

ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS A BASE DE LA
CARNE DE CONEJO DEL CRIADERO: GRANJA CERO, SESQUILÉ, CUNDINAMARCA

PULIDO ROJAS ANDRÉS RICARDO
SÁNCHEZ HAMON DAVID FELIPE

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA
FACULTAD DE ARTE, COMUNICACIÓN Y CULTURA
TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA
BOGOTÁ, D.C.

2017

ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS CULINARIOS A BASE DE LA
CARNE DE CONEJO DEL CRIADERO: GRANJA CERO, SESQUILÉ, CUNDINAMARCA

PULIDO ROJAS ANDRÉS RICARDO
SÁNCHEZ HAMON DAVID FELIPE

Trabajo de grado para optar al título como Tecnólogo en Gastronomía.

Asesora metodológica:

M.Sc. Lic. GARAVITO NAJAS JENNY ZORAYDA

Asesores temáticos

Ing. ARIZA IGLESIAS FERMÍN

Adm. ROBAYO RODRÍGUEZ AYCARDO EMILIO

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA.
FACULTAD DE ARTE, COMUNICACIÓN Y CULTURA.
TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA.
BOGOTÁ, D.C.

2017

Nota de aceptación del jurado.

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Bogotá, Noviembre 15 de 2017

Dedicatoria

Este documento va dedicado primero a Dios que es participe de todo este gran proyecto en segundo a mi familia que me ha ayudado a que este sueño de estudiar se haga realidad tercera a los profesores que nos ayudaron en todo el momento con su conocimiento y sabiduría por cuarto a la granja experimental cero ya que nos abrió las puertas para crear este gran formato.

Gracias a todos los medios en los cuales pudimos encontrar información referente a nuestro gran proyecto no solo queremos mostrar la carne de conejo si no que sea más consumida ya que es una carne muy saludable.

Agradecemos a todos los docentes que nos brindaron su tiempo y sus conocimientos para para formar grandes profesionales que pueden generar salidas innovadoras aplicando todos los conocimientos transmitidos, todo el empeño y la fe que depositaron en nosotros

Atte. David Felipe Sánchez Hamón

Este documento va dedicado primero a Dios que es participe de todo este gran proyecto en segundo a mi familia que me ha ayudado a que este sueño de estudiar se haga realidad tercera a los profesores que nos ayudaron en todo el momento con su conocimiento y sabiduría por cuarto a la granja experimental cero ya que nos abrió las puertas para crear este gran formato.

Gracias a todos los medios en los cuales pudimos encontrar información referente a nuestro gran proyecto no solo queremos mostrar la carne de conejo si no que sea más consumida ya que es una carne muy saludable.

Agradecemos a todos los docentes que nos brindaron su tiempo y sus conocimientos para para formar grandes profesionales que pueden generar salidas innovadoras aplicando todos los conocimientos transmitidos, todo el empeño y la fe que depositaron en nosotros

Atte. Andrés Ricardo Pulido Rojas.

Agradecimientos

Este documento primero hay que darle los agradecimientos a Dios que es participe de todo este gran proyecto en segundo a mi familia que me ha ayudado a que este sueño de estudiar se haga realidad tercera a los profesores que nos ayudaron en todo el momento con su conocimiento y sabiduría por cuarto a la granja experimental cero ya que nos abrió las puertas para crear este gran formato.

Agradecer a todos los medios en los cuales pudimos encontrar información referente a nuestro gran proyecto no solo queremos mostrar la carne de conejo si no que sea más consumida ya que es una carne muy saludable.

Agradecemos a todos los docentes que nos brindaron su tiempo y sus conocimientos para para formar grandes profesionales que pueden generar salidas innovadoras aplicando todos los conocimientos transmitidos, todo el empeño y la fe que depositaron en nosotros

Y por último agradecemos a la Univocidad Uniagustiniana por brindarnos su mano y ayuda en este gran proyecto

Resumen

Queremos generar un impacto sobre los consumidores cárnicos de Colombia dado a que muchos se preocupan por las enfermedades a largo y corto plazo el consumo de la carne de Res y cerdo, enseñarlos a valorar la carne del conejo ya que es una carne baja en grasa lo cual nos dice que no nos aporta colesterol.

Queremos demostrarle al consumidor colombiano que las demás carnes son igual o incluso mejores que las carnes que comen habitualmente, la carne de conejo con la que vamos a trabajar es de un animal alimentado casi en su totalidad con productos orgánicos, lo cual hace que este animal sea más “natural” y sus aportes al cuerpo son mejores.

Durante nuestra investigación pudimos observar las reacciones de las personas frente a las preguntas generadas sobre si les gustaría probar la carne o productos a base de dicha carne; obtuvimos un resultado de aceptación alto dado a que buscamos generar un producto benéfico para el consumidor dado a que la carne de conejo aporta una cantidad de proteína elevada para lo poco que refleja.

Durante la exploración de recursos para obtener una carne de conejo de calidad optamos por los conejos de “Granja Experimental Cero” cuyo manejo de la cunicultura nos llamó mucho la atención dado a que tienen un proceso de crianza y cuidado bastante natural, además de que sus conejos gozan de una notable salud y son aprovechados en su totalidad incluyendo su excremento para la fabricación de fertilizante.

Palabras claves: conejo, animal de caza, Sesquilé, granja, nuggets, chistorras, cabano con y sin grasa, carne magra, salud, natural.

Glosario

Animal de caza: se llama carne de caza, o a veces simplemente caza, a cualquier animal cazado para su consumo o no domesticado habitualmente. Estos animales también se cazan por deporte. (Carne de caza, 2018)

Cabano: salchicha de 10 cm de grosor secada por el sol puede ser de carne de cerdo. (Kabanos, 2017)

Carne magra: Se trata de carnes con alto contenido en proteínas y muy baja cantidad de grasa. Es muy recomendable su consumo para tener un estilo de alimentación saludable. (Curiosfera, s.f.)

Cocción por aire caliente: es la aplicación de calor que se hace a un alimento, con el fin de convertirlo en algo más digerible, apetecible y sanitariamente seguro. (López, 2007)

Conejina: el alimento balanceado, mejor conocido como conejina, es la principal fuente alimenticia para los conejos criados en la producción de carne de nuestro medio, aunque en la sierra y selva la realidad es diferente ya que mayormente se alimentan de puro forraje. (wheek, 2016)

Chistorras: salchicha de 10 cm de grosor secada por el sol puede ser de carne de cerdo fermentada durante 24 horas antes de que sea embutida y secada es parecida a una longaniza. (hernandez, 2015).

Dash: es una "pequeña cantidad" no cuantificable (queda a criterio del barman) de un ingrediente (en muchos casos limón, cuando hablamos de un dash de limón, por ejemplo), que permite darle un toque personal a la bebida. Podría ser una cucharadita o un chorrillo (muchas veces se suele calcular como que equivale a 1/32 de onza). (Ferreiro, s.f.)

Desuello: una vez el animal ha sido sacrificado, se procede al desuello. Esta operación, realizada por las manos diestras de los profesionales del matadero, consiste literalmente en separar la capa piel -popularmente llamada también pellejo- del cuerpo del animal. En todo caso la piel saldrá del desuello con adherencias que inmediatamente hay que proceder a eliminar.

Deshuesar: Quitar los huesos a un fruto o separar la carne de los huesos de un animal. (Gran Diccionario de la Lengua Española © 2016 Larousse Editorial, 2016)

Desvicerar: quitar los órganos internos de un animal. (inFormal, 2014)

Embutido: preparación que consiste en una tripa natural o sintética embuchada con carne picada de cerdo, tocino, sangre cocida u otros ingredientes y condimentos que suele tener forma alargada y redondeada y que se presenta cruda, cocida, curada o ahumada. (dictionaries, s.f.)

Granja cero: granja de producción de carne de conejo su nombre e granja experimental cero

Humus: sustancia que se crea a partir de la descomposición de materias orgánicas presentes en la capa superficial de un suelo. (dictionaries, s.f.)

Lombricultura: una serie de operaciones relacionadas con la cría y producción de lombrices detritívoras (formadoras de humus) y el tratamiento, por medio de ellas (mediante procesos de oxidación biológica), de residuos orgánicos para su reciclaje en forma de abono denominado humus de lombriz, lombrihumus o lombricompost. (agricolas, 2016)

Nuggets: bolitas de carne apanadas principalmente son de pollo que son utilizadas para freír y como un acompañamiento. (VelSid, 2009)

Procesado: procedimiento por el cual se transforma una materia prima a otra. (Gerencie.com, 2018)

Raza: una raza es un grupo homogéneo, sub específico, de animales domésticos que poseen características externas definidas e identificables que permiten distinguirlos a simple vista, de otros grupos definidos de la misma manera en la misma especie; también es un grupo homogéneo sobre el que, debido a la separación geográfica. (Vidal, 2010)

Secado: acción que consiste en eliminar totalmente el líquido o humedad contenido en una cosa. (dictionaries S. o., s.f.)

Sofreír: freír un alimento a fuego lento solamente hasta que está ligeramente dorado. (dictionaries S. o., s.f.)

Tratamiento: manera de actuar, de comportarse o de proceder una persona en su relación con los demás. (libre, 2018)

Contenido

1	Introducción	13
2	Planteamiento del problema	15
2.1	Formulación del problema.....	15
2.2	Justificación.....	15
2.3	Objetivos.....	16
2.3.1	General.....	16
2.3.2	Específicos.....	16
3.	Marcos de referencia.	17
3.1	Marco teórico – conceptual.....	17
3.1.1	Foto del conejo.....	17
3.1.2	Taxonomía del conejo	18
3.1.3	Tabla nutricional.....	18
3.1.5	Cabano.	19
3.1.5.1	Historia:	19
3.1.6	Nuggets.....	20
3.1.6.1	Historia:	20
3.1.8	Chistorra.....	21
3.1.8.1	Historia:	21
3.2	Antecedentes investigativos.....	22
3.3	Marco histórico - geográfico	24
3.3.1.	Historia del conejo.	24
3.3.2.	Marco gastronómico del conejo.....	26
3.3.3.	Historia de granja experimental cero.....	28
3.3.4.	Historia del municipio de Sesquilé	30
3.3.2.1	Ecología.....	30
3.3.2.2	Economía.	31
3.3.2.3	Vías de comunicación.....	31
3.3.2.3	Ubicación de Sesquilé.....	31
3.3.2.4	Gastronomía.....	33
3.3.2.5	Folclor.	33
3.4	Marco legal	34
4.	Metodología	36
Tipo de investigación		36

Tipo de metodología.....	36
4.1 Diseño experimental.....	37
4.1.1 Fase 1.....	38
Búsquedas de información	38
Encuesta exploratoria.....	39
Como selecciono la muestra.....	40
Ficha técnica	60
4.1.2 Fase 2.....	41
Desarrollo de los productos.....	41
Análisis de carnicería.....	50
4.1.3 Fase 3.....	52
Presentación de los productos.....	52
4.1.4 Fase 4.....	54
Evaluación sensorial.....	54
Ficha técnica.....	55
4.1.4 Fase 5.....	56
Elaboraciones del recetario.....	56
5. Hipótesis.....	57
5.1 Producto no. 1:	57
5.2 Producto no. 2:	57
5.3 Producto no. 3:	57
5.4 Producto no. 4:	57
6. Resultados y discusiones.....	58
6.1 Resultados de las fases:.....	59
6.1.1 Resultados de la fase 1	59
Búsqueda de información.....	59
Encuesta exploratoria.....	59
Resultados de la encuesta exploratoria.....	61
6.1.2 Resultados de la fase 2	68
Desarrollo de los productos.....	68
6.1.3 Resultados de la fase 3	69
Presentación de los productos.....	69
6.1.4 Resultados de la fase 4	70
Evaluación sensorial:	70

Resultado evaluación sensorial.	71
6.1.5 Resultados de la fase 5	75
Elaboración del recetario.	75
6.2 Productos realizados	80
Aporte nutricional	80
6.3 Aplicaciones gastronómicas	81
Producto no. 1 (Cabano con grasa)	81
Producto no. 2 (Cabano sin grasa)	84
Producto no. 3 (nuggets de conejo)	87
Producto no. 4 (Chistorras de conejo)	90
7 Administración del proyecto.	93
8. Conclusiones	98
9. Recomendaciones	99
Producto no. 1 (Cabano sin grasa):	99
Producto no. 2 (Cabano con grasa):	99
Producto no. 3 (Nuggets):	100
9.4 Producto no. 4 (Chistorras):	100
10 Referencias	101
Índice de imágenes.	105
Índice de tablas.	106
Índice de diagramas.	107

1 Introducción

La presente tesis es una investigación para generar productos innovadores a base de la carne de conejo, en esta tesis encontraremos el valor nutricional, los beneficios y los distintos usos de dicha proteína. Queremos generar un impacto sobre los consumidores cárnicos de Colombia dado a que muchos se preocupan por las enfermedades a largo y corto plazo el consumo de la carne de res y cerdo, enseñarlos a valorar la carne del conejo ya que es una carne baja en grasa lo cual nos dice que no nos aporta colesterol.

Queremos demostrarle al consumidor colombiano que las demás carnes son igual o incluso mejores que las carnes que comen habitualmente, la carne de conejo con la que vamos a trabajar es de un animal alimentado casi en su totalidad con productos orgánicos, lo cual hace que este animal sea más “natural” y sus aportes al cuerpo son mejores.

Durante nuestra investigación pudimos observar las reacciones de las personas frente a las preguntas generadas sobre si les gustaría probar la carne o productos a base de dicha carne; obtuvimos un resultado de aceptación alto dado a que buscamos generar un producto benéfico para el consumidor dado a que la carne de conejo aporta una cantidad de proteína elevada para lo poco que refleja.

Además de sus grandes aportes de proteína es una carne que no aporta grandes cantidades de grasa, al ser un animal de caza y al ser pequeño las cantidades de grasa son muy inferiores lo cual hace que sea más saludable que otra carne.

Durante la exploración de recursos para obtener una carne de conejo de calidad optamos por los conejos de “granja experimental cero” cuyo manejo de la cunicultura nos llamó mucho la atención dado a que tienen un proceso de crianza y cuidado bastante natural, además de que sus conejos gozan de una notable salud y son aprovechados en su totalidad incluyendo su excremento para la fabricación de fertilizante.

La materia prima adquirida es de gran calidad dado a la alimentación a la que son sometidos los conejos, su carne es más saludable ya que la dieta que manejan es más orgánica que sintética y las características organolépticas son muy distintas:

- El color
- La textura
- Sabor
- Dureza
- Entre otras.

Se diferencian también en el tamaño, son más pequeños dado a que no se les suministra hormonas o sobrealimentan lo que hace que su carne sea de mejor calidad y no llegue a afectar a los animales en su estructura.

En nuestro trabajo de campo tuvimos la oportunidad de conocer las instalaciones de granja experimental cero ubicada en la provincia de Boíta, Sesquilé.

Tuvimos la oportunidad de ver como son los procedimientos y cuidados de los conejos y no solo de ellos, sino que también observamos como ellos trabajan la lombricultura, sus siembras y la producción de humus para cultivo y sus cultivos y sus cultivos hidropónicos y como todo lo que se da se utiliza.

Durante nuestra investigación decidimos generar varias propuestas gastronómicas para darle una oportunidad de ser conocida y que adquiera estatus entre las demás carnes, entre los productos que contemplamos los que escogimos como nuestros productos son:

- Cabano
- Nuggets
- Chistorra.

Con el fin de que estos productos impulsen la y su consumo se eleve y sea aprovechado, en este momento con todas las problemáticas y discusiones sobre qué tan buena o mala son las carnes vacunas y de cerdo vemos una gran ventana frente a nosotros para introducir una carne olvidada o de poco gusto al mercado exponiendo sus grandes facultades, aportes y su gran versatilidad al fusionándose con otros ingredientes.

2 Planteamiento del problema

Dado a la preocupación de las personas hacia el consumo de la carne de res y cerdo, planteo el uso e ingreso de la carne de conejo al mercado proponiendo recetas o productos para incentivar su uso evaluando los aportes nutricionales que puede generar dicha carne.

Ya que esta carne es baja en grasa y catalogada como una carne magra y de gran aporte nutricional en pocas cantidades.

