

## APROVECHAMIENTO DE LA CUNICULTURA COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO LOCAL

**MCE. Verónica Elizabeth Trujillo Martínez**

Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca, México<sup>1</sup>. verog9oax@gmail.com

**TSU. María Fernanda Morales Maya**

Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca, México<sup>2</sup>. mafer252597@gmail.com

**TSU. María Guadalupe Ramos Marín**

Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca, México<sup>3</sup>. ramosmarin45@gmail.com

**TSU. Célica Pacheco Vásquez**

Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca, México<sup>4</sup>. celi09.vasq@gmail.com

**TSU. Adriana Alavez Hernández**

Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca, México<sup>5</sup>. Alhay108@gmail.com

### Resumen

La cunicultura como actividad económica tiene como finalidad obtener carne de calidad, al mejor costo y con el máximo respeto al medio ambiente, sin embargo a pesar del crecimiento en la producción de carne de conejo aún es bajo el consumo de la carne, y este podría deberse a que existe una escasa tradición culinaria en México, a la ignorancia y a los atavismos propios de la población con relación al consumo de la carne de conejo. A continuación se desglosa la implementación de dicha actividad en la Ranchería Alfa de San Pedro Amatlán con el objetivo de aprovechar la carne de conejo y capacitar a la población como una estrategia de desarrollo local.

### Abstract

Rabbit farming as an economic activity aims to obtain quality meat, at the best cost and with the utmost respect for the environment, however despite the growth in the production of rabbit meat is still low consumption of meat, and this could be due to the fact that there is a scarce culinary tradition in Mexico, due to ignorance and the atavisms proper to the population in relation to the consumption of rabbit meat. The following is a breakdown of the implementation of this activity in the Ranchería Alfa of San Pedro Amatlán with the objective of taking advantage of rabbit meat and training the population as a local development strategy.

<sup>1</sup> Maestría en Ciencias de la Educación. Docente, Presidenta de Academia General y Coordinadora de Tutoría de la Lic. en Gastronomía de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca (UTVCO).. Coautora del Libro DIDAXIA UNIVERSITARIA y HEBEGOGÍA. Evaluadora de CONOCER

<sup>2</sup> Estudiante de 8° Cuatrimestre de la Licenciatura en Gastronomía de la UTVCO.

<sup>3</sup> Estudiante de 8° Cuatrimestre de la Licenciatura en Gastronomía de la UTVCO.

<sup>4</sup> Estudiante de 8° Cuatrimestre de la Licenciatura en Gastronomía de la UTVCO.

<sup>5</sup> Estudiante de 8° Cuatrimestre de la Licenciatura en Gastronomía de la UTVCO.

## **Palabras Claves**

Cunicultura, Conejo, Taller, Desarrollo, Receta

## **Key Words**

Cunicultura, Conejo, Taller, Desarrollo, Receta

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Oaxaca es un estado rico en cultura, tradiciones y exquisita gastronomía, se ubica al sur del país colindando al norte con Veracruz y Puebla, al este con Chiapas, al oeste con Guerrero y al sur con el océano Pacífico. A pesar de la riqueza cultural, el estado se encuentra en tercer lugar con mayor grado de marginación en México, contando con 135 municipios en muy alto grado de marginación y 291 en alto grado. Uno de estos municipios es Miahuatlán de Porfirio Díaz, dividido en 20 agencias municipales, de las que destaca San Pedro Amatlán, localidad que a pesar de tener abundante flora y fauna carece de conocimientos para utilizarlos a su beneficio.

San Pedro Amatlán, es una comunidad con infinidad de recursos naturales. Una de las actividades que distingue a la localidad es el proceso de cría, engorda y reproducción del conejo, en esta población como en México el conejo es poco explotado debido a varios aspectos como son: desconocimiento sobre el valor nutricional de la carne del mismo, patrones alimenticios y poca información sobre la especie.

