

<http://www.agrolalibertad.gob.pe/sites/default/files/crianza%20de%20conejos.pdf>

Manual de Cunicultura www.eacs.edu.ar

Navarrete, H. C. 2004. Proceso de planeación de las actividades zootécnicas. Tesina. Morelia, Mich. 52 p.

Parkin, R. J. 1997. Producción moderna de conejos. Ed. Acribia. 3ª edición. Zaragoza, España. 310 p.

Producción de conejos de aptitud cárnica Capítulo 30
http://www.uco.es/zootecniaygestion/img/pictorex/09_10_34_Cunicultura.pdf

Roca Casanova, T., Castello Llobet, J., & Camps Rebada, J. (1980). *Tratado de Cunicultura*. Barcelona: Real Escuela Oficial y Superior de Avicultura.

Roca, T. (15 de enero de 2010). *Conejos Info*. Recuperado el 10 de Marzo de 2018, de conejos info: <http://www.conejos-info.com/bibliografia/>

Rodríguez de Lara, R. 1998. Anatomía y Fisiología de la Reproducción en el Conejo. Primer Congreso de Cunicultura de las Américas. Colegio de Postgraduados, Universidad Autónoma de Chapingo y AMPA

Sandford, J. C. 1999. El conejo doméstico (Biología y producción). Ed. Acribia. Zaragoza, España. 239 p.

Scheelje, R. 1998. Conejos para carne (sistemas de producción intensivo). Ed. Acribia. 2ª edición. Zaragoza, España. 215 p.

Secretaría de Educación Pública. 1996. Cunicultura, guía de estudio. Telesecundaria, educación tecnológica. 565 p.

9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php/bases-de-datos/contratadas>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php>

10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender)

Práctica 6

Enfermedades y sanidad

Producción animal II sub área Producción de carne de conejo

03/06/2019 al 07/06/2019

2. Número de alumnos: una sección 30 aproximadamente.

3. Introducción

El tratamiento de las enfermedades en las granjas de conejos constituye gran parte de las responsabilidades del MVZ por lo que su prevención a través del manejo sanitario de la granja es vital para el buen funcionamiento de la misma y evitar el uso indiscriminado de medicamento y los residuos en las canales de consumo humano además de la resistencia a los medicamentos.

4. Propósito específico

Desarrollar habilidades prácticas en cuanto al manejo sanitario de la granja y tratamiento de enfermedades.

a) Criterios de desempeño (actividades de desempeño profesional a desarrollar)

Se desarrollarán en el estudiante las competencias profesionales para el manejo de la sanitario de las granjas de conejo y tratamiento de las enfermedades.

b) Resultados esperados con relación a los criterios de desempeño específicos

Que el estudiante desarrolle las habilidades prácticas para el manejo sanitario de una granja de conejos para el bienestar de la especie cumpliendo con los parámetros reproductivos.

5. Normas de seguridad(describir las normas generales e incluir los siguientes

Tipo de peligro	Como evitarlo	Como proceder en caso de un incidente
Accidentes	Mejorar el manejo del equipo	Uso de primeros auxilios
Mal funcionamiento de instalaciones	Revisión y mantenimiento de instalaciones	Reportar al encargado

Cuadro de disposición de desechos:

Tipo de desechos	Como desecharlos	Tipo de contenedor
Frascos y jeringas	Separados en recipientes	Especial

Normas Oficiales Mexicanas específicas para la práctica(número y descripción de la norma)

6. Desarrollo de la práctica (procedimiento detallado de la práctica, incluyendo material y equipo necesario)

Se realizarán programas de sanidad que incluyan, limpieza completa de la granja, prevención de y tratamiento de enfermedades, manejo del área de cuarentena, aplicación de bacterinas, coccidiostatos, medicamentos vía oral, cutánea e intramuscular.

7. Sistema de evaluación (cómo, con qué, de qué manera y quién evaluará la práctica)

La evaluación será en base al desempeño en la práctica y el reporte de la misma.

8. Bibliografía (textos consultados para la elaboración de la práctica)

- Camacho Pérez , Á., Bernejo Asencio, L., Viera Paramio, J., & Mata González, J. (2010). *Manual de cunicultura*. Santa Cruz de Tenerife: Universidad de la Laguna.
- Cruz Hernández, Á. R., Huerta Martínez, L., & Lugo Ramírez , V. (2010). *Conejo; Manual de producción comercial*. Morelia: Megaediciones papiro omega.
- Harkness, J. E. 1998. *Biología y clínica de conejos y roedores*. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 325 p.

La cría del conejo a pequeña escala. Secretaría de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentación.

<http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Documents/fichasaapt/La%20cria%20de%20Conejo.pdf>

Libro el conejo: Cría y patología FAO.

<http://librosyveterinaria.blogspot.mx/2017/01/libros-gratis-el-conejo-cria-y-patalogia.html>

Manual de conejos

<http://www.agrolalibertad.gob.pe/sites/default/files/crianza%20de%20conejos.pdf>

Manual de Cunicultura www.eacs.edu.ar

Parkin, R. J. 1997. Producción moderna de conejos. Ed. Acribia. 3ª edición. Zaragoza, España. 310 p.

Producción de conejos de aptitud cárnica Capítulo 30
http://www.uco.es/zootecniaygestion/img/pictorex/09_10_34_Cunicultura.pdf

Roca Casanova, T., Castello Llobet, J., & Camps Rebada, J. (1980). *Tratado de Cunicultura*. Barcelona: Real Escuela Oficial y Superior de Avicultura.

Roca, T. (15 de enero de 2010). *Conejos Info*. Recuperado el 10 de Marzo de 2018, de conejos info: <http://www.conejos-info.com/bibliografia/>

Sandford, J. C. 1999. El conejo doméstico (Biología y producción). Ed. Acribia. Zaragoza, España. 239 p.

Scheelje, R. 1998. Conejos para carne (sistemas de producción intensivo). Ed. Acribia. 2ª edición. Zaragoza, España. 215 p.

Secretaría de Educación Pública. 1996. Cunicultura, guía de estudio. Telesecundaria, educación tecnológica. 565 p.

9. Para saber más (textos y páginas web relacionados con la práctica, que no hayan sido señalados)

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php/bases-de-datos/contratadas>

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx/index.php>

10. Glosario de términos (terminología empleada en la práctica que el alumno deberá comprender)

CALENDARIO DE PRÁCTICAS

PERIODO	UNIDADES
11/02/2019 al 15/02/2019	1.- Manejo de bases de datos
11/03/2019 al 15/03/2019	2.- Instalaciones, equipo y medio ambiente
01/04/2019 al 05/04/2019	3.- Alimentación
13/05/2019 al 17/05/2019	4.- Disecciones
08/04/2019 al 09/05/2019	5.- Reproducción
03/06/2019 al 07/06/2019	6.- Enfermedades y sanidad