Ya que esta carne es muy poco consumida por su poco conocimiento y cantidad de comercialización de este mismo producto

2.1 Formulación del problema.

¿Cómo elaborar productos culinarios a base de carne de conejo que cumplan con los requerimientos sensoriales como parte de preparaciones base?

2.2 Justificación.

Buscar el ingreso de un producto cárnico que es ignorado o fue olvidado por su costo o quizás su poca cantidad de carne, indagar sobre sus beneficios y aportes nutricionales al cuerpo humano, rastrear platos a base de conejo para poder recrearlos e intentar darles un estatus.

Entre la investigación realizada nos podemos dar cuenta que la carne de conejo si bien es muy pobre en cuanto a cantidad de carne es muy rica en proteínas, baja en grasa, aporta una cantidad significativa de calorías y una gama de vitaminas y minerales lo cual hacen de esta carne rica en cuanto a la nutrición, esto es una buena noticia dado a que muchas personas optan por bajar el consumo de otras carnes para mejorar su “salud” pero no hay alimentos que puedan suplir el consumo de proteínas animales. (Rabadà J. , pág. 1)

Si bien se sabe que la carne de conejo es un poco costosa para lo que en cuanto a cantidad se refiere sus componentes nutricionales son muy buenos, no solo busco darle un estatus a dicha carne actualmente el medio ambiente sufre consecuencias debido a la gran cantidad de desperdicios fecales y gases generados por animales grandes (vacas, cerdos) buscando una salida ambiental sin dejar de lado el consumo de carne podríamos bajar los niveles de contaminación por gases y deterioro de sus de grandes animales usados para consumo, mientras que la carga ambiental bajaría al usar carne de conejo. (Küppers, 22 AGOSTO, 2012)

2.3 Objetivos.

2.3.1 General.

Proponer estrategias culinarias para uso de la carne de conejo proveniente del criadero “granja experimental cero” para el incentivo de consumo.

2.3.2 Específicos.

Evaluar el consumo de la carne de conejo en personal semi entrenado de Bogotá, y en la población de Sesquilé, Cundinamarca, enfocado en las variables: cantidad, origen-producción, preparaciones culinarias tradicionales.

Desarrollar productos alimenticios como: cabano, nuggets y chistorras.

Evaluar los productos obtenidos mediante el análisis sensorial ya que con esta prueba podemos identificar las variables que determinan los sentidos de cada persona para esto buscamos a personas semi entrenadas

Elaborar un recetario con los productos desarrollados y sus aplicaciones.

3. Marcos de referencia.

3.1 Marco teórico – conceptual.

3.1.1 Foto del conejo.



Figura 1. Conejo. Recuperado de: <https://www.anipedia.net/conejos/>

3.1.2 Taxonomía del conejo

Tabla No.1. *Taxonomía del conejo*

Taxonomía del conejo.	
Reino:	Animal.
Filo:	Chordata.
Clase:	Mammalia.
Orden:	Legomarpa.
Familia:	Leporidae.
Genero:	Oryctalagus.
Especie:	O coniculos

Adaptado de: <http://actividadesdenaturales10.blogspot.com/2016/09/taxonomia-del-conejo.html>

3.1.3 Tabla nutricional

Tabla No. 2. *Tabla nutricional*

Nombre	Conejo de crianza crudo
Peso (kg)	1
Agua %	74
Kcal	114
Proteína (g)	21.79
Grasas totales(g)	2.32
Carbohidratos (g)	0
Colesterol (g)	81
Contenido de hierro (mg/100g)	3,5

Adaptado de: *Tabla de Composición de Alimentos para Centroamérica del INCAP segunda edición, tercera reimpresión febrero del 2012*

3.1.5 Cabano.

3.1.5.1 Historia:

El cabano (kabanosy) es un tipo de salchicha seca larga y fina hecha de carne de cerdo que nace en Polonia de ahí su nombre original “Kabanosky”.

Dado a su proceso obtiene una textura muy seca y un sabor ahumado. Su medida estándar es de unos 60 cm, con un diámetro de 1 cm, y se dobla en dos, lo que le da un su aspecto tan característico.

Su nombre procede de kaban, que significa ‘cerdo’ (son los machos jóvenes que se engordados con patatas) en el este de Polonia. Su proceso de curación y los sabores y aromas resultantes son los rasgos que caracterizan al cabano y lo distinguen de las salchichas comunes. Los cabanos suelen ser condimentados con pimienta (algo que no se hace con las otras salchichas), es muy utilizado como aperitivo acompañado muchas veces con queso.

Uno de los usos más clásicos es como comida de excursiones dado a que su tiempo de vida es largo y es fácil de llevar. (academic, 2010).

3.1.6 Nuggets

3.1.6.1 Historia:

Se cuenta que los Nuggets los invento el profesor de tecnología de alimentos de la Universidad Coronel, Robert C. Baker a mediados de los años 50 el cual publicó su trabajo con fines académicos y no genero una patente, lo cual desmiente el mito que muchas personas conocen que la creación y elaboración culinaria fue de McDonald's dado a que la comercialización de los Mc nuggets inicio en 1979-1980.

Los Nuggets son una variación del pollo frito el cual era un plato popular en la Escocia de la edad media, cuando los escoceses migraron a Estados Unidos, el sur este plato adquirió popularidad al ser un plato de alta conservación e inicio a ser un alimento básico ganando sabor gracias al aporte de especias y condimentos de los esclavos africanos.

Con el crecimiento de las cadenas de restaurantes de comida rápida, esta elaboración se hizo muy popular, el pollo empanado y frito en todas sus variantes es una fuente de proteína barata, más accesible a toda la población, además, un alimento que gusta a los niños.

En cuanto a los Nuggets industriales se sabe que se le añaden diversos aditivos químicos como conservantes, colorantes y potenciadores de sabor, incluso en algunos casos le incluyen el cuero del pollo y quien sabe que más. Algunas fuentes indican que el contenido de un nuggets de pollo solo tiene en su totalidad un 50% de pollo (VelSid, 2009)

Por eso es mejor disfrutar un plato de Nuggets hechos por nosotros con los ingredientes que más nos gusten, que estén frescos y lo mejor es que podemos poner el rebozado que más nos guste y dejarlos a término de nuestro agrado.

3.1.8 Chistorra

3.1.8.1 *Historia:*

Embutido en el que en su composición figura la carne de cerdo picada (a veces puede tener mezcla de carne de vacuno y porcino), condimentada con sal, pimienta o pimentón. En su origen histórico, estaba elaborado probablemente con los restos menos agradables de la matanza.

Actualmente, existen varias modalidades que presentan su propio sello en función de las distintas comarcas donde se produzca. Una de la más conocida de todas ellas es la chistorra navarra que se asemeja bastante al chorizo. La chistorra se caracteriza por ser un embutido de carne que suele curar muy poco tiempo; se estabiliza por un día a temperatura entre los 2° y 8°c. La carne es embutida en tripa natural o artificial.

Se trata de un producto más graso que el chorizo convencional, no llegando a sobrepasar, generalmente, un diámetro de 25 mm y los 50 cm de longitud. Se puede consumir en sola como aperitivo, frita o a la brasa, o como ingrediente complementario de un buen número de recetas tradicionales. La chistorra es un embutido de origen vasco, muy consumido en España y en los países con influencia española.

Consiste de una mezcla de carne de cerdo molida o picada, a veces con una mezcla de carne de cerdo y de res, que va especiado con pimentón o paprika (por eso su color rojo vibrante), sal, ajo y distintas hierbas. La chistorra se cura muy poco por lo que se debe de cocinar antes de consumir, casi siempre se consume asada o frita. (hernandez, 2015).

3.2 Antecedentes investigativos

- *Estudio de factibilidad para la comercialización de carne de conejo en Soacha comuna 2.* (Mario Mosquera, Andrea Gonzales, Leidy Debía 2015). Se ha convertido en un municipio cada vez más grande, comercial y competitivo por su aumento de población, es allí donde se realizó el estudio e iniciación de la comercialización. Dado a que las virtudes de esta carne son poco conocidas entre los consumidores, su bajo contenido de colesterol, grasas saturadas, sodio, y alto contenido de proteína digerible la hacen una alternativa ideal para dietas de personas con problemas de salud. Dado a que esta carne no es muy conocida no se aprovecha su potencial ya que muchos no conocen sus aportes y la rechazan, se desea generar estrategias para su venta y consumo para proponer un nuevo consumo y dejar un poco la res dando a conocer su crianza, producción, trazabilidad y sus grandes aportes. (MARIO_ANDREA_LEIDY, 2015)

- *Conejo (Region de murcia) Carne de conejo y gastronomía: la gastronomía de la región de Murcia* encontramos que el conejo es el pilar de su gastronomía dado a todos los aportes que este animal ofrece y todos los platos que en este lugar podemos encontrar a base del conejo en su página web encontramos tanto su historia, su crianza, los hábitos que tiene la raza que se da e incluso videos de recetas que se preparan con él, dan un análisis de los aportes que se encuentran en su carne. (region de murcia, s.f.).

- *Tesis: conejos y pollos s.r.l.* (Facundo Tissera 2007): Esta tesis busca posibilidades de ampliar la producción de la empresa “conejos y pollos s.r.l.” la cual se enfoca en la producción industrial de conejo y pollo, producir agro alimento para la región donde ellos se establecieron (centro de la provincia de Buenos Aires Argentina). Esta expansión consiste en la inversión orientada al acondicionamiento de galpones para la cría y engorde de un mayor volumen, infraestructura para la finalización y capital de trabajo para hacer frente al crecimiento proyectado y la inserción regional de los productos. Desde su creación en 2004, “conejos y pollos s.r.l.” tuvo un continuo incremento en la demanda por sus productos. (Tissera, s.f.).

- *Producción y comercialización de carne de conejo* (L. Lage Corredoira octubre 1991): sin una profundización en el origen de la cunicultura la cual nace de otras actividades agrícola -

ganaderas y en varios casos como experimentación o hobby. Esto ha generado que adquiriendo un carácter minifundista en la década de los años 60 y 70. Es a mediados de los años 70 se empezó a desarrollarse una cunicultura industrial. Antes de la crisis del 89 se cifraba en un 40% el volumen de producción. Es a partir de entonces cuando desciende considerablemente dicha producción y hoy en día, a falta de datos estadísticos fiables, se puede estimar entre un 25 y un 30%. (Corredoira', 1991)

3.3 Marco histórico geográfico

3.3.1. Historia del conejo.

El conejo se da a conocer oficialmente en Europa hace miles de años por que abundaban en España y Francia, fue allí donde se inició la domesticación y consumo de este animal por los monjes durante la edad media, aunque existen registros que dicen que la domesticación de este animal fue llevada a cabo en el imperio Romano. Durante la época Azteca el conejo se conoció como “tochtli” y formaba parte de su cultura tanto así que formaba parte de su calendario.

Que es un conejo: es un mamífero roedor al igual que las liebres, los conejos son mamíferos de la orden de los lagomorfos. El conejo (*Oryctogalus cuniculus*) este se diferencia de los roedores comunes dado a que tiene cuatro incisivos (no dos como los roedores normales) tienen dos visibles al frente de su boca y dos más pequeños los cuales son más delgados ubicados detrás de los dos más visibles, es importante resaltar que los conejos son netamente vegetarianos, ya que otros roedores como los hámster son omnívoros y pueden llegar a ingerir carnes en su dieta. Los conejos pertenecen a la familia de los leporinos ya que tiene su labio superior dividido, sus orejas grandes (más que las de otros roedores) le ayudan a estar alerta a posibles depredadores, a lo largo del tiempo el conejo cambio en varios aspectos al igual que el perro gracias a la intervención de los humanos, el nacimiento de nuevas razas de conejos, por la estructura del cráneo, el tamaño del cuerpo, el color del pelaje y ojos, etc.

Tamaño y apariencia: el conejo promedio mide alrededor de 40cm de largo, la cabeza redonda y la nariz pequeña. Su boca es amplia con el labio superior dividido, alrededor de su boca tiene bigotes largos, sus ojos ubicados a ambos lados de su cabeza son grandes, sus pupilas tienen un campo visual de 360°, sus orejas suelen ser tan grandes como su cabeza completa, sus patas tienen pelo por todas partes a diferencia de otros roedores como la rata que no tiene pelos en sus patas, sus patas son fuertes y pueden alcanzar una gran longitud de distancia lo cual lo beneficia al ser un animal que es presa de grandes animales; su cola es corta y tiene huesos flexibles que están unidos a su columna vertebral, su cola es un tipo de alerta para otros conejos de la manada informándoles que ha presencia de algún depredador.

Características: existen numerosas razas de conejos, las cuales varían de acuerdo a su complexión, color, tamaño, tipo de orejas y pelaje como son: Conejo de Alaska, conejo amarillo de borgoña, conejo de angora, conejo arlequín, conejo azul de Viena, conejo californiano, conejo gigante, conejo Himalaya, conejo japonés, conejos lop los de orejas caídas: alemán, de cachemira, de meissen, francés, holandés), conejo polaco, conejo urraca, conejo zorro suizo, muchas otras razas más. Cabe indicar que, del listado anterior, de los más conocidos en nuestro país destacan: los conejos californianos. Los neozelandeses (los clásicos conejos totalmente blancos y robustos, tristemente famosos en los bioterios). El mini lop.

Los conejos piedra del vocablo alemán steenkonijn, que se camuflan muy bien en el campo debido a su color “pétreo”, que es una mezcla de gris claro y café con pigmentación negra en las puntas. Los rex de pelo muy corto y afelpado. Pero principalmente hay muchos conejos criollos que son cruza de algunos de los anteriores y que pueden ser de colores diversos (negro, blanco, amarillo, café, café grisáceo, gris azulado, etc.).

Peso: las razas más pequeñas pesan un promedio de 1.5 kg, y las más grandes hasta 8 kg, como el gigante de Flandes, siendo el promedio entre 2.5 y 4 kg. **Pelaje:** el color del pelaje es bastante diverso, ya que puede ser unicolor (blanco, gris –en varias tonalidades-, café, negro, rojizo, dorado, lila, azulado, etc.), multicolor (jaspeado, dos o más tonos distribuidos como manchas o secciones de partes específicas del cuerpo), pasando por el largo y textura (aunque el conejo promedio tiene el pelo corto, hay pelajes más cortos aún, de 15 mm y de textura aterciopelada como el conejo rex, o de pelo largo y denso como el conejo de angora, el cual puede medir hasta 70 mm).

Ojos: respecto al color de los ojos, estos pueden ser azules, rosados, negros, castaños, grises y tener formas diversas: alargados, redondos, pequeños o muy grandes o delineados con un tono más oscuro que el resto del pelaje.

Orejas: también varían en cuanto a su forma y tamaño; los estándares suelen ser de la misma longitud que su cabeza, unos 10 o 12 cm aproximadamente, o también pueden ser muy cortas

(las del conejo enano holandés miden apenas unos 5 cm de longitud) o muy largas, como las del lop inglés (que miden entre 58 y 70 cm de punta a punta), así como pueden ser erguidas o caídas (como los mini lop). (Vallejos, 2018)

El conejo es un mamífero primitivo, es considerado como uno de los animales más primitivos y antiguos desde la prehistoria. Se desconoce el origen de los conejos, pero algunos científicos historiadores afirman que el conejo proviene de Asia desde donde emigro a Europa gracias al comercio y por causas naturales, es posible que el clima frío del norte de Europa hiciera que esta especie emigrara a climas más templados.

Con el tiempo los conejos se fueron expandiendo por todo el mundo tanto así que en 1880 en Australia llegaron a considerarse o adquirir el nombre de plaga, en otros lugares como en las Estepas Rusas o en las tiraderas Americanas no se conseguía la reproducción quizás por factores desconocidos en esa época o falta de recursos. La cría en cautiverio y jaulas se inició a principios del siglo XVIII, actualmente en el mundo se conocen entre 60 y 70 razas distintas las cuales dependen de talla y color (Rosales, 2011)

3.3.2. Marco gastronómico del conejo

Los romanos fueron los primeros en apreciar el valor culinario del conejo. Ello potenció la cría de estos animales en algunas islas del Mediterráneo. A comienzos de la nueva era, el traslado de unos cuantos conejos a las Islas Baleares provocó una plaga que obligó a los pobladores isleños a pedir socorro al emperador romano. (chefuri.com, 2003) (Valentina, 204).

