



UNIVERSIDAD DEL MAR CAMPUS PUERTO ESCONDIDO

PRODUCCIÓN, VENTA Y CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN EL MUNICIPIO DE SAN PEDRO MIXTEPEC, OAXACA

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TITULO
PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN ZOOTECNIA

PRESENTA

MIRIAM AMBROSIO CHAVEZ

DIRECTOR

DR. JOSÉ LUIS ARCOS GARCÍA

PUERTO ESCONDIDO, OAXACA, 2022

DEDICATORIA

Al creador del universo por ser mi fortaleza y mi razón de ser.

A mi hermosa hija Andrea quien ha llenado mi vida de felicidad y satisfacción, siendo el principal motivo para salir adelante y alcanzar esta meta.

A mi amado esposo Francisco Martínez, por su amor, paciencia y apoyo absoluto para la culminación de este proyecto.

A mis admirables padres Prof. Luis Ambrosio y Sra. Paula Chávez por ser mi ejemplo de vida y superación, sin lugar a duda la mejor herencia que me han dado.

A mis estimados hermanos Yadira y Luis Ambrosio por ser también mis mejores amigos y apoyarme en cada momento de mi vida.

A mi hermosa sobrina Ámbar por darme alegría y entusiasmo con solo su existencia.

A mi entrañable abuelita Matilde Pérez, porque a través de sus sabios consejos y experiencia, he podido superar varios obstáculos de la vida.

A mis demás abuelos, a quienes siempre recuerdo con mucho cariño, por ser parte fundamental en mi vida.

QEPD:

Marciala †, Navor † y Cirilo †.

“La recompensa no está en el resultado, sino en el esfuerzo realizado bajo la mirada de Dios”
(Ghandhi).

AGRADECIMIENTOS

A Dios, por todas las bendiciones recibidas a lo largo de mi existencia.

Al personal docente de la Universidad del Mar por ser parte esencial de mi formación académica.

Al Dr. José Luis Arcos García, por su amistad, paciencia y espera, por sus conocimientos compartidos, consejos profesionales y dedicación a esta tesis.

A los revisores de tesis por todo su apoyo y correcciones, Dr. Roberto López Pozos, Dr. Héctor Santiago Romero, M.C. León Vélez Hernández y Dr. José Guadalupe Gamboa Alvarado.

Al área de Ganadería del municipio de San Pedro Mixtepec, alcaldía 2014 por facilitarme el apoyo económico y las visitas guiadas a las comunidades encuestadas para la realización de este proyecto.

A todas las personas que me apoyaron con un poco de su tiempo al contestar las encuestas solicitadas y escuchar mis capacitaciones.

A mis padres Prof. Luis y Sra. Paula por su apoyo incondicional y sacrificios, no hay palabras para expresar todo lo que me han dado a lo largo de mi vida; gracias por los valores, el cariño, los consejos y regaños, por ser mi ejemplo y dedicación. Me dieron todas las herramientas necesarias para superarme en la vida, siempre les estaré eternamente agradecida.

A mi esposo Francisco por su amor, sinceridad, consejos y apoyo, por impulsarme siempre a seguir aprendiendo y demostrarme que con esfuerzo y dedicación se pueden alcanzar las metas.

A mi hija Andrea por ser la luz que ilumina mi existencia y el motor que me llena de energía para seguir avanzando.

A mis hermanos, Yadira y Luis por ser mi ejemplo y motivación, por estar presentes para mí cuando los necesito. Agradezco sus sabios consejos, amistad y cariño.

A mis excompañeros y amigos de generación: Omayra, Leodegario, Sandra, Maura y Adelina por brindarme su amistad dentro y fuera de las aulas.

A mis amigos Beatriz, Rufina y José Francisco por su bella amistad y consejo.

CONTENIDO

ÍNDICE DE CUADROS	iii
ÍNDICE DE FIGURAS	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. ANTECEDENTES	2
2.1 Historia de los conejos	2
2.2 Situación mundial de la cunicultura	3
2.2.1 Importaciones y exportaciones de carne de conejo en el mundo.....	4
2.2.2 Consumo de la carne de conejo a nivel mundial.....	6
2.2.3 Situación de la cunicultura en el México.....	7
2.2.4 Situación de la cunicultura en Oaxaca.....	10
2.2.5 Consumo de conejo	12
2.2.6 Taxonomía del conejo.....	12
2.3 Sistemas de producción cunícola.....	18
2.3.1 Sistemas de clasificación de unidades cunícolas	18
2.3.2 Clasificación según el tipo de producción cunícola.....	19
2.3.3 Ventajas e Importancia de los sistemas de producción	20
2.3.4 Desventajas de la producción cunícola.....	23
2.4 Crianza y Manejo	23
2.4.1 Necesidades generales	24
2.5 Nutrición y alimentación.....	25
2.6 Manejo reproductivo	26
2.7 Instalaciones y equipo.....	28
2.8 Estudios realizados sobre consumo, crianza y comercialización de conejos	29
2.9 Tipos de muestreo para elegir el tamaño de muestra a encuestar.....	34
III. OBJETIVOS	36
3.1 Objetivo general	36
3.2 Objetivos particulares.....	36
IV. HIPÓTESIS O PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN	37

