

Delegación Federal en el Estado de México

B034/2015

Zinacantepec, Estado de México, a 8 de mayo de 2015

EL ESTADO DE MÉXICO PRIMER LUGAR EN PRODUCCIÓN DE CONEJOS

De acuerdo a datos proporcionados por el Sistema Producto Cunicola del Estado de México, la entidad es líder a nivel nacional en la producción de carne de conejo, al contar con un inventario de 65 mil vientres y una producción aproximada de 54 mil 600 toneladas de carne.

Mil 500 familias mexiquenses se dedican a esta actividad. Las zonas de mayor producción y comercialización son el oriente, contemplando principalmente los municipios de Amecameca, Texcoco y Teotihuacán; la zona del Valle de Toluca, el municipio de Jilotepec y Atlacomulco.

Resaltó que la producción de conejo es una excelente alternativa para que productores de baja escala, ubicados en zonas marginadas, obtengan buenos ingresos con inversiones mínimas.

Además, el conejo presenta grandes ventajas para su producción, debido a que tiene un ciclo de gestación corto con duración de 31 días, alcanzando la edad de mercadeo entre las 8 ó 10 semanas de vida; poseen elevada tasa de fertilidad y de fecundidad, llegando a parir de 8 a 12 gazapos por camada y son capaces de tener hasta 7 partos al año. No requieren de mucho espacio para su producción y su alimentación puede ser a base de forrajes.

Para reforzar esta cadena productiva, así como también dar cabida a cunicultores organizados e independientes bajo cualquier figura legal, y de esa manera dar mayor representatividad y capacidad de gestión al eslabón primario, desde hace ocho años se constituyó el Comité Sistema Producto Cunicola.

Debido a que la alimentación nutritiva es una exigencia para el bienestar personal y la salud pública, los representantes del Comité promueven al público en general el consumo de carne de conejo, que es accesible a la mayoría de la población.

Es importante fomentar la producción de carne de conejo, así como su consumo, ya que es 20% más barata que la carne de bovino, y contiene entre 20 a 25% de proteína, es altamente digestible, baja en grasa y en colesterol.

La carne de conejo, caracterizada por ser tierna y de buen sabor, es adecuada para utilizarse en todo tipo de dietas, pues es rica en vitamina B, proteínas y sales minerales.