Esta situación se ha repetido al cabo de los años en varios lugares. De manera especial destaca el continente australiano donde los conejos inmigrados encontraron unas condiciones de vida apropiadas y una ausencia de enemigos naturales. (chefuri.com, 2003)

La inclinación entre los romanos por el conejo trajo consigo la cría doméstica. Construyeron criaderos cuya mayor exquisitez consistía en las crías recién nacidas del conejo de monte. Poco a poco se han podido observar mutaciones en la anatomía y el organismo de este animal. Se ha

reducido su peso global y cerebral, así como su tamaño. Ha perdido cualidades sensoriales como el gusto, el oído y la capacidad de ver en la oscuridad. (chefuri.com, 2003)

A pesar de su rápida reproducción el precio del conejo se mantenía elevado. En el año 1309 en Canterbury se pagaba tanto dinero por un cerdo como por un conejo. En el continente, donde el animal era menos corriente, los precios estaban igualmente altos hasta que hacia el siglo XVI, con la domesticación del conejo en conventos franceses, la situación cambia. (chefuri.com, 2003)

En los siglos siguientes se potenció la cría de nuevas razas de conejos domésticos, aunque su utilización en la cocina perdió valor situándose en un puesto que no le corresponde, por detrás de la volatería y el ganado porcino y vacuno. (chefuri.com, 2003)

La carne de conejo es sana, sin grasa y con sabor sabiendo prepararla bien al fuego con cuidado ya que seca con mucha facilidad. La carne de mayor calidad se da en el conejo, de cuatro meses con un peso de 3,5 kg., que suponen 2 kg. Al quitar la piel, extremidades y cabeza. (chefuri.com, 2003)

Esta carne es blanca, tierna y jugosa. Posee un alto grado nutritivo y se digiere con facilidad. Así como la carne del conejo doméstico se asemeja a la de la gallina, la carne del conejo salvaje tiene más similitud con la de la liebre. (chefuri.com, 2003)

Concentrémonos en el conejo doméstico ya que su antecesor salvaje merece un capítulo aparte. Compre de preferencia un conejo entero y trocéelo usted mismo ya que necesitará los huesos y restos de carne para preparar un buen caldo. (chefuri.com, 2003)

La carne debe reposar al menos dos días y no más de una semana en el frigorífico. El período de espera es imprescindible para que la carne se reblandezca. (chefuri.com, 2003)

La parte del conejo que más se aprovecha es el lomo. Se puede preparar asado en una pieza o troceado en filetes o medallones con mantequilla en el horno durante unos minutos. (chefuri.com, 2003)

Las patas se asan en una pieza a fuego medio o se separa la carne del hueso y se trocea para guisados.

La pechuga y la espaldilla se utilizan para platos como ragout y caldo. De las vísceras del conejo se aprovecha tan sólo el hígado por su gran sabor y se prepara poco pasado por el fuego, como acompañamiento en ensaladas. (chefuri.com, 2003).

3.3.3. Historia de granja experimental cero.

Granja experimental cero fue fundada el 15 de abril del 2000, ubicada en la provincia de boíta en Sesquilé, con el fin de presentar un modelo de producción sustentable y amigable para el ambiente.

Ver imagen 2 y 3.



Figura 2. Granja experimental cero. Fuente: Pagina empresarial Facebook Granja Experimental Cero, 2017

Uno de los productos fabricados en granja cero es el humus basado en la cunicultura y lombricultura, lo cual significa que aprovechan los desperdicios fecales de los conejos y los manejan con las lombrices lo cual hace que no de mal olor y se aprovecha para la fabricación de un compostaje sin de químicos o agentes dañinos. (Pulido, 2018)



Figura 3. Granja experimental cero. Fuente: Pagina empresarial Facebook Granja Experimental Cero, 2017

3.3.4. Historia del municipio de Sesquilé

Sesquilé significa boquerón de la arroyada, también significa agua caliente como derivado de Sesquilé. Fue fundado en 1600 por el Oidor Luis Enríquez. El 13 de febrero de 1779 en la visita fiscal de Francisco Antonio Moreno y Escandón se empadronaron 728 indios y los vecinos o blancos según el cura Manuel Ferreira eran 824 en 337 familias.

La primera partida de matrimonio de los libros parroquiales data de 10 de febrero de 1633 y la primera de bautismo del 4 de noviembre del mismo año. Hechos notables a comienzos del siglo XIX el mineralogista alemán Jacobo Wiesner en compañía del oficial Raúl Carlos J. Urisarri hizo el plano de las salinas de Sesquilé.

Las salinas fueron explotadas por los indios, luego por los españoles y a mediados del siglo pasado por los concesionarios, entre los que figura la compañía elaboradora de sales de Sesquilé, por convenio de 13 de julio de 1862.

Manuel Ponce de León por contrato de 2 de septiembre de 1867 y Gustavo Sánchez por contrato de 11 de marzo de 1891.

En 1931 asumió su administración el Banco de la República. En estas instalaciones se encuentran los "hogares de Sesquilé" del I.C.B.F. Fundados en 1964 para refugio de niños desamparados. (municipal, 2017)

3.3.2.1 Ecología.

Cuenta con fauna y flora muy diversa, en especial en la zona alta al oriente donde existe una gran cantidad de especies animales como venados y aves que engalanan el entorno natural de Sesquilé en el Cerro Pan de Azúcar. Igualmente cuenta con la hermosa laguna del Guatavita, la cual ofrece lindos paisajes naturales que engalanan con su belleza. (municipal, 2017)

3.3.2.2 Economía.

Económicamente este municipio vive de la agricultura, ganadería y empresas floricultoras y explotación salina. La ganadería; producción de leche y los derivados lácteos se procesan en diversas industrias. Municipio de vocación agrícola y ganadera. (municipal, 2017)

3.3.2.3 Vías de comunicación.

En el costado noroccidental del perímetro urbano atraviesa la autopista norte, vía nacional, actualmente doble calzada dentro del proyecto Briceño – Tunja - Sogamoso. Sesquilé cuenta con vías de comunicación interna en su gran mayoría en recebo, cabe resaltar que se encuentran pavimentadas la vía casco urbano - vereda nescuatá. La vía departamental Sesquilé - Guatavita. (municipal, 2017)

3.3.2.3 Ubicación de Sesquilé.

Gráficamente se ubica en el departamento de Cundinamarca Colombia, a 45 kilómetros al noroeste de Bogotá por la salida de la calle 170 con autopista norte.

Limita al norte con los municipios de Chocontá y Suesca, por el sur limita con el municipio de Guatavita, por el oriente limita al con el municipio de macheta, por el occidente limita con el municipio de Gachancipa.

Sesquilé se encuentra ubicado en la provincia de Almeidas, con una altitud de 2595 metros sobre el nivel del mar, tiene una temperatura de 14.1 °c con mucha temporada de lluvia en el año. (municipal, 2017)

La extensión territorial es de 14.100 hectáreas las cuales de ese total el 97% se encuentra en el sector rural se divide en 11 veredas que se encuentran ubicadas en las tres grandes cuencas del siguiente modo:

Tabla no. 3

Veredas de Sesquilé

<i>Cuenca del Siecha:</i>	<i>Cuenca del Sisga:</i>	<i>Cuenca de Bogotá:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Centro</i> • <i>Chaleche</i> • <i>Gobernador</i> • <i>San José</i> • <i>Salinas</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>El hato</i> • <i>Tierra negra</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Boíta</i> • <i>Boitivá</i> • <i>Espigas</i> • <i>Nescuatá</i>

Adaptado de: http://sesquile-cundinamarca.gov.co/informacion_general.shtml

La población de Sesquilé es de 13.936 habitantes, su población urbana es de 3468 habitantes el resto vive en las veredas, fue fundada el 12 de octubre de 1600. (municipal, 2017).

Ver imagen 4

Mapa de Sesquilé (Cundinamarca – Colombia)



Figura 4. Mapa de Sesquilé (Cundinamarca – Colombia). Recuperado de: Google maps.

3.3.2.4 Gastronomía.

En Sesquilé se maneja la trucha en sus diferentes preparaciones ya que este es un plato muy común en el que los restaurantes ofrecen por ser parte del embalse. (turismo en sesquile, 2012)

3.3.2.5 Folclor.

El Festival Nacional de Danza "al compás de tominejos" que se realiza en el mes de mayo y que cuenta con la participación de varios grupos infantiles y juveniles de distintas regiones del país. Este evento como muestra folclórica en la región logra convocar a propios y visitantes. (turismo en sesquile, 2012).

El topónimo «Sesquilé», en muyscubun (idioma muisca), significa «boquerón de la arroyada» aunque también ha sido traducido como «agua caliente», como derivado de sisque, que proviene del vocablo muisca sisquis bteib.

3.4 Marco legal

- *Decreto 1500 del 4 de mayo del 2007*: Por este decreto reglamenta el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de carnes, productos cárnicos y derivados cárnicos que se destinan para el consumo humano, todos los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. (invima, 2011)

- *Norma técnica sectorial 1325*: Está NTC establece el reglamento y sistema oficial por el cual se regula el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. (invima, 2011)

- *Issn 1014-6423: la ley 1014 del 26 de enero del 2006*, Esta ley busca fomentar el emprendimiento en estudiantes, egresados y a personas en general, para ser capacitadas para innovar, desarrollar bienes de cualquier clase a través de la consolidación de empresa. La ley del emprendedor tiene como principal foco la formación integral del ser humano, procesos de trabajo productivo, desarrollo de la personalidad y apoyo de procesos de emprendimiento en cualquier tipo de ámbito: social, cultural, ambiental, regional e internacional. (invima, 2011).

- *Ley 9ª de 1979*: Esta ley dispone la reglamentación legal para lograr la sanidad en todo el territorio nacional para la conservación y preservación del medio ambiente para asegurar un ambiente óptimo para la humanidad. (invima, 2011)

- *Decreto 2162 de 1983*: Por el cual se reglamenta parcialmente el título v de la ley 9ª de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados. (invima, 2011)

- *Decreto 3075 de 1997*: por el cual se reglamenta parcialmente la ley 9ª de 1979, y se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos. (invima, 2011)

- *Resolución 00001382 del 2013*: El artículo 6 de la ley 1438 de 2011 establece: “plan decenal para la salud pública”. El ministerio de protección social elaborará planes decenales de salud pública y en marco de estrategia de atención de salud primaria. Por el cual deben confluir las políticas sectoriales para mejorar el estado de salud de la población, incluyendo la salud mental, garantizando que el proceso de participación social sea eficaz, mediante la promoción de la capacitación de la ciudadanía y de las organizaciones sociales. (invima, 2011).

4. Metodología

En el proyecto actual podemos evidenciar la importancia de la explotación de la carne de conejo una carne magra baja en grasa libre de colesterol esta carne se puede realizar de muchas maneras ya que sin importar su preparación o como sea empleada siempre va a dar un buen sabor

Sin importar las preparaciones esta carne es una carne poco conocida en Latinoamérica ya que el conejo es más para uso doméstico como mascota y en criaderos, pero no se utiliza como una proteína

Tipo de investigación

En este trabajo se utilizó el tipo de investigación al principio fue pura o teórica ya que esta busca o tiene como su principal función la búsqueda de diferentes tipos de conocimiento, pero no tiene en cuenta el resultado en nuestro trabajo se buscó la información en base a la “investigación pura o teórica” para recolectar toda clase de información que se relacionaba con el conejo clases de conejo y su gastronomía

Después se utilizó la investigación exploratoria en búsqueda de los productos para llevar a cabo la recolecta de información para analizar la información recolectada a base de los productos generados y después para poder analizar la importancia o la información que gracias a ellos se recolectó

Tipo de metodología

La metodología mixta, ya que utilizamos en nuestro trabajo fue la siguiente:

- Cualitativo
- Cuantitativo

Mediante estas dos metodologías utilizamos las siguientes herramientas:

- Instrumentos:

- Encuesta
- Panel sensorial

- Experimentos:
 - Recolección de datos - garantice un enriquecimiento y crecimiento del tema
 - Estadísticas y graficas

4.1 Diseño experimental

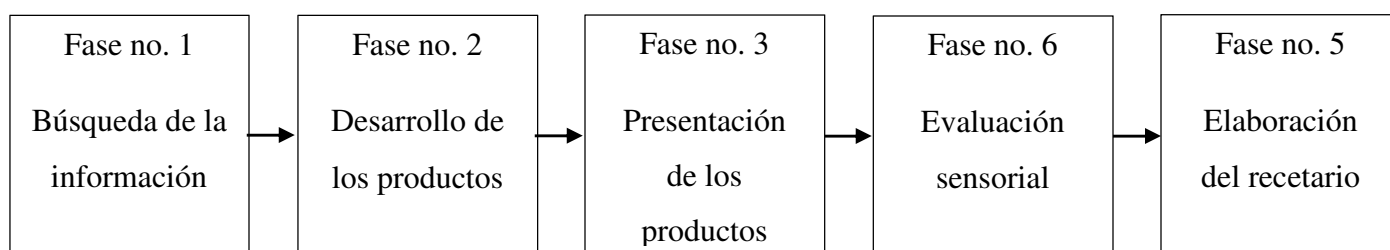


Figura 5. Diseño experimental, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

4.1.1 Fase 1.

Búsquedas de información

Se hace una búsqueda en los diferentes tipos de recursos electrónicos como bibliotecas virtuales utilizando herramientas como ebrary con palabras claves: conejo, animales de granja carne de conejo, carne magra sin grasa, tipos de preparación del conejo platos a base de conejo y características de la carne de conejo.

Recopilación de información en páginas web, bases de datos con palabras claves, fuentes primarias, entrevistas, encuestas, toma de fotos y videos en las salidas de campo y así poder generar el análisis.

Recopilación de información en los portales de la biblioteca Luis Ángel Arango con palabras claves: conejo, animales de granja carne de conejo, carne magra sin grasa.

Arrojando información concisa acerca del tema, también se consulta las páginas de la alcaldía correspondiente al municipio de Sesquilé para corroborar datos encontrados en otros medios electrónicos.

Se busca información del municipio llamado Sesquilé el cual se encuentra el criadero de conejos con el cual se va a realizar los productos gastronómicos su historia y demás características.

Se fomenta la búsqueda de información para complementar el trabajo de conejo no solo se busca la información de esta carne, sino que además se busca información de los productos realizados como sus preparaciones y su historia y una que otra característica sin importar que se basó en los productos.

Encuesta exploratoria.

Se realizó una encuesta de muestreo partiendo de unas 6 preguntas a una población de 100 personas. La mitad de esta población fue estudiantes y personas en el medio gastronómico y la otra mitad a personas del común la cual se tomó para explorar el tema saber cuanto saben de la carne de conejo si la han consumido.

También se buscó complementar atreves de la encuesta para fortalecer el trabajo ya que la carne de conejo no es muy apetecida ya que su sabor es muy bajo que no da agrado consumirla. En esta encuesta se tomaron 7 preguntas toda a base de la carne y preparación y consumo del conejo como por ejemplo como se consume, cuanto lo consume, si la ha probado, si desea saber recetas sobre este tipo de carne.

Ver imagen 6

1 ¿ha probado la carne de conejo?

- SI
- NO

2 ¿conoce platos a base de la carne de conejo?

- SI
- NO

3 ¿dónde ha consumido los platos a base de conejo?

4 ¿le gustaría conocer las diferentes preparaciones a base de carne de conejo?

- SI
- NO

5 ¿estaría dispuesto a aprobar un producto nuevo a base de carne de conejo?

- SI
- NO

6 ¿qué opinas sobre un producto nuevo a base de la carne de conejo?

7 ¿probarías un Cabano a base de la carne de conejo?

- SI
- NO

Figura 6. Encuesta exploratoria, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

Como selecciono la muestra.

La muestra se seleccionó mitad siendo a estudiantes y personas en el medio gastronómico y la otra mitad fue seleccionada a personas conocidas como familiares, amigos, vecinos, conocidos y demás personas. Obtuvimos un 100 por ciento además de eso fue una población de 12 años hasta los 50 años

Lo cual se evidencio que un del total de los encuestados un 59.6% equivale a 65 personas dijeron conocen la carne de conejo y el 40.4% que equivale a 35 personas respondieron que no la conocen.

4.1.2 Fase 2.

Desarrollo de los productos.