V. MATERIAL Y MÉTODOS	38
5.1. Área de estudio	38
5.2 Reunión con productores y consulta al municipio de San Pedro Mixtepec.....	42
5.3 Premuestro y muestreo para determinar el número de encuestas para vendedores y consumidores de conejos.....	42
5.4 Aplicación de encuestas	44
5.5 Cursos de capacitaciones	44
5.6. Análisis de resultados	45
VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	46
6.1 Productores de conejos	46
6.2 Expendedores de conejos	64
6.3 Consumidores de carne de conejo	78
VII. CONCLUSIONES	81
VIII. LITERATURA CITADA	82

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Principales países productores de carne de conejo en el mundo.	4
Cuadro 2. Principales países importadores y exportadores de carne de conejo.	5
Cuadro 3. Principales países importadores de carne de conejo.	5
Cuadro 4. Principales países exportadores de carne de conejo.	6
Cuadro 5. Estimación en la variación del consumo mundial de carne de conejo.	6
Cuadro 6. Principales estados productores de carne de conejo en México y sus unidades de producción existentes.	10
Cuadro 7. Municipios de la región costa de Oaxaca con sus unidades de producción cunícola (UPC) y cabezas de conejos existentes.	11
Cuadro 8. Información nutricional de la carne de conejo.	20
Cuadro 9. Requerimientos nutricionales de los conejos.	26
Cuadro 10. Localidades encuestadas del municipio de San Pedro Mixtepec.	40
Cuadro 11. Frecuencia relativa (%) del municipio de San Pedro Mixtepec, para que los productores registren el criadero (RC) y el número de conejos machos por productor.	47
Cuadro 12. Relación con la frecuencia relativa (%) de la edad de los productores de conejo y el destino de la producción, en el municipio de San Pedro Mixtepec.	48
Cuadro 13. Frecuencia relativa (%) del sexo de los productores en el municipio de San Pedro Mixtepec y la crianza de conejos como actividad principal.	50
Cuadro 14. Número de conejos totales (%) y tiempo de engorde que manejan los productores en el municipio de San Pedro Mixtepec.	52

Cuadro 15. Número de conejas hembras (%) y tipos de alojamientos que tienen los productores del municipio de San Pedro Mixtepec.	54
Cuadro 16. Forma de alimentación (%) de los conejos y la realización del sacrificio en los criaderos encuestados.	55
Cuadro 17. Frecuencia relativa (%) del lugar y tipos de comederos que manejan los productores de conejo en San Pedro Mixtepec.	56
Cuadro 18. Suministro de agua (%), en los conejos y las medidas sanitarias usadas en los diferentes criaderos de San Pedro Mixtepec.	60
Cuadro 19. Frecuencia relativa (%) del lugar, tipo de instalaciones (techo y pared) y realización de manejo de los conejos en el municipio de San Pedro Mixtepec.	61
Cuadro 20. Tipo de medicamentos (%) más usados en las granjas de conejos de San Pedro Mixtepec.	63
Cuadro 21. Frecuencia relativa (%) del lugar y los conejos muertos en el municipio de San Pedro Mixtepec.	64
Cuadro 22. Frecuencia relativa (%) del lugar, tipo de ventas de conejos y rentabilidad al vender la carne de conejo en Puerto Escondido (PE) y sus alrededores.	65
Cuadro 23. Frecuencia relativa (%) de la edad de los vendedores de conejos en relación con los lugares donde habitan los vendedores en Puerto Escondido (PE) y sus alrededores.	66
Cuadro 24. Sexo de los vendedores (%), venta de conejos como actividad principal de acuerdo con el ingreso y venta de carne de conejo de los vendedores encuestados en Puerto Escondido (PE) y sus alrededores.	67
Cuadro 25. Frecuencia relativa (%) de la elaboración de embutidos y guisados de los vendedores encuestados en Puerto Escondido (PE) y sus alrededores.	69
Cuadro 26. Motivos de venta (%), de carne de conejo por parte de los vendedores encuestados en Puerto Escondido (PE) y sus alrededores	70