A pesar del crecimiento en la producción de carne de conejo aún es bajo el consumo de la carne, y este podría deberse a que existe una escasa tradición culinaria en el país, a la ignorancia y a los atavismos propios de la población con relación al consumo de la carne de conejo. (Martínez, 1993)

Durante el proyecto, será necesario tener contacto directo con los habitantes de la comunidad, quienes nos proporcionarán información necesaria e importante sobre lo que ellos desean aprender con mayor énfasis. Esto debe ser realizado en un lapso de cuatro semanas para garantizar el correcto desarrollo del proyecto y la correcta implementación de las recetas a mostrar en los talleres que se impartirán a los habitantes de la población, con el fin de incrementar los conocimientos relacionados con la cunicultura. ¿De qué manera se puede fomentar el uso de la carne de conejo en la Ranchería Alfa de San Pedro Amatlán?

## **JUSTIFICACIÓN**

Ante la problemática socio-económica que enfrentan los habitantes de la Ranchería Alfa, ésta población ha tomado indirectamente el desarrollo de la cunicultura, sin embargo, el aprovechamiento de ésta no es óptimo, es por esto que se decidió contribuir con la capacitación culinaria para un mejor aprovechamiento de sus recursos naturales.

La implementación del proyecto permitirá promover una nueva alternativa socio productiva para las familias que habitan el sector rural de Ranchería Alfa, esto a través del desarrollo de una serie de talleres, donde se enseñarán las distintas formas de preparación de la carne de conejo, mediante la demostración de recetas. Además de tener la oportunidad de mostrar el valor nutricional de la misma y usar ingredientes accesibles para los habitantes.

La importancia de un desarrollo de conocimientos culinarios en la comunidad ayudará a enriquecer el patrimonio cultural, así como su economía y el conocimiento que obtendrán los habitantes respecto al aprovechamiento de los recursos naturales con los que cuentan.

La obtención de la información recopilada a través de la investigación será implementada en las recetas para lograr un mejor y óptimo aprovechamiento de la carne de conejo como proteína principal de la comunidad, en conjunto con la fauna existente, para que la obtención de los ingredientes sea completamente patrimonio de esta población y lograr que estas recetas se reconozcan como propias.

## **OBJETIVO GENERAL**

Fomentar el uso de la carne de conejo mediante talleres impartidos a los habitantes de la Ranchería Alfa de San Pedro Amatlán, utilizando ingredientes propios de la comunidad para la elaboración de recetas.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Investigar acerca del trabajo de cunicultura de la Ranchería Alfa en San Pedro Amatlán.
- Elaborar recetas estandarizadas a base de ingredientes propios de la región.

- Realizar la planeación de cada uno de los talleres a realizar para los habitantes de la Ranchería Alfa de San Pedro Amatlán.

## **MARCO TEÓRICO**

### **1.1 Cunicultura**

La cunicultura se podría definir como “el arte de la cría del conejo (*Oryctolagus cuniculus*)”, y que planteada como actividad económica “la producción cunícola” tiene como finalidad obtener carne de calidad, al mejor coste y con el máximo respeto al medio ambiente. Es el proceso de reproducción, cría y engorde de conejos, en forma económica, orientada a obtener el máximo beneficio en la venta de sus productos y subproductos, la explotación de conejos es una actividad pecuaria no tradicional muy interesante desde el punto de vista productivo-económico. (Baselga, M., y Blasco, A. 1989)

La cría de especies de animales pequeños puede representar una operación altamente lucrativa, tanto para los pequeños agricultores como para los agricultores sin tierras. Este tipo de producción permite la participación de personas de todas edades, desde niños hasta ancianos, debido a la facilidad de cuidado, además de poder tomarse como una base principal de alimentación para la población, puesto que la carne de conejo es una de las más nutritivas y completas.