Se busca que con la carne de conejo se puedan realizar diferentes tipos de productos ya que su carne es una carne magra sin grasa, una carne exquisita por su poca grasa, por su mayor aporte de vitaminas en pequeños trozos de carne, una nueva manera de presentación

Presentación de la carne de conejo.



Figura 7. Presentación de la carne de conejo, Fuente: Pagina empresarial Facebook Granja Experimental Cero, 2017

Producto 1 (Cabano con grasa de conejo):

Pasó a paso de la realización

- Pese las materias primas cárnicas y realice la formulación con la asistencia del docente, pese el resto de materias primas.
- Corte la carne y grasa en trozos que puedan entrar por la boca del molino.
- Moler la carne y la grasa de forma intercalada.
- Mezclar los componentes, hasta obtener una pasta homogénea.
- Cargar la pasta en la embutidora e introducirla en la tripa asignada.
- Dejar enfriar, separar por unidades y empacar.



Figura 8. Cabano con grasa de conejo, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

Diagrama de flujo con sistema haccp

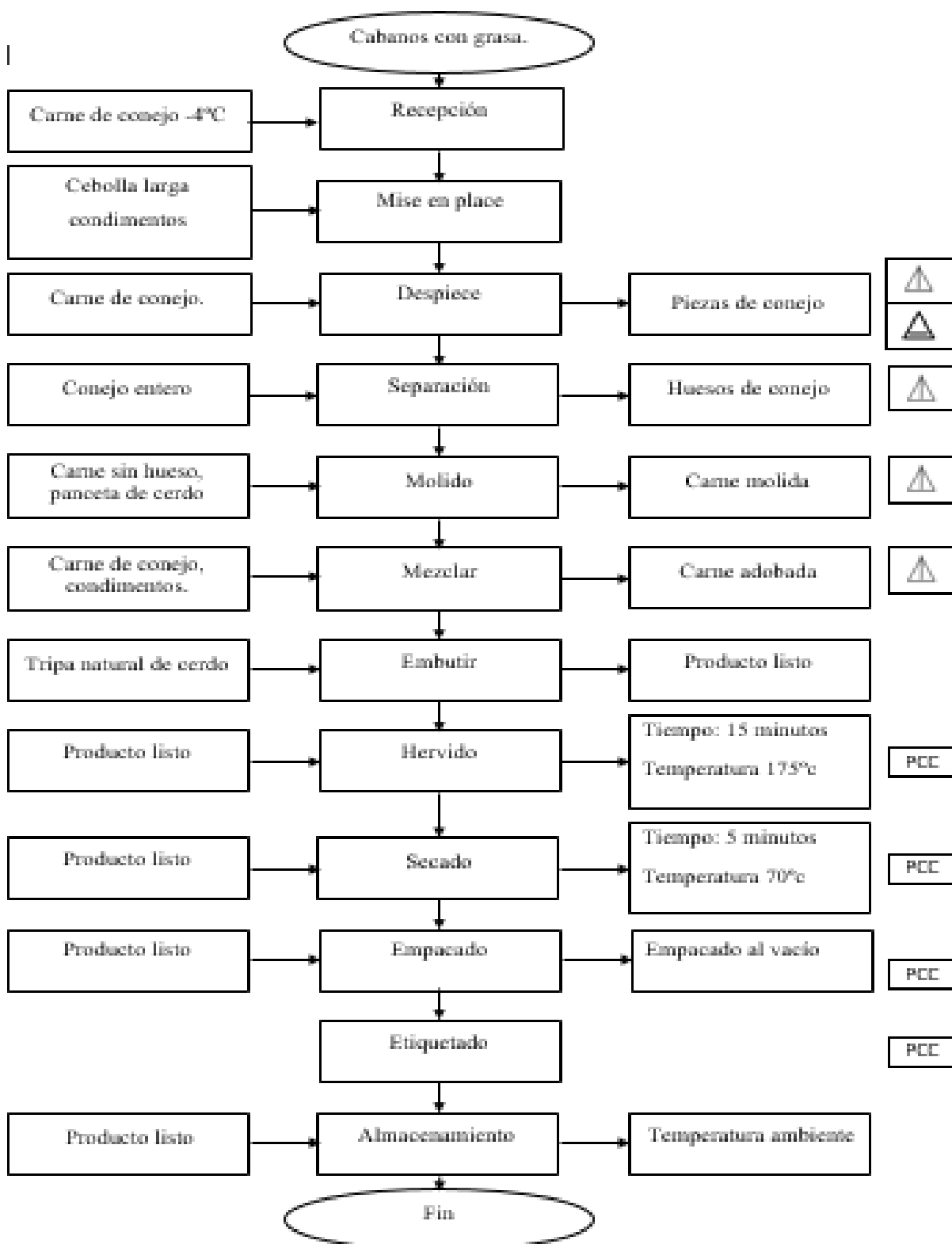


Figura 9. Diagrama de flujo con figura haccp, Fuente: Sánchez & Pulido 2017

Producto 2 (Cabano sin grasa de conejo):

Pasó a paso de la realización

- Pese las materias primas cárnicas y realice la formulación con la asistencia del docente, pese el resto de materias primas.
- Corte la carne y grasa en trozos que puedan entrar por la boca del molino.
- Moler la carne y la grasa de forma intercalada.
- Mezclar los componentes, hasta obtener una pasta homogénea.
- Cargar la pasta en la embutidora e introducirla en la tripa asignada.
- Dejar enfriar, separar por unidades y empacar.



Figura 10. Cabano sin grasa de conejo, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

Diagrama de flujo con sistema haccp

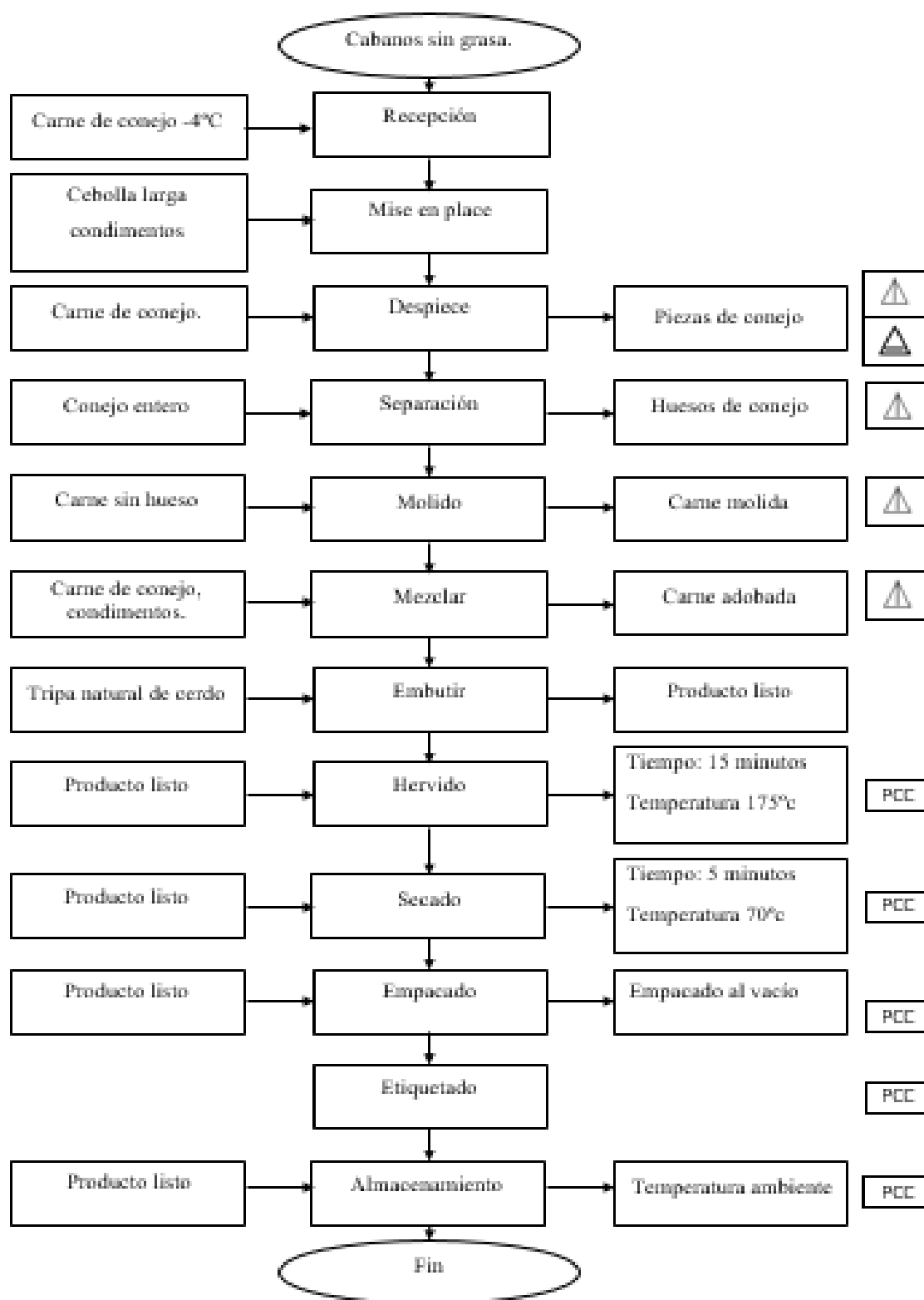


Figura 11. Diagrama de flujo con sistema haccp, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

Producto 3 (nuggets de conejo):

Pasó a paso de la realización

- Limpiamos las pechugas de posibles restos de grasa y venitas que puedan tener y las cortamos en trozos de unos 2 cm.
- Pasamos los trozos de pollo por una picadora hasta que estén totalmente deshechos y formen una pasta. Mezclamos el conejo con el queso crema y la sal, hasta que esté bien integrado. Con la mano hacemos pequeñas porciones con esta masa.
- Vamos a empanar nuestros nuggets, en este caso el clásico rebozado, pasándolos por harina, huevo y pan rallado.
- La harina ayuda a que el huevo se adhiera mejor a la carne, y el huevo actúa como pegamento para fijar el pan rallado al nuggets. Hay quien da una capa y hay quien prefiere usar dos.
- Lo mejor es rebozar en una sola capa para que el envoltorio del nuggets no sea demasiado grueso. Así resultan más ligeros y absorben menos aceite en la fritura.



Figura 12. Nuggets de conejo, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

Diagrama de flujo con sistema haccp

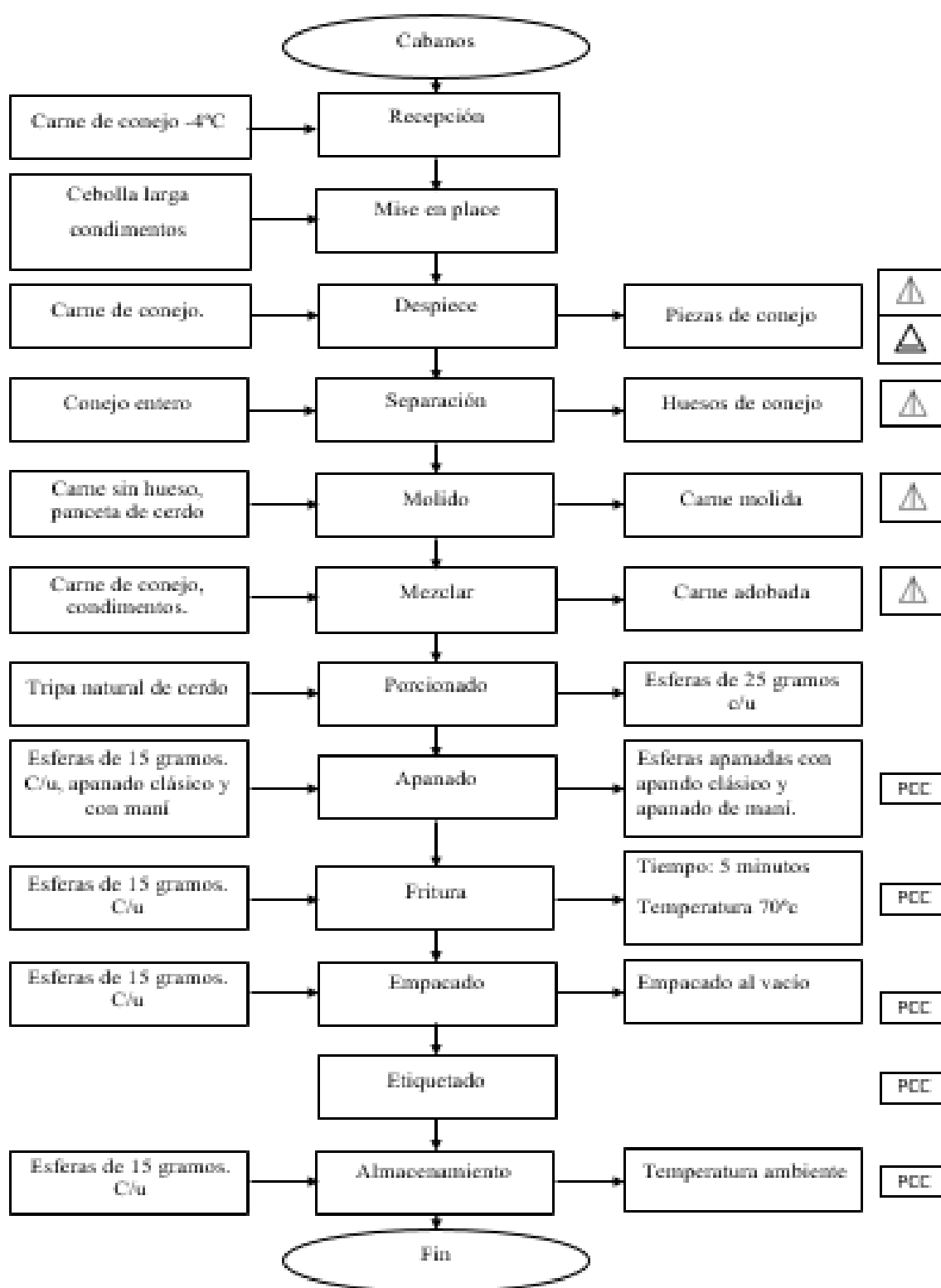


Figura 13. Diagrama de flujo con sistema haccp, Fuente: Sánchez & Pulido 2017

Producto 4: (Chistorras de conejo)

- Pasó a paso de la realización
- Pedimos al carnicero que nos pase las 2 clases de carne por la máquina de picar.
- Hacemos una picada con los ajos pelados, la sal, el pimentón, y mezclamos bien con el agua,
- Incorporamos a un bol donde tendremos la carne.
- Mezclamos bien con las manos y tapamos con un paño y dejamos reservar en el fresco 24 horas.
- Pasado el tiempo se va metiendo el relleno en las tripas, y atándolas con un cordel cada 50 cm, más o menos, y cuando terminemos las dejamos orear colgadas unos días para que se sequen un poco, y ya la tenemos lista para hacer, frita, en guiso, revueltos, etc.