Cuadro 27. Motivos de rentabilidad (%) según los vendedores de carne de conejo y tipos de promoción que usan sobre los productos que venden, en Puerto Escondido (PE) y sus alrededores.	70
Cuadro 28. Formas de venta (%) de la carne de conejo, consumo por semana y recomendaciones de los vendedores de Puerto Escondido (PE) y sus alrededores.	72
Cuadro 29. Modo de venta (%), precio que manejan los vendedores y temporada de mayor venta de la carne de conejo en Puerto Escondido (PE) y sus alrededores.	74
Cuadro 30. Tipos de preparaciones (%) de carne de conejo que realizan los vendedores encuestados.	77
Cuadro 31. Datos personales de los consumidores de carne de conejo en el municipio de San Pedro Mixtepec.	79
Cuadro 32. Datos generales sobre ingresos de los consumidores de carne de conejo en el municipio de San Pedro Mixtepec	82
Cuadro 33. Consumo de carne de conejo en el municipio de San Pedro Mixtepec.	84
Cuadro 34. Uso, razones, estímulo, disposición y frecuencia de consumo de carne de conejo en el municipio de San Pedro Mixtepec.	89
Cuadro 35. Adquisición, tipo de cacería, guisados y recomendaciones sobre la carne de conejo en el municipio de San Pedro Mixtepec.	92

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Conejo raza Nueva Zelanda.	14
Figura 2 Conejo raza California.	15
Figura 3. Conejo raza Chinchilla.	15
Figura 4. Conejo raza Gigante de Flandes.	16
Figura 5. Conejo raza Angora.	16
Figura 6. Conejo raza Rex.	17
Figura 7. Conejo raza Mariposa.	17
Figura 8. Municipio de San Pedro Mixtepec.	38
Figura 9. Municipios de la región costa de Oaxaca.	39
Figura 10. Diferentes dietas que ofrecen los cunicultores a sus conejos, en el municipio de San Pedro Mixtepec.	57
Figura 11. Consumo de diferentes carnes en el municipio de San Pedro Mixtepec.	85

RESUMEN

Se llevó a cabo la presente investigación con el objetivo de generar información sobre la producción, venta y consumo de carne de conejo en el municipio de San Pedro Mixtepec. Se evaluaron 48 localidades del municipio, en las cuáles se realizaron encuestas en tres etapas: 1) Reunión con productores de conejos y consulta al municipio de San Pedro Mixtepec, Oaxaca, 2) Premuestro y muestreo a productores, expendedores y consumidores de carne de conejo y 3) Aplicación de encuestas para los sectores de producción, venta y consumo de carne de conejo. Para el análisis de los resultados se utilizó el paquete estadístico: Statistical Analysis System Institute (2010), donde se analizó la información por medio de pruebas para variables categóricas Ji-cuadrada y Kruskal-Wallis. Los resultados indican que la producción de conejos se comporta de manera similar ($P > 0.05$) en todo el municipio de San Pedro Mixtepec. De las 48 Localidades estudiadas solo dos unidades de producción son de tipo rural o semi-intensivo ($P < 0.05$) representadas por el 23.1% y de tipo familiar el 59.0%. Los lugares a donde se venden conejos fueron cinco y todos proporcionan la misma información ($P < 0.05$) acerca de los consumidores. El género de los expendedores consiste de la mitad ($P < 0.05$) mujeres y la mitad hombres y la venta de conejos no es la única actividad que realizan ($P < 0.05$). El 99.5% de las personas encuestadas ($P > 0.05$) consumen carne de conejo de tipo montes o producido. Por lo tanto, bajo las condiciones en que se llevó a cabo el presente estudio, se concluye que, en el municipio de San Pedro Mixtepec, Distrito 22, la carne de conejo es consumida casi por la totalidad de la población y las unidades de producción de conejos son de tipo familiar y rural.

ABSTRACT

The present investigation was carried out with the objective of generating information on the production, sale and consumption of rabbit meat in the municipality of San Pedro Mixtepec. Forty-eight localities of the municipality were evaluated, in which surveys were carried out in three stages: 1) Meeting with rabbit producers and consultation with the municipality of San Pedro Mixtepec, Oaxaca, 2) Pre-sampling and sampling of producers, vendors and consumers of rabbit meat and 3) Application of surveys for the sectors of production, sale and consumption of rabbit meat. For the analysis of the results, the statistical package was used: Statistical Analysis System Institute (2010), where the information was analyzed by means of tests for Chi-square and Kruskal-Wallis categorical variables. The results indicate that the production of rabbits behaves in a similar way ($P>0,05$) in the entire municipality of San Pedro Mixtepec. Of the forty-eight localities studied, only two production units are rural or semi-intensive ($P<0,05$) represented by 23,1% and family type 59,0%. There were five places where rabbits are sold and all provide the same information ($P<0,05$) about consumers. The gender of the vendors consists of half ($P<0,05$) women and half men and the sale of rabbits is not the only activity they carry out ($P<0,05$). 99,5% of the people surveyed ($P>0,05$) consume wild or produced rabbit meat. Therefore, under the conditions in which the present study was carried out, it is concluded that, in the municipality of San Pedro Mixtepec, District 22, rabbit meat is consumed by almost the entire population and production units. of rabbits are of family and rural type.