La cría de conejos tiene innumerables ventajas, comenzando con la elevada productividad, refiriéndose a la rápida reproducción, debido a sus breves períodos de gestación y de lactancia. El valor nutricional elevado de su carne, su escaso contenido de grasas y de colesterol; las facilidades de transporte y comercialización, los reducidos gastos de mantenimiento de los animales una vez superada la edad óptima de comercialización; el poco o inexistente gasto de mano de obra puesto que las mismas familias pueden encargarse de la tarea y así disminuir los egresos. (Dirección de Educación Agraria, 2011)

Sin embargo, existen factores que detienen el emprendimiento a base de la cunicultura ya sean socioeconómicos y culturales, tales como la aceptación de la carne de conejo y las facilidades de comercialización; o bien, en comunidades rurales la falta de equipo para el proceso de cría, enfermedades que la mayoría de las veces corresponden más bien a síndromes multifactoriales que a patologías específicas.

En la actualidad se pueden distinguir, según sus características, distintas

producciones, una de ellas es la de carne: para producir carne se usan conejos cuyos pesos oscilan entre 4 y 5 kg, y que poseen un buen desarrollo muscular en el cuerpo. Estos animales tienen una conformación típica que permite reconocerlos mediante un examen visual. De piel: Estos animales tienen el cuerpo alargado, cabeza fuerte y redondeada. El pelo es sedoso, brillante y con pelos de mediana longitud. De pelo: tienen cuerpo algo delgado y cubierto de pelo largo. Mascotas: Son animales pequeños, de colores, que se adaptan a la vida de hogar. (Camacho Pérez, A., Bernejo, L. A., Viera, J. y Mata, J., 2010)

Entre las razas productoras de carne con mayor importancia económica se encuentra, el Nueva Zelanda Blanco y el Californiano. El conejo Nueva Zelanda Blanco tiene un cuerpo cilíndrico, igualmente ancho en la grupa y en los hombros y con abundante carne en el lomo, en el dorso y la espalda. La cabeza es ancha, los ojos rojos y las orejas erguidas y con las puntas redondeadas. Su piel es blanca lo que facilita su comercialización. Las hembras son muy fértiles y producen bastante leche. Generalmente detestan camadas numerosas. (Camacho Pérez y otros, 2010)

Las razas peleteras de mayor importancia son Plateado de Champaña, ruso y Chinchilla. El Plateado de Champaña es una raza antigua y apreciada como productora de excelente piel. El pelo sedoso, brillante, de color plata vieja y con pelos de mediana longitud. El Ruso se conoce también como Polaco, Himalayo o Chino. Es raza de cuerpo corto y cilíndrico con cabeza pequeña de frente plana, ojos rojos y brillantes y orejas grandes, erguidas y juntas. El conejo Chinchilla tiene el cuerpo corto y fino. La piel tiene pelos negros y blancos entremezclados, dando una apariencia de gris uniforme. (Camacho Pérez y otros, 2010)

## **1.2 Método de cocción al vapor**

**Al vapor:** Consiste en cocinar alimentos en un recipiente de aluminio perforado que permita que el vapor que sale del agua hirviendo desde abajo, envuelva los alimentos y con el constante calor del vapor, se cocinen, es método de cocción lenta, pero funciona con la mayoría de alimentos, El método es muy sencillo. Se vierte un poco de agua (puede ser aromatizada con hierbas frescas u hortalizas aromáticas) en el fondo de la olla y se calienta a fuego alto hasta que hierve. Los alimentos se colocan en el compartimiento perforado de la olla. Se tapan y se dejan cocer al calor del vapor. (Treuille, 2000)

**Asar:** Es un método de cocción en el cual se cocina al aire libre. Hoy en día también podemos utilizar el horno para asar, aunque intentando conseguir el mismo efecto. Se pretende dar al alimento una capa crujiente y dorada, asegurándose, al mismo tiempo, de que su cocción por dentro sea la adecuada. Ningún líquido, como podría ser un caldo, vino o agua, entra en contacto con el alimento durante el proceso, los alimentos entran en contacto con el aire caliente y grasa si así se desea. El asado es el mejor método para cocer piezas tiernas de carne ya que forma una capa crujiente evitando que la carne pierda su jugosidad en el centro. (Treuille, 2000)