Figura 14. Chistorras de conejo Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

Diagrama de flujo con sistema haccp

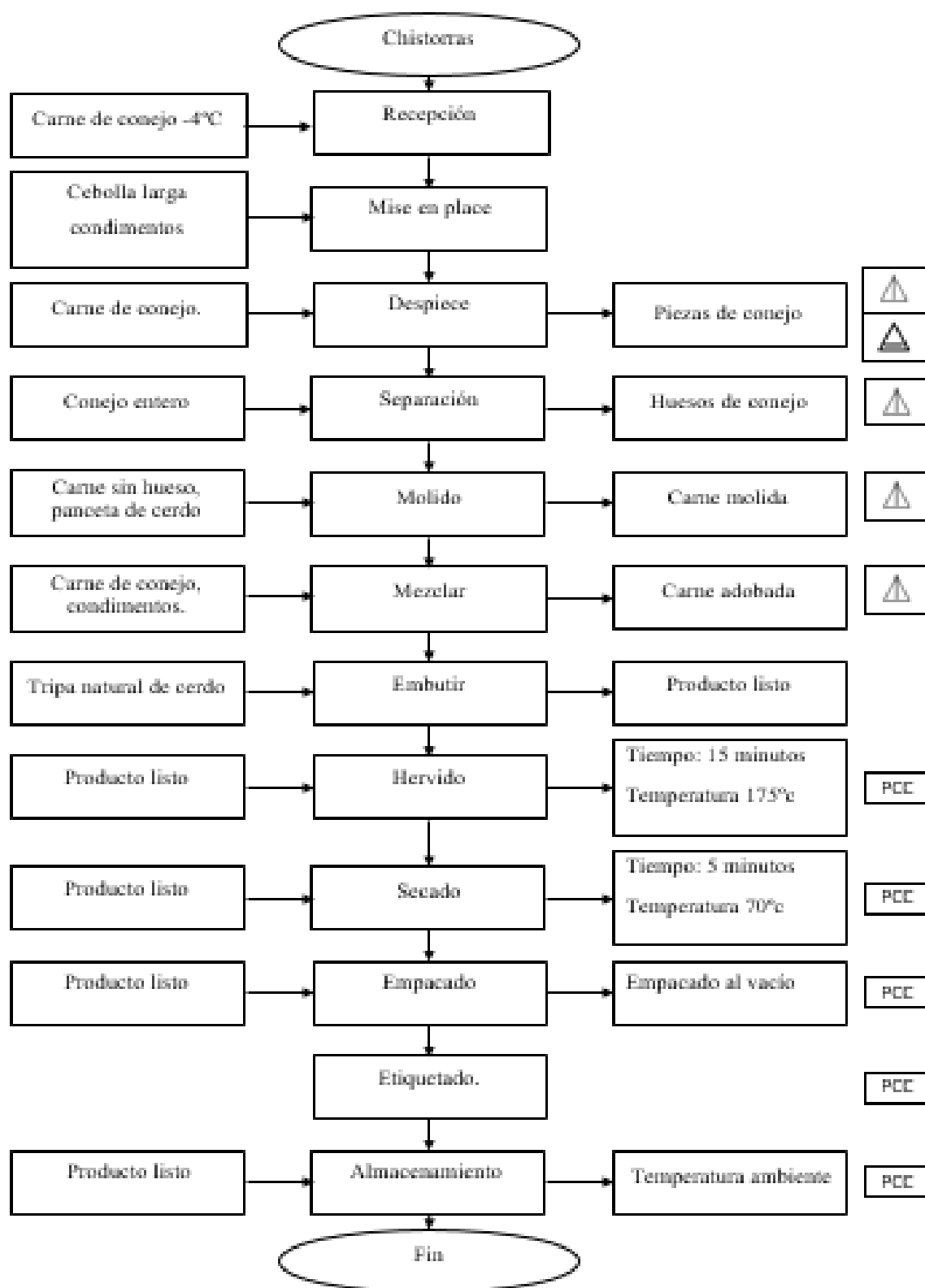


Figura 15. Diagrama de flujo con sistema haccp. Fuente: Sánchez & Pulido 2017.

Análisis de carnicería

Se le compararon 1 kg de carne de conejo al proveedor “granja experimental cero” y se compró devisera y sin piel.

No se puede realizar análisis cárnico porque se obtuvo un tipo de carne limpia a la cual se le llama así porque ya no trae consigo la piel y las vísceras internas del animal en este caso.

Según dice en el numeral 2 “comprar carne por porciones.

El manejo del inventario es el mismo. Esto facilita la labor ya que el control se hace también con el inventario inicial de porciones más las compras que se realizaron durante el día menos el inventario final. Lo anterior arroja la venta.

En este caso no se realiza análisis de carnicería. Esta alternativa no requiere personal para cortar la carne en porciones ni el área que se menciona en el numeral anterior.

” Según Carlos Alberto Trujillo” creador del análisis de carnicería universidad del externado de Colombia

Detalle de compra

Por detalle de corte ya que no contamos con el animal entero esto quiere decir que el animal no trae huesos, viseras blancas, viseras rojas ni piel.

Por lo tanto, se procedió como respuesta al jurado a elaborar un análisis por corte.

Ya que solo se realizó la compra del animal por las piezas y sin la merma que en este caso sería: huesos, viseras blancas, viseras rojas

Teniendo en cuenta la teoría de análisis de carnicería o análisis cárnico del señor Carlos Trujillo procedemos a crear por nosotros mismos un cuadro donde refleja un análisis por corte.

Por lo tanto, para justificar la respuesta al jurado procedimos a elaborar el siguiente cuadro:

Tabla no. 5 “Análisis por del detalle del corte”:

Análisis por del detalle del corte:			
Corte	Peso corte sin hueso	Valor kilo	Preparaciones
Paletilla de conejo.	250 gramos. (0.25 kilo).	\$22.000. (Kilo). \$5.060 = 0.25 (kilos).	Cabano con grasa. Peso: 250 gramos (0.25 kilos).
Costilla de conejo.	250 gramos. (0.25 kilo).	\$22.000. (kilo) \$5.060 = 0.25 (kilos).	Cabanos sin grasa. Peso: 250 gramos (0.25 kilos).
Lomo de conejo.	250 gramos. (0.25 kilo).	\$22.000. (kilo) \$5.060 = 0.25 (kilos).	Chistorras de conejo. Peso: 250 gramos (0.25 kilos).
Pierna de conejo.	250 gramos. (0.25 kilo).	\$22.000. (kilo) \$5.060 = 0.25 (kilos).	Nuggets de conejo. Peso: 250 gramos (0.23 kilos).
Total	1.000 gramos (1 kilo).	\$22.000 (kilo) \$5.060 = 0.25 (kilos).	1000 gramos (1 kilo).

Fuente: Sánchez & Pulido (Análisis por del detalle del corte) 2017

4.1.3 Fase 3.

Presentación de los productos.

En esta fase se presentan las recetas típicas del municipio de Sesquilé, aquellas recetas autóctonas que no han sido manipuladas ni cambiadas lo cual se busca que la carne de conejo sea aceptada por lo que es una carne muy magra

En general podemos encontrar recetas para entradas, platos fuertes, para ocasiones buenas como festividades. He incluso para días normales ya que esta carne es muy baja en grasa llamada magra y su sabor es muy bajo fácil para personas con problemas de obesidad o de sobre peso y problemas del corazón.

Los productos que realizamos fueron los siguientes:

Producto no. 1 Cabano a base de carne de conejo sin grasa: en este producto realizamos el cabano, pero le quitamos de su preparación la grasa de cerdo la cual no dejaba que el potencial de la carne de conejo se dejara ver ya que esta carne es una carne muy magra fácil de condimentar

Todos los productos son empacados al vacío y etiquetados ya que para su comercialización es importante que este etiquetado bajo la resolución 3065 en la que menciona las cualidades e información que debe llevar.

Producto no. 2 Cabano a base de carne de conejo con grasa: en este producto realizamos el cabano, pero le agregamos la grasa de cerdo a su preparación la cual experimentamos para ver cómo es su sabor textura ya que sabemos que esta carne no trae ninguna grasa la única grasa es la que se adiciona con el cerdo.

Todos los productos son empacados al vacío y etiquetados ya que para su comercialización es importante que este etiquetado bajo la resolución 3065 en la que menciona las cualidades e información que debe llevar.

Producto no. 3 Nuggets a base de carne de conejo: en este producto realizamos la molienda de la carne de conejo adobándola con especias e hierbas aromáticas para darle un sabor mejor la apañamos con harina de trigo huevo y maní triturado la mitad y la otra mitad la apañamos con harina de maíz.

Todos los productos son empacados al vacío y etiquetados ya que para su comercialización es importante que este etiquetado bajo la resolución 3065 en la que menciona las cualidades e información que debe llevar.

Producto no. 4 Chistorras de carne de conejo: en este producto realizamos la molienda de la carne y la grasa de cerdo la condimentamos con hierbas aromáticas y un poco de cerveza la empacamos y la dejamos orear un día para de su forma seca y hay ya se puede consumir en cualquier presentación.

Todos los productos son empacados al vacío y etiquetados ya que para su comercialización es importante que este etiquetado bajo la resolución 3065 en la que menciona las cualidades e información que debe llevar

4.1.4 Fase 4

Evaluación sensorial.

Se evidencia la aplicación de la evaluación sensorial a los tres productos que escogimos a base de la carne de conejo he incluso se utilizó la carne de conejo ya que es una carne magra sin grasa rica para la salud de las personas.

En base a esto se evalúa con una encuesta de aceptación a una población de 50 personas, las cuales están divididas en:

- 15 estudiantes de gastronomía
- 15 estudiantes de las demás carreras
- 15 docentes de la cede
- 5 directivos de la sede de suba

Los productos que realizamos a base de la carne de conejo son los siguientes:

- Cabano de carne de conejo sin grasa
- Cabano de conejo con grasa animal
- Nuggets de carne de conejo adobado con finas hierbas
- Chistorras de conejo

Se realizó una encuesta de muestreo partiendo de unas 7 preguntas a una población de 100 personas la mitad de esta población fue estudiantes y personas en el medio gastronómico y la otra mitad a personas allegadas como vecinos, familia y amigos e conocidos

De las cuales nos arrojó unos resultados buscando que la mayoría de personas no conocen la carne de conejo ni las preparaciones

Ficha técnica.

Tabla no. 6 “*Ficha técnica de la Evaluación sensorial*”.

Producto	Fecha:
Frente a usted hay una muestra de uno de nuestros productos a base de conejo en base a este producto usted llenara el siguiente cuadro:	
Por favor indique en la escala del 1 al 5 que tan agradable es el producto donde:	
5 es muy agradable	
4 agradable	
3 medio agradable	
2 es poco agradable	
1 nada agradable	
Color	
Olor	
Sabor	
Textura	
Visión	
Observaciones	

Fuente: Sánchez & Pulido (Evaluación sensorial) 2017.

4.1.4 Fase 5.

Elaboraciones del recetario

En este punto mostraremos las diferentes recetas que el conejo tiene como presentación como estofada, asada, horneado y demás recetas típicas ancestrales las cuales se toman para mostrar las diferentes presentaciones que trae consigo esta rica y majestuosa carne.

Además de lo mencionado anteriormente se recolectarán las recetas autóctonas sin modificaciones tal cual fueron escritas para eso se mostrar un recetario o libro dividido en tres secciones la primera es entradas y aperitivos la segunda es platos fuertes

Además, se menciona que las recetas a base de los productos que se realizaron cuyos productos son ingredientes de cada preparación son adicionados para que la presentación sea mejor. Es decir que los productos que se realizaron fueron tomados como un ingrediente más para las diferentes preparaciones

Las recetas que se realizaron con el cabano con y sin grasa fueron:

1. Empanadas rellenas con cabano de conejo (aperitivo).
2. Pasta con cabano de conejo (fuerte).
3. Huevo estrellado con cabano de conejo (entrada).

Las recetas que se realizaron con los Nuggets de conejo fueron las siguientes

1. Nuggets clásicos de conejo (acompañante).
2. Nuggets rebosados con maní rellenos de queso (entrada).
3. Nuggets rebosados con papa (acompañante).

Las recetas que se realizaron con las chistorras fueron:

1. Pincho de chistorra de conejo con pollo (aperitivo).
2. Arroz con pollo y chistorra (fuerte).
3. Picada con papa y chistorras a la BBQ (entrada).

5. Hipótesis

5.1 Producto no. 1:

Cabano de conejo sin grasa; se realizó una formulación como explica la norma de 15 % de grasa de cerdo, pero su resultado fue fallido por que toca aumentarle la cantidad o porcentaje de grasa de cerdo para poder tener el sabor del cabano normal ya que es un embutido seco

5.2 Producto no. 2:

Cabano de conejo con grasa: se realizó salió bien ya que en este caso no se utilizó grasa si no que solo se realizó con la carne molida de conejo y la empacamos además la carne tenía un adobo de hierbas aromáticas, sal, pimienta, orégano, tomillo y laurel y un poco de vino blanco

5.3 Producto no. 3:

Nuggets de conejo: se molió la carne de conejo se adobo con sal, pimienta, orégano, tomillo y laurel se apanado con 2 huevos adobado con un poco de vino blanco y los mismos condimentos que el relleno contenía se pasó primero por el huevo después por la harina después otra vez por el huevo y por último la miga de pan para tener un apanado grueso y la harina y la miga estaban mezcladas con un poco de romero para darle un toque especial

5.4 Producto no. 4:

Chistorras de conejo: se molió la carne ya que la carne de conejo va acompañada con carne de res y las dos van molidas y empacadas en tripa natural las carnes se adobaron con hierbas aromáticas y cerveza para resaltar el sabor después de rectificar sabor y de empacar en la tripa por un grosor de 3 centímetros se recuerda que las chistorras son un tipo de salchichas largas secas

6. Resultados y discusiones

Se encontró la información referente al tema se evidencio que hay poca información de consumo en Colombia de carne de conejo.

Se vio que la información recolectada por los diferentes medios electrónicos sirvió para darle contenido a nuestro trabajo y para fortalecer el tema de la fortificación del consumo de la carne de conejo

Sin embargo, se evidencio que la carne de conejo no es muy rentable ya que es de poca cantidad y su precio es muy alto ya que el conejo listo y des presado está en un valor comercial entre los 18.000\$ a 22.000\$ en este caso se evidencio que no es una alternativa por su valor y su cantidad.

6.1 Resultados de las fases:

6.1.1 Resultados de la fase 1

Búsqueda de información.

Se encontró la información que necesitábamos los tipos de conejo y sus diferentes preparaciones también nos pudimos dar cuenta de que para manejar la carne de conejo hay que saber sus características para poderla preparar bien sus componentes para que a la hora de su preparación no tenga pérdida de nutrientes

Además, podemos ver que la información de conejo es muy poca ya que su consumo es igual ya que generalmente su uso doméstico, sin importar este obstáculo buscamos la información del conejo, información como historia en donde empezó cuando lo empezaron a consumir como llegó a América y así información que nos ayudara a saber o tener conocimiento de este animal

Sin importar en donde buscamos la información era poca ya que en la gastronomía el conejo es muy pobre porque el sabor de su carne es muy básico y además el valor de su carne es elevado mientras que las demás carnes lo superan por su sabor y su costo.

El conejo es un animal de carne muy poca ya que en su totalidad pesa entre 1.5 kilo a 2.0 kilo vivo mientras que después del desposte y despresa miento y des vicerado su valor queda en 1.0 kilo a 950 gramos sin embargo su carne no es que alcance dé a mucho.

Encuesta exploratoria

Se realizó una encuesta de muestreo la cual se seleccionó a una población de 100 personas escogidas aleatoriamente siendo la mitad estudiantes y personas esta encuesta llevo 7 preguntas que a continuación se mostraran con su respectiva grafica

Ficha técnica.*Tabla no. 4. “Ficha técnica de la encuesta exploratoria”.*

Nombre del proyecto	Elaboración y aplicación de productos culinarios a base de la carne de conejo del criadero: granja cero, Sesquilé, Cundinamarca
Población objetiva	Hombres y mujeres en el territorio nacional
Tamaño de la muestra	100 personas
Método de muestreo	Incidental
Selección del entrevistado	Personas entre 12 a 50 años
Personas entrevistadas	Hombre y mujeres
Método de recolección	Encuesta virtual
Periodo de recolección	13 de octubre del 2017
Firma	Felipe Sánchez y Ricardo Pulido

Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

Resultados de la encuesta exploratoria.

Pregunta no. 1

¿Ha probado la carne de conejo?

