

## **ES EDOMÉX LÍDER NACIONAL EN PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE CARNE DE CONEJO**

**Metepéc, México; 28 de julio de 2015.-** El Estado de México es líder nacional en la producción y consumo de carne de conejo, al contar con un inventario de alrededor de 60 mil vientres en 70 municipios de la entidad; destacando las cuencas cunícolas de Texcoco, Amecameca, Teotihuacán, Jilotepec, Atlacomulco y Toluca, informó Heriberto Ortega Ramírez, secretario de Desarrollo Agropecuario.

Agregó que como parte de la política del gobernador Eruviel Ávila Villegas, de impulsar la ganadería de especies menores para la generación de alimentos, se puso en marcha el Programa Unidades Familiares de Producción de Conejo, dirigido principalmente a pequeños y medianos productores que requieren tecnificar o modernizar sus unidades de producción.

Precisó que el apoyo consiste en un módulo integral de 5 jaulas dobles para hembras, una para maternidad y otra para destete y engorda; una jaula más para el semental, 5 nidales, 6 comederos, 6 bebederos y un depósito de agua; así como 5 hembras y un semental en edad de reproductividad.

Heriberto Ortega indicó que el costo de cada una de las Unidades Familiares de Producción de conejo es de 7 mil pesos, de los cuales el gobierno estatal aporta 6 mil 300 pesos y el resto el beneficiario, que por lo regular ya cuenta con experiencia en la cría de los conejos.

Agregó que actualmente existen 22 Asociaciones Locales y dos Uniones Regionales de Cunicultores; con quienes se trabaja estrechamente a través del Comité Sistema-Producto Cunícola, para establecer el Centro de Mejoramiento Genético Cunícola en el municipio de Almoloya de Juárez.

Explicó que mediante este centro se busca mejorar sustancialmente la calidad de la producción; pues de aquí saldrán los vientres y sementales de elevado valor genético que serán distribuidos entre los productores mexiquenses.

Destacó que las ventajas de la cunicultura es que se desarrolla en espacios pequeños, puede ser atendida por mujeres, jóvenes o adultos mayores, ya que se le dedica alrededor de una hora diaria; además existe una creciente demanda de carne de conejo, por ser rica en proteína y hierro, así como baja en grasa y colesterol.