**Guisar o estofar:** Brasear sin líquido o con muy poco se suele emplear con pescados o carnes delicadas. Los platos estofados retienen mejor los sabores de cada alimento, puesto que se hacen en su propio jugo, y no en otros líquidos. Este preparado a base carne, verduras e incluso de pescados, combina dos tipos de cocción. Los alimentos primero se sofríen con alguna sustancia grasa y después se dejan cocer lentamente en un fondo aromatizado, tras haberlo espolvoreado con harina, lo que garantiza que la salsa se impregne en cada pieza. (Flores, 2014)

**Hornear:** Es un método de cocción que se utiliza de diferentes maneras, en la mayoría de los casos es utilizada para cocinar completamente un alimento y en otros, para deshidratarlo. El tipo de horno tendrá que ver mucho en el sabor de los alimentos una vez cocinados, el horno de tierra aporta a los alimentos sabores más fuertes y más jugosidad. Los alimentos horneados se suelen cocer a una temperatura moderada para que el calor penetre lentamente y el proceso de cocción se lleve a cabo poco a poco. (Flores, 2014)

**Ahumar:** El ahumado consiste en exponer algún alimento al humo de diferentes agentes cómo puede un tipo de leña específico que otorgue cierto sabor y aroma, lo que unido a la deshidratación del producto y la conservación en frío hacen prácticamente imposible el desarrollo de bacterias. Además, en muchos productos el ahumado es una salazón previa. Una vez ahumado, los productos deben conservarse en frío entre 0 y 2° C, los pescados deben envasarse con aceite, o envasarse al vacío, untadas con algo de aceite.

**Horno de tierra:** Han sido muy populares en diversas culturas del mundo. Se cava un hoyo en el suelo al que se le prende fuego por medio de leña, piedras, o carbón, luego se apaga y se colocan los alimentos en el suelo caliente que es cubierto generalmente con tierra (los alimentos suelen ir envueltos en algún material

como hojas). Puede usarse también al vapor; prendiendo fuego y luego empleando rocas calientes que son colocadas en el orificio y luego tapadas, generalmente con vegetación. (Flores, 2014)

## **DESARROLLO**

Para el desarrollo del proyecto se realizarán actividades que nos ayudarán a reforzar el conocimiento de los habitantes de la Ranchería Alfa, las cuales englobarán técnicas, métodos de cocción y sus características principales para aplicarlas en distintas preparaciones.

1. Se investigará acerca de la cunicultura y su consumo en la comunidad de San Pedro Amatlán, Ranchería Alfa. La investigación del proyecto se iniciará visitando la comunidad y hablando con las personas que se encargan del cuidado y preparación de los conejos para su desarrollo y consumo.
2. Se investigará la fijación de usos y costumbres en cuanto a métodos y cocción de la carne de conejo, mediante la investigación estableceremos los métodos de cocción a los que la comunidad tiene acceso y los métodos y técnicas que ellos utilizan en la elaboración del conejo, así como los ingredientes que utilizan.
3. Planearemos los talleres que se impartirán mediante la elaboración de material didáctico e investigaciones, se expondrán los temas conforme el avance del proyecto y los conocimientos con los que ya cuenta la población.
4. Con la ayuda de un especialista se darán talleres de retroalimentación acerca de usos del conejo externos a su consumo gastronómico, como son encurtir pieles y disección de patas de manera natural para disminuir desperdicios del conejo y aprovecharlo en su totalidad.

Con el fin de que los habitantes de la Ranchería Alfa de San Pedro Amatlán tengan un amplio conocimiento acerca de la cunicultura, antes de mostrar los métodos de cocción y recetas del conejo se dio una explicación acerca de la importancia de la cunicultura en México y se aplicaron unas encuestas.