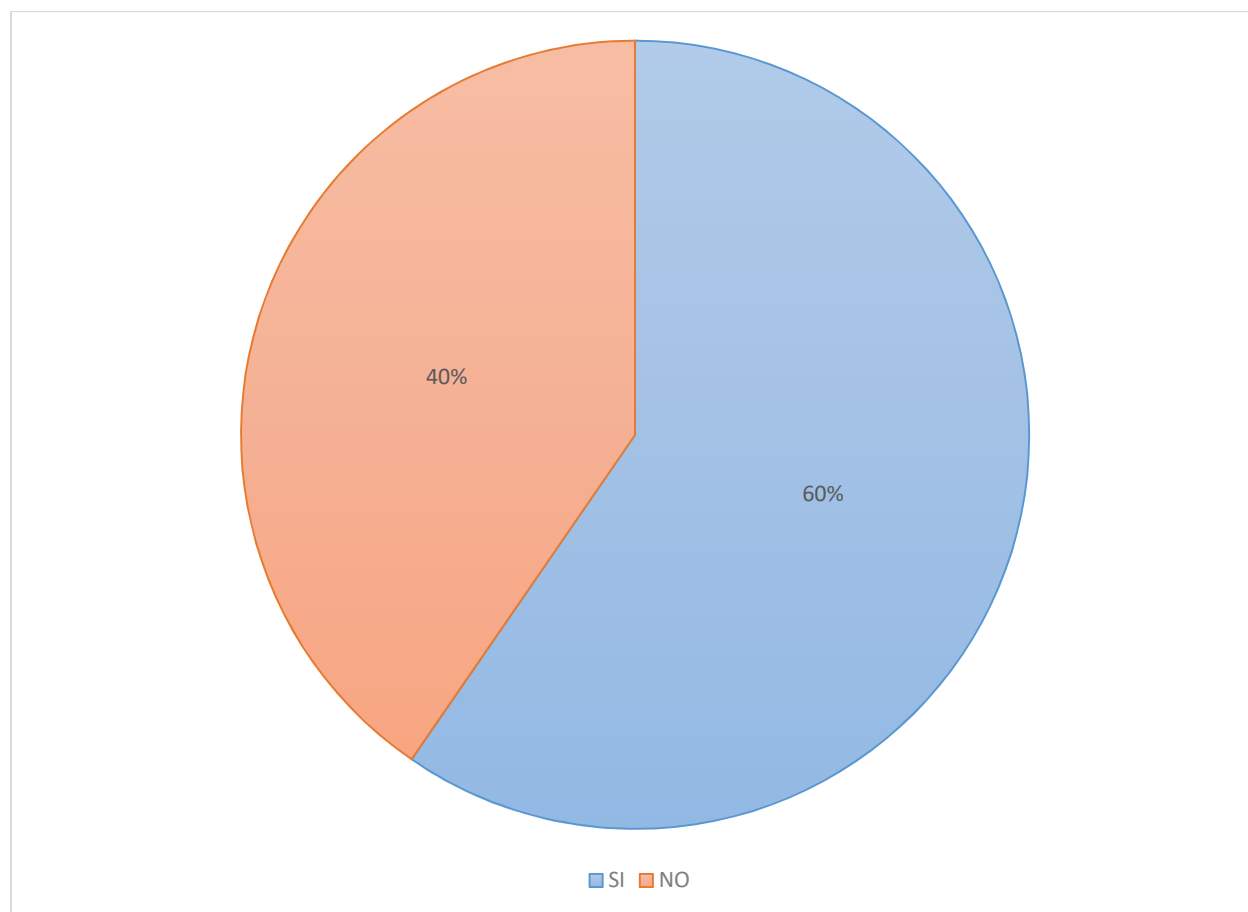


Diagrama 1. Resultados de la encuesta de exploratoria, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

La grafica arroja los siguientes resultados: que el 60% de la muestra respondió que sí ha probado la carne de conejo. Pero el 40% de la muestra indicó que no la ha probado la carne de conejo.

Para un total de 100% de la muestra

Pregunta no. 2

¿Conoce platos o preparaciones a base de la carne de conejo?

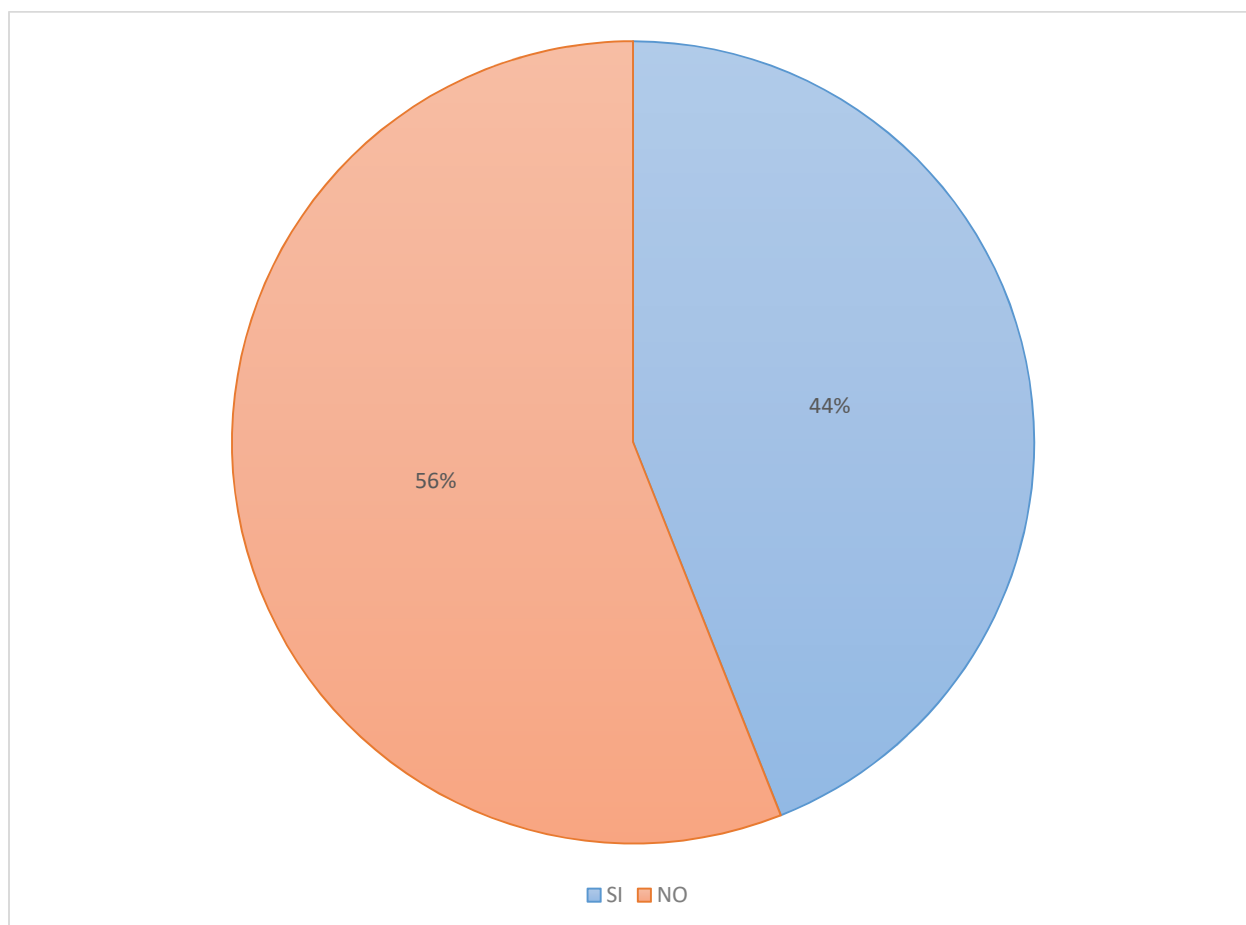


Diagrama 2. Resultados de la encuesta de exploratoria, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

La grafica arroja los siguientes resultados: que el 44% de la muestra respondió que sí conoce platos o preparaciones a base de la carne de conejo. Pero el 40% de la muestra indico que conoce platos o preparaciones a base de la carne de conejo.

Para un total de 100% de la muestra

Pregunta no. 3

¿Dónde ha consumido los platos a base de conejo?

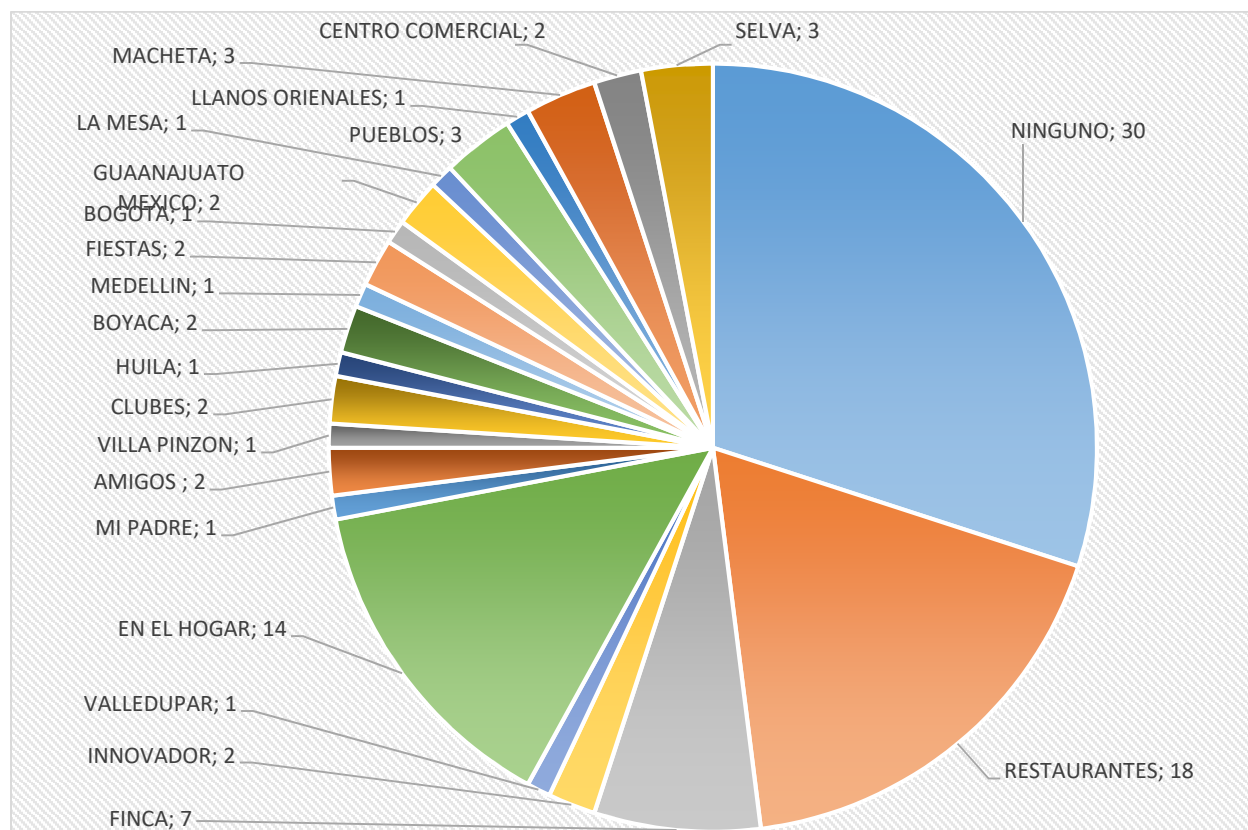


Diagrama 3. Resultados de la encuesta de exploratoria Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

Conclusión: la encuesta realizada arroja que de 100%, se divide en los siguientes aspectos: ninguno 30% que equivale a 30 personas, restaurantes 18% equivale a 18 personas, finca 7% equivale a 7 personas, innovador 2% equivale a 2 personas, Valledupar 1% equivale a 1 persona, en el hogar 14% equivale a 14 personas, mi padre 1 equivale a 1 persona%, amigos 2% equivale a 2 persona, villa pinzón 1% equivale a 1 persona, clubes 2% equivale a 2 persona, Huila 1% equivale a 1 persona, Boyacá 2% equivale a 2 persona, Medellín 1% equivale a 1 persona, fiestas 2% equivale a 2 persona, Bogotá 1% equivale a 1 persona, Guanajuato México 2% equivale a 2 persona, la mesa 1% equivale a 1 persona, pueblos 1% equivale a 1 persona, llanos orientales 1% equivale a 1 persona, macheta 1% equivale a 1 persona, centro comercial 2% equivale a 2 persona, selva 30% equivale a 30 persona para un total de 100 personas entrevistadas

Pregunta no. 4

¿Le gustaría conocer las diferentes preparaciones a base de carne de conejo?

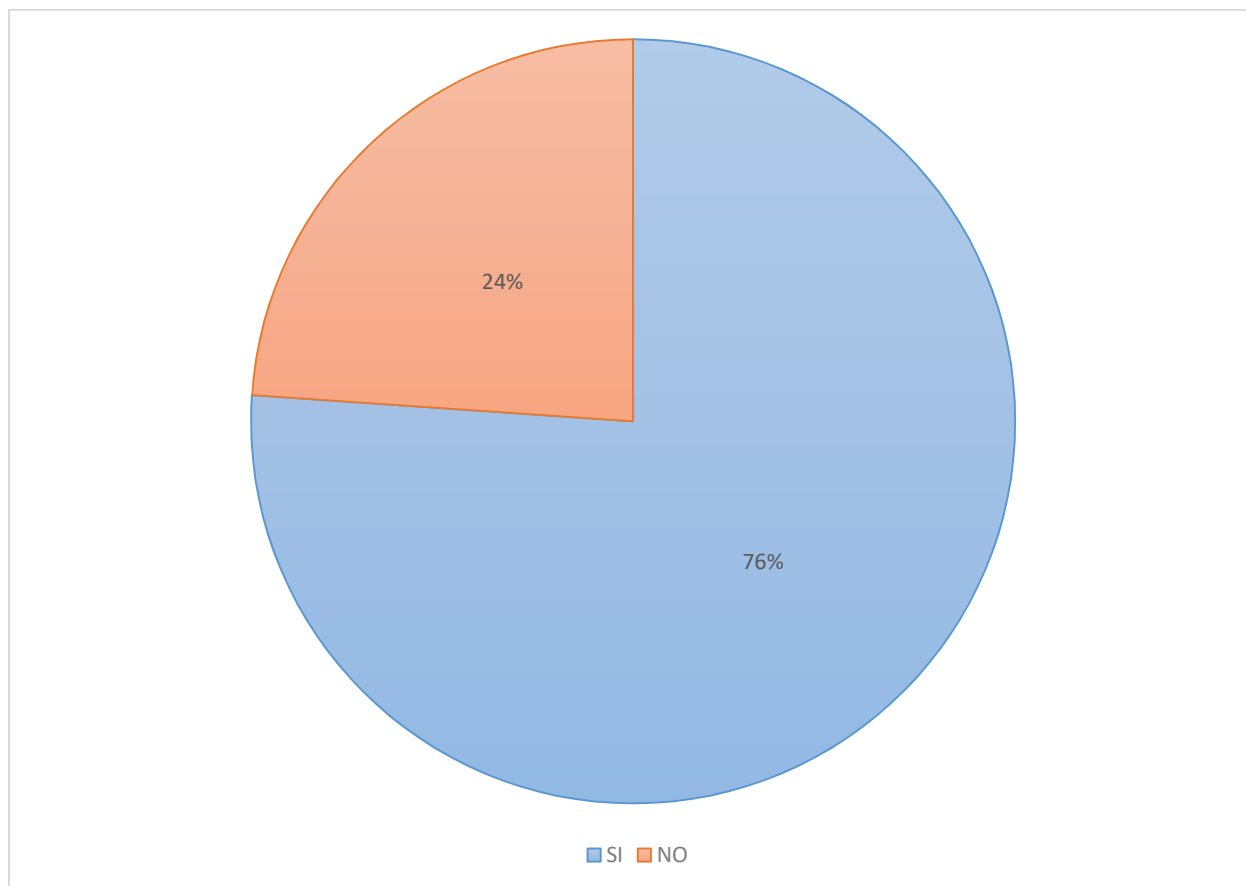


Diagrama. 4. Resultados de la encuesta de exploratoria, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

La grafica arroja los siguientes resultados: que el 76% de la muestra respondió que sí le gustaría conocer las diferentes preparaciones a base de carne de conejo. Pero el 24% de la muestra indicó que no le gustaría conocer las diferentes preparaciones a base de carne de conejo.

Para un total de 100% de la muestra

Pregunta no. 5

¿Estaría dispuesto a aprobar un producto nuevo a base de carne de conejo?

