



Percepción sobre la cunicultura por parte de estudiantes de medicina veterinaria y zootecnia

Carlos Javier Gudiño Lozano¹, José Guadalupe Gómez Soto¹, Mariana Rocha Solache¹, Erick Rolando Ramos Olvera¹, Christian Israel Nárvaez Briones¹, Jessica Gallardo Tinoco¹, Malinali Baños Figueroa¹ y Dorian Paulina Martínez Cruz¹

¹ Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Autónoma de Querétaro. cjgl498@gmail.com

La población mundial para el año 2050 será de poco más de 9 mil millones de personas y se deben ir estableciendo metodologías adecuadas para tener la capacidad de alimentarlas. La cunicultura es una opción viable que puede abonar a la seguridad alimentaria de países en desarrollo como el nuestro y en el futuro cercano es una actividad pecuaria que podrá proveer proteína de origen animal de excelente calidad, pero aún hay desconocimiento de las bondades del consumo de esta carne en la población en general. El Área Cunícola de la Universidad Autónoma de Querétaro (ARCUN-UAQ) organizó el Primer Encuentro Nacional Universitario de Cunicultura, los días 28 y 29 de septiembre del año 2018 con la intención de fomentar esta actividad pecuaria y realizar trabajo en conjunto con los centros de educación del país. Asistieron 286 personas en su mayoría estudiantes, provenientes de 9 Universidades Públicas de Medicina Veterinaria y Zootecnia del país y de Universidades privadas. Se levantaron 140 encuestas obteniéndose los siguientes datos en cuanto al consumo de la carne de conejo: 25.71% no habían consumido carne de conejo, el 32.14% consumió la carne de conejo guisada y el 27.85% asada, el 13.57% la ha consumido en embutidos; mientras que el otro 0.71% la ha consumido en otras presentaciones. Otro punto a evaluar fue qué opinaban sobre los productos de la carne de conejo, donde se obtuvieron los siguientes resultados: el 58.57% indicó que no saben de lugares donde puedan comprar o consumir la carne de conejo, el 13.57% que es muy cara, el 7.85% que no les llama la atención su consumo, el 6.42% que es una gran opción nutricional, el 1.42% que es una carne muy sabrosa y el 2.14% no le gusta la carne de conejo. Sobre los factores que influyen en la compra de la carne consumida por los encuestados, el 52.85% indicaron que el sabor-textura es el principal factor, el precio para el 31.42% es un factor para considerar, el 14.28% opina que la oferta es un factor y sólo el 1.42% se preocupa por la accesibilidad de la carne. A los asistentes se les preguntó si después del evento, seguirían consumiendo la carne de conejo; a lo que el 7.14% respondió que no y el otro 92.85% respondió que sí. A los asistentes se les cuestionó sobre su interés en el asistir al presente evento, donde el 42.14% lo respondió que lo hizo por el conocimiento, el 23.57% lo hizo para actualizarse en la cunicultura, el 20% lo hizo por interés y el 14.28% lo hizo porque quieren emprender un negocio relacionado a la cunicultura. En la actualidad la cunicultura está siendo considerada como una alternativa en la producción pecuaria con la que en un futuro se podría aumentar la seguridad alimentaria, por lo que es necesario brindar más información sobre esta actividad, tanto en las aulas de estudio como en los congresos que se lleven a cabo, sobre todo en los estudiantes involucrados en la producción de alimentos para consumo humano.