Figura 1. Plática a los habitantes de la comunidad

Con la ayuda de material didáctico se mostró a los habitantes las partes del conejo y se dio una explicación de los métodos de cocción adecuados para cada una, tuvimos una plática con los habitantes acerca de la cría de conejos en la Ranchería y aclaramos algunas dudas respecto a los métodos de cocción y el gramaje de proteína correcto para un plato.



Figura 2. Platica sobre métodos de cocción

Durante el taller se dio una muestra de cómo elaborar un adobo para preparar conejo al pastor, se mostraron los ingredientes necesarios y las cantidades



adecuadas. Se les explicó el mejor método para almacenar la preparación y poder utilizarla días después.



Figura 3. Taller de preparación

Los habitantes de la Ranchería Alfa recibieron una plática acerca de cómo curtir piel de conejo de una manera natural, con la ayuda de una presentación digital el Ing. Alejandro les explicó los métodos adecuados durante el proceso y también les mostró cómo preparar la mejor dieta para la alimentación de los conejos. Posteriormente de forma práctica el Ing. les enseñó el proceso con la piel de un conejo a los habitantes de la Ranchería.



Figura 4. Presentación "Curtir piel"



Figura 5. Muestra del proceso

Posteriormente se aplicó a los habitantes una serie de dinámicas para despertar sus sentidos antes de comenzar con los talleres de cocina en las cuales todos participaron y mostraron mucho interés.



Figura 6. Despertando los sentidos

Consecuentemente se prepararon 5 recetas diferentes: conejo al ajillo, al pastor, barbacoa de conejo, chorizo y conejo al horno, las cuales fueron repartidas en parejas entre integrantes del equipo, con el fin de dar una mejor explicación y muestra.



Figura 7. Elaboración de recetas

Se mostró a los integrantes de la comunidad los métodos adecuados de cocción para las distintas recetas, así como los tiempos y cantidades necesarias de ingredientes.

Para hacer más dinámico el taller los habitantes de la Ranchería Alfa pasaron a elaborar algunas de las recetas que se mostraron. Posteriormente se prepararon las guarniciones mientras las preparaciones estaban en cocción.



Figura 8. Participación de habitantes de la comunidad

Los habitantes de la Ranchería Alfa prepararon platillos a base de conejo que les fueron mostrados en los talleres, para su venta en la plaza, se repartieron folletos a las personas que pasaban a comprar o se acercaban, esto con el fin de captar su atención e informar acerca de las actividades cunícolas que desempeñan los habitantes de esta comunidad.



Figura 9. Venta de productos

## CONCLUSIÓN

El proyecto que se realizó contribuyó de manera significativa para los habitantes de Ranchería Alfa y así destacar la importancia de la cunicultura. Dentro de los puntos que consideramos más importantes dentro de este proyecto es el detectar las necesidades de la Ranchería y observar los recursos con los que cuenta y a los cuales se les puede dar una utilización para mejorar su ingreso económico

Los objetivos de este proyecto se cumplieron, ya que a lo largo de la investigación utilizamos distintas herramientas didácticas para recabar información acerca de la cunicultura en México y con la ayuda de una persona especializada en el tema capacitamos a los habitantes de esta población. Dentro de la investigación detectamos las mejores técnicas para cocinar carne de conejo e implementarla en distintas recetas con los utensilios de trabajo con los que cuenta esta comunidad.

Concluimos que uno de los problemas más frecuentes dentro de la Ranchería Alfa es no tener la facilidad de acceso a la información, es por eso que se impartieron talleres tanto teóricos como prácticos a los habitantes con el fin de lograr que tuvieran una visión más amplia acerca de la cunicultura y los distintos usos que se le puede dar a la carne de conejo y así contribuir con el desarrollo económico de la localidad.