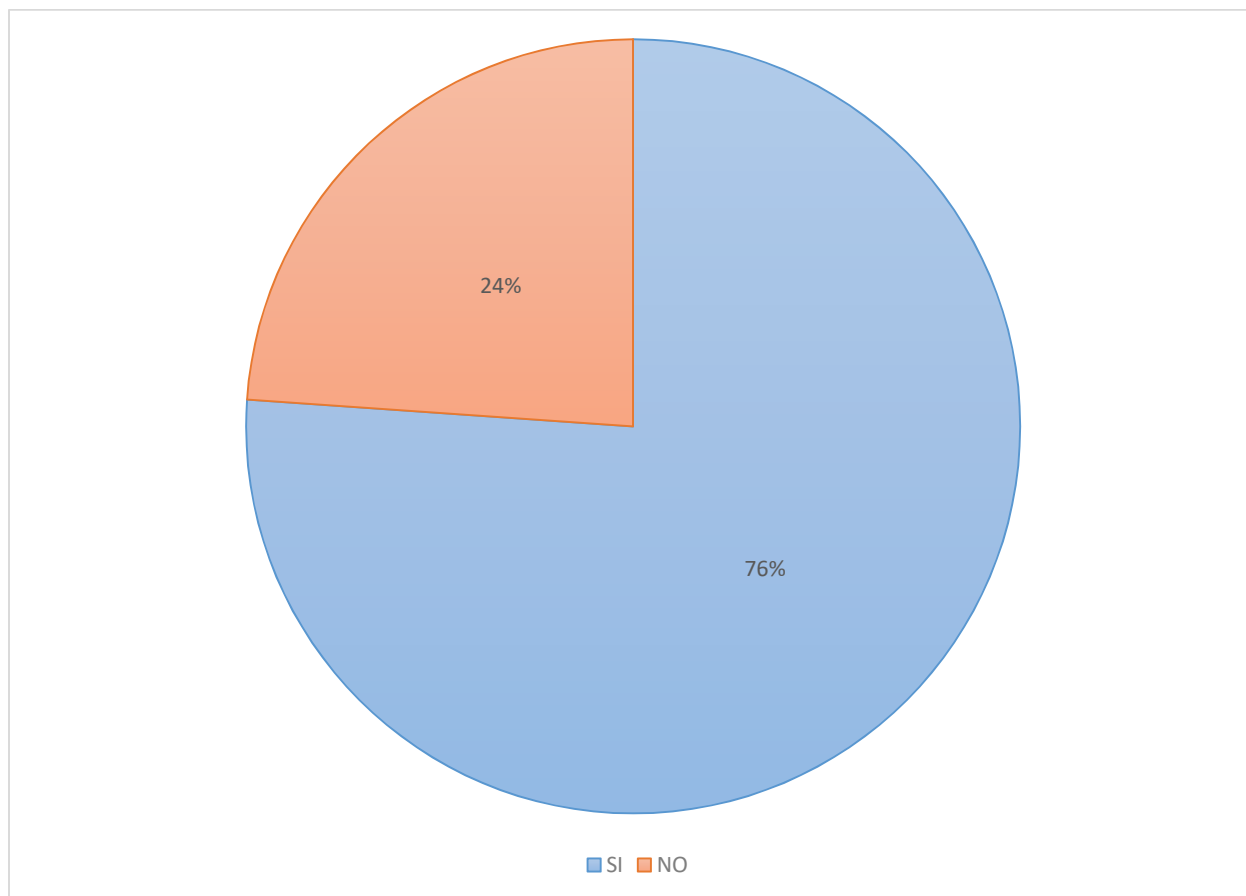


Diagrama 5. Resultados de la encuesta de exploratoria, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

La grafica arroja los siguientes resultados: que el 76% de la muestra respondió que sí Estaría dispuesto a aprobar un producto nuevo a base de carne de conejo. Pero el 24% de la muestra indicó que no Estaría dispuesto a aprobar un producto nuevo a base de carne de conejo.

Para un total de 100% de la muestra

Pregunta no. 6

¿Qué opinas sobre un producto nuevo a base de la carne de conejo?

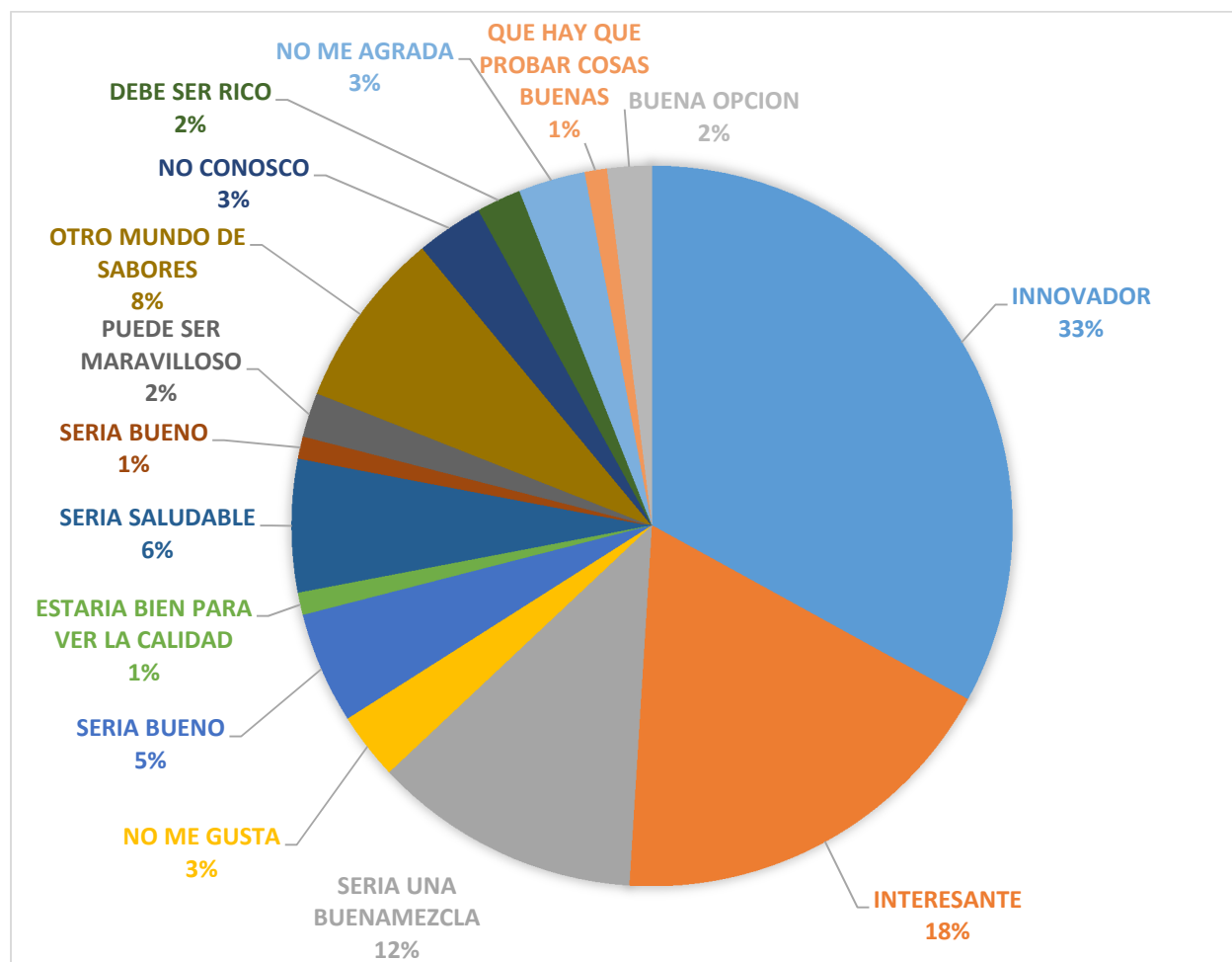


Diagrama 6. Resultados de la encuesta de exploratoria, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

Conclusión: %, innovador 33% equivale a 33 personas, interesante 18% equivale a 18 personas, sería una buena mezcla 12% equivale a 12 personas, no me gusta 3% equivale a 3 personas, sería bueno 5% equivale a 5 personas, estaría bien para ver la calidad 1% equivale a 1 persona, sería saludable 6% equivale a 6 personas, sería bueno 1% equivale a 1 persona, puede ser maravilloso 2% equivale a 2 personas, otro mundo de sabores 8% equivale a 8 personas, no conozco 3% equivale a 3 personas, no me agrada 3% equivale a 3 personas, que hay que probar cosas buenas 1% equivale a 1 persona, buena opción 2% equivale a 2 personas para un total de 100 personas.

Pregunta no.7

¿Probarías un cabano a base de la carne de conejo?

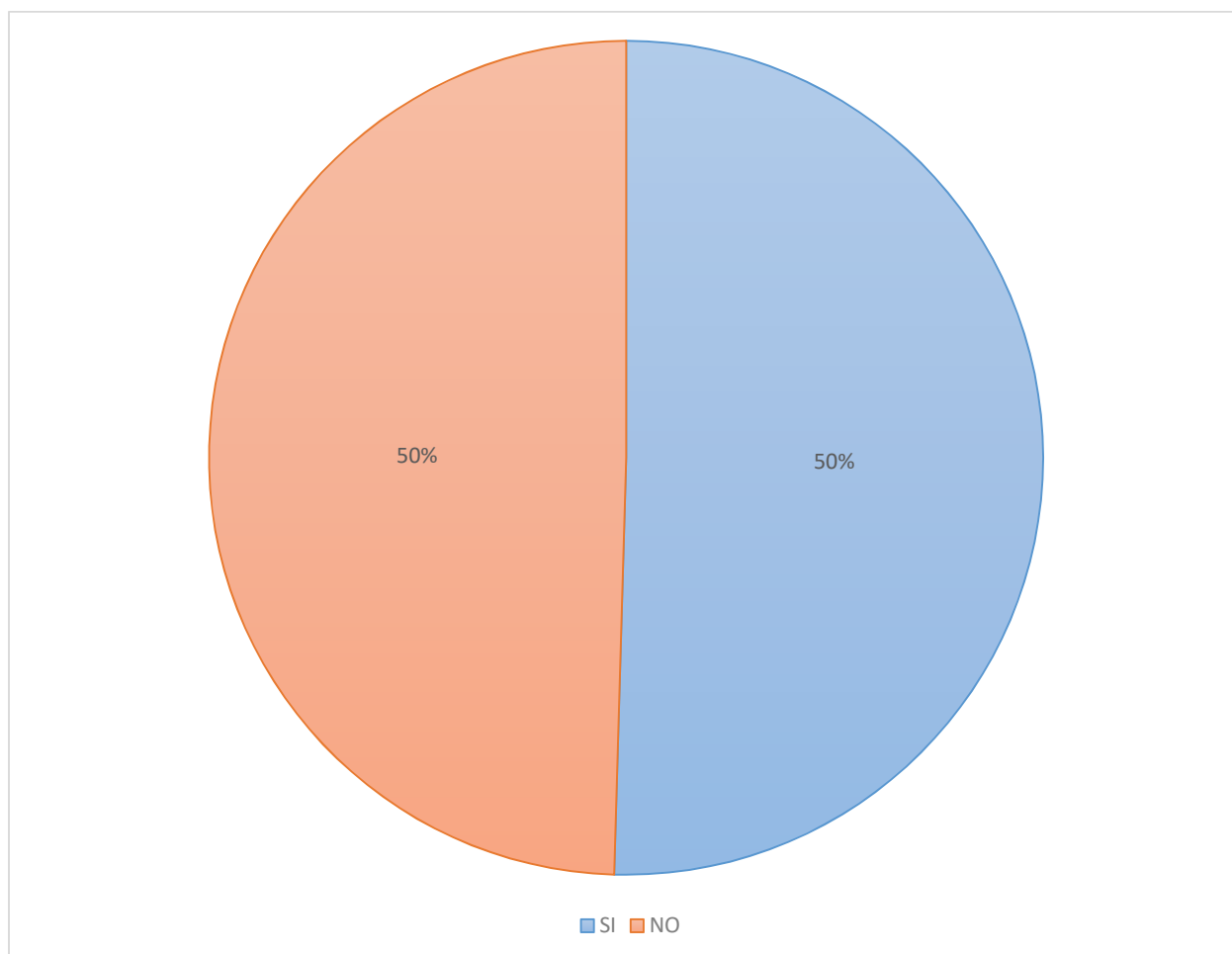


Diagrama 7. Resultados de la encuesta de exploratoria, Fuente: Sánchez & Pulido,2017

La grafica arroja los siguientes resultados: que el 50% de la muestra respondió que sí probarías un cabano a base de la carne de conejo. Pero el 50% de la muestra indicó que no probarías un cabano a base de la carne de conejo.

Para un total de 100% de la muestra

6.1.2 Resultados de la fase 2

Desarrollo de los productos.

Se experimentó realizando tres productos los cuales fueron hechos de carne de conejo sin embargo esta carne es una carne muy simple fácil de sobreponer en cuanto a sabores de los diferentes ingredientes ya que sin embargo colocándole un ingrediente más este ingrediente se lleva todo el sabor y el sabor del conejo no se siente

Producto no. 1: se realizó en forma de cabano por lo general se mostró una forma de aperitivo ya que la carne de conejo es muy simple se le aplicó un porcentaje de grasa animal para mirar como era su resultado, pero se vio que la carne de conejo es muy pobre en su sabor

Producto no. 2: se realizó en forma de cabano por lo general se mostró una forma de aperitivo ya que la carne de conejo es muy simple pero no se le aplico la grasa de carne animal

Producto no. 3: se realizó en base a unos nuggets pequeñas bolitas de carne apanadas de pollo, pero lo que se busco fue cambiar la carne de pollo por conejo y empanarlo con maní triturado para darle una forma y otro sabor

Producto no. 4 se realizó en base a unas chistorras una preparación parecida a una longaniza, pero en su defecto es que es fermentada al sol lo que buscamos fue un efecto de fermentación menor para darle un toque de otro mundo a este producto, pero con la carne sazonada y con los condimentos que se deseaba que fueran utilizados

6.1.3 Resultados de la fase 3

Presentación de los productos.

Se presentaron los productos empacados y rotulados para su próxima comercialización se suelen acompañar de bebidas alcohólicas para darle un mayor resalte de su carne sin embargo esta carne no es muy buena de condimentar ya que sus componentes son muy artos y no deja que se sazone bien.

Producto no. 1 (Cabanos de conejo con grasa acompañados de cerveza roja): Se acompañó con esta bebida ya que su cuerpo lo aceptaba bien y el maridaje se complementaba le daba un buen acompañamiento

Producto no. 2 (Cabanos de conejo sin grasa acompañados de cerveza roja): Se acompañó con esta bebida ya que su cuerpo lo aceptaba bien y el maridaje se complementaba le daba un buen acompañamiento

Producto no. 3 (Nuggets de conejo acompañados de una ensalada cesar y bebida una cerveza negra): Se acompañó con esta bebida ya que su cuerpo lo aceptaba bien y el maridaje se complementaba le daba un buen acompañamiento

Producto no. 4 (Chistorras de conejo acompañadas de vino tinto semi seco): Se acompañó con esta bebida ya que su cuerpo lo aceptaba bien y el maridaje se complementaba le daba un buen acompañamiento

6.1.4 Resultados de la fase 4

Evaluación sensorial:

Se realizó una evaluación sensorial para calificar cada uno de los productos así generando unos resultados por cada producto dando así al más calificado como el Nuggets y al menos calificado la chistorra.

El cabano está en el medio, pero el que se llevó la mayoría de aceptación en sus componentes organolépticos fue el Nuggets

Los cabanos por su textura no fueron muy bien aceptados sin importar que fueron con grasa y sin grasa al igual que las chistorras, pero en este caso fue por su sabor fermentado.

Resultado evaluación sensorial.