## ANEXO 1. RECETAS



<b>Nombre de la receta:</b> Conejo al pastor	
<b>Tipo de preparación:</b> Plato fuerte	
<b>Rendimiento:</b> 5 porciones	
<b>INGREDIENTES:</b>	<b>CANTIDAD:</b>
Conejo en piezas	1 kilo
Axioté	30 gramos
Jugo de naranja	500 mililitros
Vinagre blanco	200 mililitros
Chile ancho	5 piezas
Chile guajillo	7 piezas
Agua	200 mililitros
<b>Guarnición:</b>	
Tortillas	Cantidad necesaria
Cebolla	Cantidad necesaria
Piña	Cantidad necesaria
Cilantro	Cantidad necesaria
Limón	Cantidad necesaria
<b>Procedimientos:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calentar el agua, agregar los chiles, dejar que hasta que se hayan suavizado, aproximadamente 5 minutos.</li> <li>2. Coloca los chiles hidratados en el vaso de la licuadora. Agregar los ingredientes restantes, jugo de naranja, vinagre y axioté. Licuar hasta tener una salsa homogénea.</li> <li>3. Coloca la carne en un tazón y agrega la salsa asegurándote que cubrir toda la carne. Marina dentro del refrigerador durante por lo menos 4 horas o durante toda la noche.</li> <li>4. Precalienta una sartén o el asador a fuego medio-alto. Asa las piezas marinadas, volteando, hasta que se hayan cocido completamente, aproximadamente 3-5 minutos por lado.</li> <li>5. Pica la cebolla y la piña.</li> <li>6. Sirve la carne sobre tortillas calientes, agrega piña. Añade cilantro y cebolla picada y de jugo de limón.</li> </ol>	



<b>Nombre de la receta:</b> Barbacoa de conejo	
<b>Tipo de preparación:</b> Plato fuerte	
<b>Rendimiento:</b> 5 porciones	
<b>INGREDIENTES:</b>	<b>CANTIDAD:</b>
Conejo en piezas	1 kilo
Chile guajillo	5 piezas
Chile ancho	3 piezas
Chile pasilla	3 piezas
Cebolla	20 gramos
Clavo	3 gramos
Pimienta negra	4 gramos
Canela	4 gramos
Ajo	4 gramos
Orégano	3 gramos
Hierba fina	3 gramos
Agua	500 mililitros
Sal	10 gramos
<b>Procedimientos:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hidratar los chiles durante 5 minutos en agua caliente, deja reposar durante 5 minutos más o hasta que se suavicen.</li> <li>2. Licúa muy bien los chiles con 300 tazas de agua, ajo, pimienta negra, orégano, cominos, clavos, hierba fina y canela, hasta tener una salsa espesa completamente tersa.</li> <li>3. Vierte la salsa dentro de una cazuela o cacerola grande, agregar las piezas de carne, remover y salar. Tapar la cazuela y cocinar por 50-60 minutos.</li> </ol>	




<b>Nombre de la receta:</b>	
Conejo al ajillo	
<b>Tipo de preparación:</b>	
Plato fuerte	
<b>Rendimiento:</b>	
<b>INGREDIENTES:</b>	<b>CANTIDAD:</b>
Carne de conejo en piezas	500 gramos
Ajo	25 gramos
Aceite vegetal	400 mililitros
Cebolla	30 gramos
Vinagre de manzana	40 mililitros
Sal	10 gramos
Pimienta	5 gramos
<b>Procedimientos:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloca en la sartén el aceite vegetal y calentar a fuego medio.</li> <li>2. Agregar los ajos picados y cocíalos moviendo el mango del sartén por unos dos o tres minutos hasta que estén apenas dorados.</li> <li>3. Agregar sal y pimienta a la carne y agregar a la sartén.</li> <li>4. Agregar el vinagre y dejar reducir por 25 minutos y agregar la cebolla. Mover la carne para obtener una cocción informe.</li> <li>5. Cocinar por 50 minutos.</li> </ol>	

<b>Nombre de la receta:</b> Conejo al horno	
<b>Origen:</b>	
<b>Tipo de preparación:</b> Plato fuerte	
<b>Rendimiento:</b> 5 porciones	
<b>INGREDIENTES:</b>	<b>CANTIDAD:</b>
Carne de conejo en piezas	1 kilo
Limón	1 pieza
Laurel	5 gramos
Tomillo	4 gramos
Romero	3 gramos
Manteca de cerdo	25 gramos
Vinagre de manzana	100 mililitros
Agua	400 mililitros
Sal	15 gramos
Pimienta	4 gramos
Cebolla	30 gramos
Ajo	4 gramos
<b>Procedimientos:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agregar manteca, sal y pimienta a las piezas de carne. Reservar.</li> <li>2. Picar la cebolla en láminas, y el limón en rodajas.</li> <li>3. Verter 4 partes de agua en 1 de vinagre, agregar a la olla.</li> <li>4. Agregar las piezas de carne y los ingredientes restantes.</li> <li>5. Tapar la olla y cocinar en el horno por 60 minutos.</li> </ol>	





<b>Nombre de la receta:</b> Chorizo de conejo		
<b>Tipo de preparación:</b> Aperitivo, botana o plato fuerte		
<b>Rendimiento:</b>		
<b>INGREDIENTES:</b>	<b>CANTIDAD:</b>	
Carne de conejo sin hueso	500 gramos	
Vinagre de manzana	200 mililitros	
Manteca de cerdo	20 gramos	
Chile ancho	3 piezas	
Chile pasilla	3 piezas	
Clavos	4-5 gramos	
Pimienta	4-5 gramos	
Canela	3 gramos	
Orégano	3 gramos	
Tomillo	4 gramos	
Sal	8-10 gramos	
Comino	3 gramos	
Agua	150 mililitros	
<b>Procedimientos:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hidratar los chiles en agua caliente por 5 minutos.</li> <li>2. Picar la carne lo más fino posible, agregar sal y pimienta.</li> <li>3. Agregar al vaso de la licuadora los chiles y el resto de los ingredientes. Licuar hasta obtener una mezcla homogénea.</li> <li>4. En un recipiente agregar la carne y la mezcla anterior.</li> <li>5. Mezclar bien hasta integrar todo.</li> <li>6. Reservar en una bolsa de plástico o vitafilm y congelar.</li> </ol>		

## ANEXO 2. PLANEACIÓN

<b>NOMBRE DEL TALLER</b>		Curado de pieles		
<b>NOMBRE DEL INSTRUCTOR</b>		José Alejandro Ruiz González		
<b>LUGAR DE IMPARTICIÓN</b>		Ranchería Alfa		
<b>OBJETIVO GENERAL</b>		Enseñar a los pobladores a aprovechar la piel de los conejos		
<b>PERFIL DE LOS PARTICIPANTES</b>		Habitantes de Ranchería Alfa		
<b>TOTAL DE HORAS</b>		2 horas 30 minutos		
<b>MODALIDAD</b>		presencial		
<b>NECESIDADES</b>		Darle un uso a la piel y evitar el desperdicio de esta.		
<b>NOMBRE DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>OBJETIVO PARTICULAR</b>	<b>FECHAS/ HORAS</b>	<b>DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>MATERIAL A UTILIZAR</b>
Presentación del instructor y del taller	Que los habitantes conozcan más sobre lo que es el curado de pieles	28 de octubre 2018 10:00-11:00 am (1 hora)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación mediante diapositivas y videos para conocer más acerca del proceso de curado de pieles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Computadora</li> <li>Cañón</li> <li>Equipo de sonido</li> </ul>
Secuencia del taller	Que los participantes puedan observar el proceso para desmembrar y abrir la flor de la piel.	13:00-14:00pm (1 hora)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demostración de cómo preparar el líquido con alumbre para desmembrar la piel.</li> <li>Los participantes estiraran la piel para continuar con el proceso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piel previamente llena de ceniza y sal.</li> <li>Alumbre</li> <li>Agua</li> <li>Sal</li> <li>Bandeja</li> <li>Palo</li> <li>Piel desmembrada.</li> </ul>
Termino del taller	Que los participantes vean los resultados finales y expongan sus dudas.	15:30-16:00 pm (30 min)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se reunirán los participantes y cada uno podrá tocar la piel ya curtida.</li> <li>Se dará un tiempo para contestar dudas o preguntas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piel terminada.</li> </ul>

<b>NOMBRE DEL TALLER</b>		Aprovechamiento de la carne de conejo en distintos platillos.		
<b>NOMBRE DEL INSTRUCTOR</b>				
<b>LUGAR DE IMPARTICIÓN</b>		Comedor comunitario, Ranchería Alfa.		
<b>OBJETIVO GENERAL</b>		Aprovechar la gastronomía para promover la cunicultura de la comunidad.		
<b>PERFIL DE LOS PARTICIPANTES</b>		Habitantes de Ranchería Alfa		
<b>TOTAL DE HORAS</b>		5 horas		
<b>MODALIDAD</b>		Presencial		
<b>NECESIDADES</b>		Aprender nuevos platillos a base de conejo para controlar la sobrepoblación del mismo y que esto les ayude a darse a conocer como una comunidad cunicultora.		
<b>NOMBRE DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>OBJETIVO PARTICULAR</b>	<b>FECHAS/HORAS</b>	<b>DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>MATERIAL A UTILIZAR</b>
Presentación de los participantes e instructor	Generar confianza grupal y despertar los sentidos.	28 de octubre 2018 9:00-10:00 am (1 horas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentar a los instructores</li> <li>• Realizar una actividad de integración.</li> <li>• Formar equipos de 4 personas en las que cada participante del equipo tratara de adivinar algo con respecto a los sentidos excepto vista, a manera de competencia con los demás equipos, la idea es que desarrollen los sentidos y se unan más como equipo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platos</li> <li>• Maicena</li> <li>• Miel</li> <li>• Grabaciones</li> <li>• Incienso</li> <li>• Vendas para los ojos</li> </ul>

Primera sesión	Definir técnicas para la elaboración de las recetas de barbacoa y chorizo de conejo	11:30-13:00 pm (1 hora y media )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar un mise en place de las recetas.</li> <li>• Demostrar la manera de preparar cada una</li> <li>• Incluir a los participantes en la preparación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabla</li> <li>• Cuchillo</li> <li>• Ingredientes</li> <li>• Guantes</li> <li>• Cubre bocas</li> <li>• Platos</li> <li>• Olla</li> <li>• Bolsas</li> </ul>
Segunda sesión	Definir técnicas para la elaboración de las recetas de conejo al horno y conejo al pastor	14:00-15:30 pm (1 hora y media)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar el mise en place y la preparación de las recetas así como las técnicas de cocción</li> <li>• Incluir a los participantes en la preparación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabla</li> <li>• Cuchillo</li> <li>• Moldes</li> <li>• Papel aluminio</li> <li>• Comal</li> <li>• Cubre bocas</li> <li>• Guantes</li> </ul>
Termino del taller	Exponer lo aprendido mediante los platos terminados	16:00-17:00 pm (1 hora)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Montar cada uno de los platos.</li> <li>• Dar a probar a los participantes.</li> <li>• Contestar dudas</li> <li>• Agradecer a los habitantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platos.</li> <li>• Cubiertos</li> </ul>

## BIBLIOGRAFÍA

Baselga, M., y Blasco, A. (1989). *Mejora genética del conejo en producción de carne*. Madrid: Mundi Prensa

Camacho Pérez, A., Bernejo, L. A., Viera, J. y Mata, J. (2010). *Manual de cunicultura*. Obtenido de <https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/2599/libro%20cunicultura%202010.pdf?sequence=1>

Dirección de Educación Agraria. (2011). *Manual de cunicultura*. Buenos Aires, Argentina: Dirección Provincial De Educación Técnico Profesional Editores.

Flores, G. M. (2014). *Iniciación en las técnicas culinarias*. Noriega

Martínez, C. (1993). *"Cunicultura"*. México, D.F.

Treuille, J. W. (2000). *Guía completa de las técnicas culinarias*. Blume.