Producto no. 1

Cabano de carne de conejo sin grasa

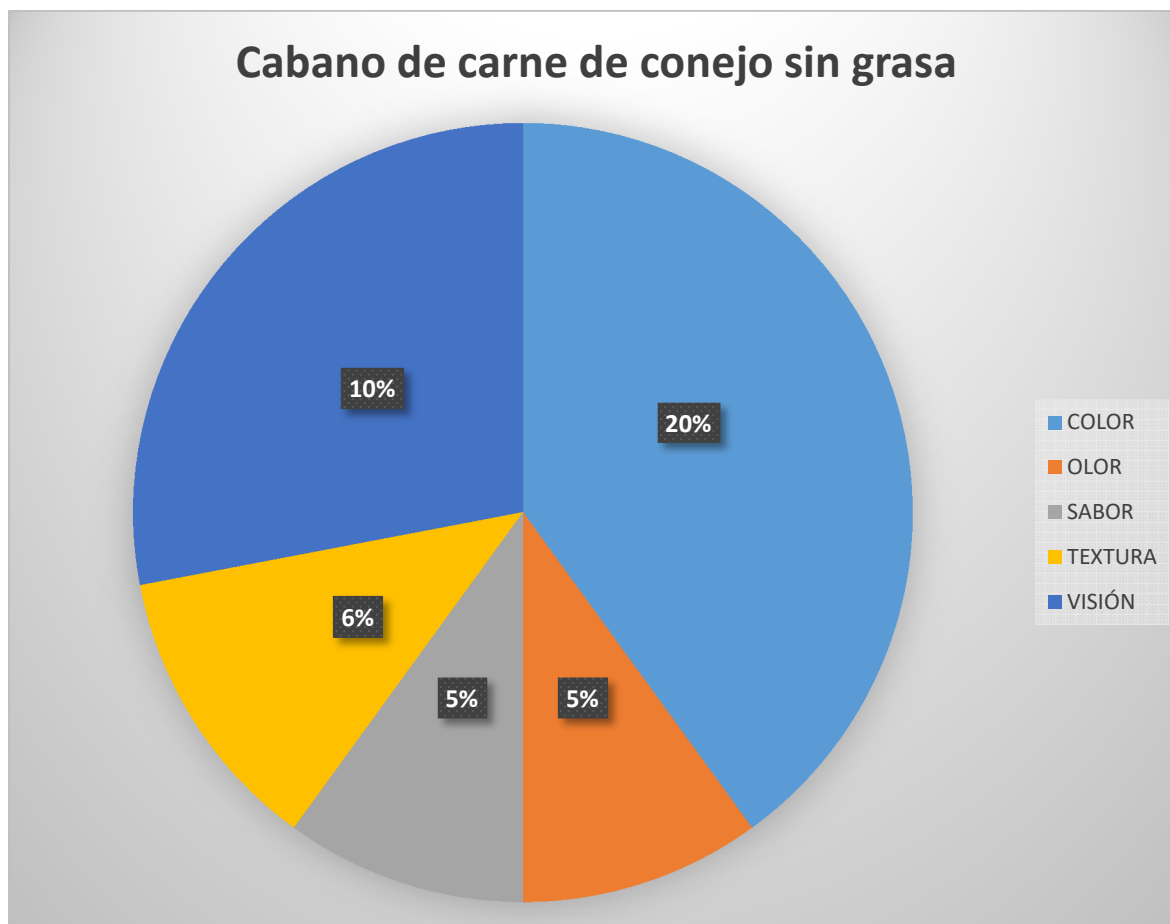


Diagrama. 8. Cabano de carne de conejo sin grasa, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

La grafica arroja los siguientes resultados: Se puede decir que el 20% de la muestra califico mejor al producto por su color, el 5% de la muestra califico mejor al producto por el olor, el 5% de la muestra califico mejor al producto por el sabor, el 6% de la muestra califico mejor al producto por la textura, el 10% de la muestra califico mejor al producto por la visión.

La muestra se saca sobre un total de 50 personas

Producto no. 2

Cabano de carne de conejo con grasa

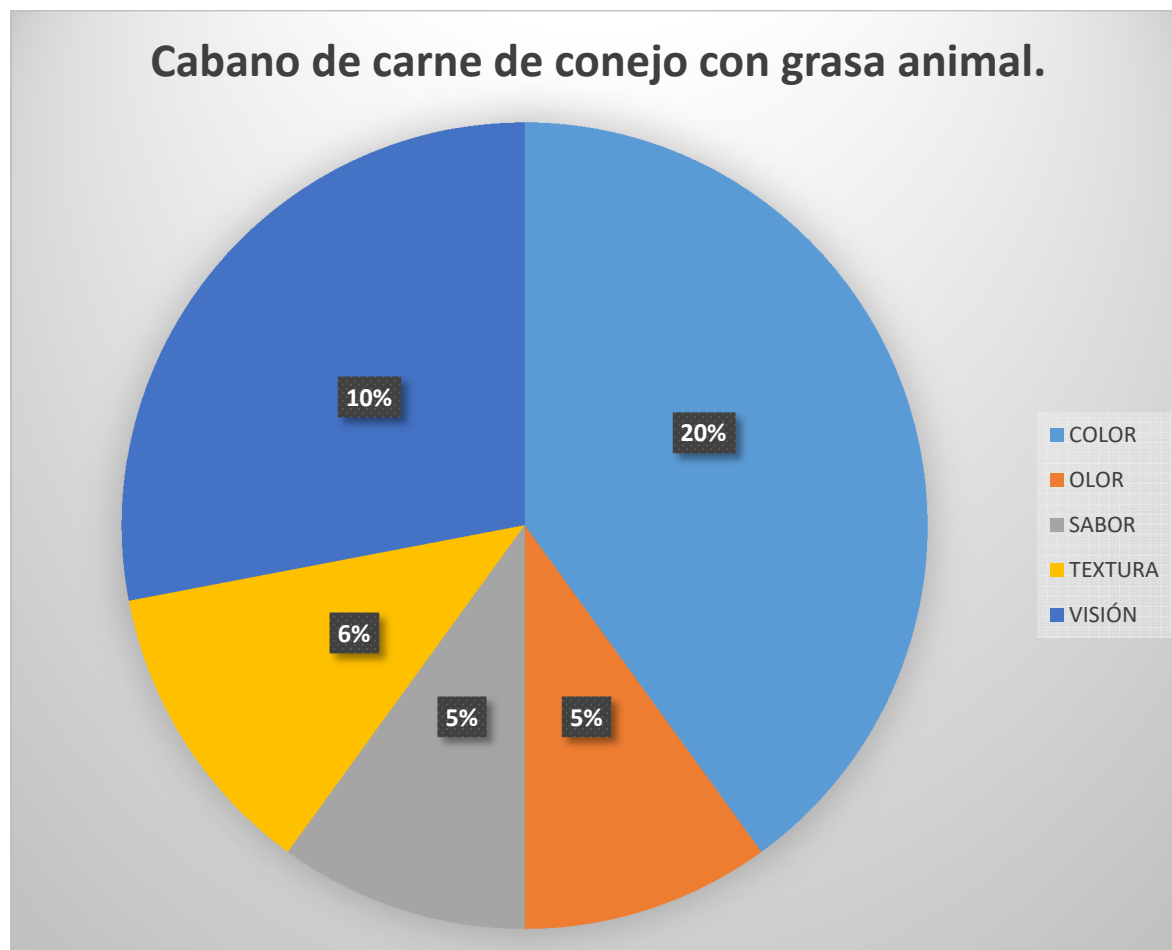


Diagrama 9. Cabano de carne de conejo con grasa, Fuente: Sánchez & Pulido 2017

La grafica arroja los siguientes resultados: Se puede decir que el 20% de la muestra califico mejor al producto por su color, el 5% de la muestra califico mejor al producto por el olor, el 5% de la muestra califico mejor al producto por el sabor, el 6% de la muestra califico mejor al producto por la textura, el 10% de la muestra califico mejor al producto por la visión.

La muestra se saca sobre un total de 50 personas

Producto no. 3

Nuggets de carne de conejo

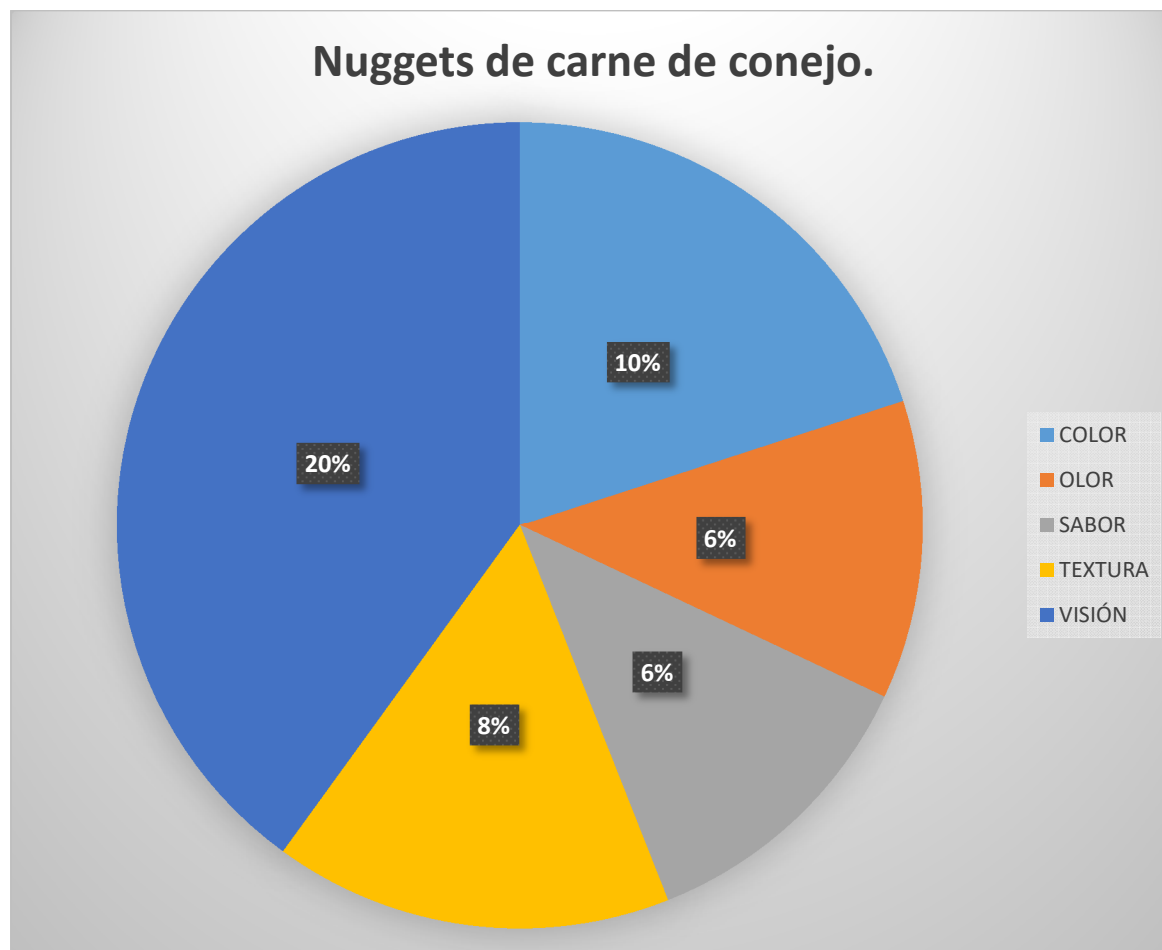


Diagrama 10. Nuggets de carne de conejo, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

La grafica arroja los siguientes resultados: Se puede decir que el 10% de la muestra califico mejor al producto por su color, el 6% de la muestra califico mejor al producto por el olor, el 6% de la muestra califico mejor al producto por el sabor, el 8% de la muestra califico mejor al producto por la textura, el 20% de la muestra califico mejor al producto por la visión.

La muestra se saca sobre un total de 50 personas

Producto no. 4

Chistorras de carne de conejo



Diagrama 11. Chistorras de carne de conejo, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

La grafica arroja los siguientes resultados: Se puede decir que el 15% de la muestra califico mejor al producto por su color, el 8% de la muestra califico mejor al producto por el olor, el 15% de la muestra califico mejor al producto por el sabor, el 2% de la muestra califico mejor al producto por la textura, el 20% de la muestra califico mejor al producto por la visión.

La muestra se saca sobre un total de 50 personas

6.1.5 Resultados de la fase 5

Elaboración del recetario.

Se realizó un recetario en base al producto utilizándolos en las diferentes preparaciones como entradas, apanados, amasijos y demás sin embargo algunos por decirlo así se vio que, si aceptaban el acompañamiento de los demás ingredientes, pero uno (cabano) que no se dejó acompañar de otros ingredientes.

En base a lo anterior dicho se pudieron hacer las diferentes preparaciones 3 por cada uno para demostrar la unión de estos productos con las diferentes preparaciones.

Las recetas que se realizaron con el cabano con y sin grasa fueron:

4. Empanadas rellenas con cabano de conejo (aperitivo)
5. Pasta con cabano de conejo (fuerte)
6. Huevo estrellado con cabano de conejo (entrada)

Las recetas que se realizaron con los nuggets de conejo fueron las siguientes

4. Nuggets clásicos de conejo
5. Nuggets rebosados con maní rellenos de queso
6. Nuggets rebosados con papa

Las recetas que se realizaron con las chistorras fueron:

4. Pincho de chistorra de conejo con pollo (aperitivo)
5. Arroz con pollo y chistorra (fuerte)
6. Picada con papa y chistorras a la BBQ (entrada)

Recetas del Cabano con grasa

Tabla no. 7. "Preparación: Cabanos a base de carne de conejo"

Preparación: Cabanos a base de carne de conejo				N ^a	1	
				N ^a de porciones:		8
Ingredientes	Cant.	Und	Fecha: nov 9/11		Fecha:	
			Valores		Valores	
			Unitario	Total	Unit.	Total
Lomo de conejo	250	Gramos	22	5.500		
Pechuga de pollo	250	Gramos	9	2.250		
Panceta de cerdo	250	Gramos	24	6.000		
Condimentos						
Ajo	12	Unidades	20	240		
Agua	250	Mililitros	0	0		
Sal	50	Gramos	6	308		
Embutido						
Tripa de cerdo	1	Metro	411	411		
Pita	100	Centímetros	2	200		
Costo total de los ingredientes				14.909		
Margen de error o variación 12%				1.789		
Costo total de la preparación				16.698		
Costo porción				2.087		
% materia prima establecida por el centro				25		
Precio potencial de venta				8.349		
Precio real de venta				8.390		
% real de costo						
Impoconsumo 18%				1.510		1503
Precio de venta				9.900		9.852

Fuente: Sánchez & pulido (Preparación: Cabanos a base de carne de conejo) 2017

Recetas del Cabano sin grasa

Tabla no. 8. "Preparación: Cabanos sin grasa a base de carne de conejo"

Preparación: Cubanos sin grasa a base de carne de conejo					N ^a	1	
					N ^a de porciones:		8
Ingredientes	Cant.	Und	Fecha: nov 9/11		Fecha:		
			Valores		Valores		
			Unitario	Total	Unit.	Total	
Muslo de conejo	250	Gramos	22	5.500			
Pechuga de pollo	250	Gramos	9	2.250			
Condimentos							
Ajo	12	Unidades	20	240			
Agua	250	Mililitros	0	0			
Sal	50	Gramos	6	308			
Embutido							
Tripa de cerdo	1	Metro	411,11	411			
Pita	100	Centímetros	2	200,00			
Costo total de los ingredientes				8.909			
Margen de error o variación 12%				1.069			
Costo total de la preparación				9.978			
Costo porción				1.247			
% Materia prima establecida por el centro				25			
Precio potencial de venta				4.989			
Precio real de venta				5.000			
% Real de costo							
Impoconsumo 18%				900		898	
Precio de venta				5.900		5.887	

Fuente: Sánchez & Pulido (Preparación: Cabanos sin grasa a base de carne de conejo) 2017

Recetas de los Nuggets

Tabla no. 9. "Preparación: Nuggets a base de carne de conejo".

Preparación: Nuggets a base de carne de conejo.				Nª	2	
				Nª de porciones:		8
Ingredientes	Cant.	Und	Fecha: nov 9/11		Fecha:	
			Valores		Valores	
			Unitario	Total	Unit.	Total
Costilla de conejo	250	Gramos	22	5.500		
Queso crema	175	Gramos	15	2.580		
Para el empanado						
Huevo	2	Unidad	300	600		
Harina de trigo	80	Gramos	3	240		
Miga de pan	80	Gramos	3	240		
Condimentos						
Ajo	12	Unidades	20	240		
Agua	250	Mililitros	0	0		
Sal	50	Gramos	6	308		
Para freír						
Aceite	250	Mililitros	7,73	1.933		
Costo total de los ingredientes				11.640		
Margen de error o variación 12%				1.397		
Costo total de la preparación				13.037		
Costo porción				1.630		
% materia prima establecida por el centro				25		
Precio potencial de venta				6.519		
Precio real de venta				6.525		
% real de costo						
Impoconsumo 18%				1.175		1173
Precio de venta				7.700		7.692

Fuente: Sánchez & Pulido (Preparación: Nuggets a base de carne de conejo.) 2017

Recetas de las chistorras

Tabla no. 10. "Preparación: chistorras a base de carne de conejo".

Preparación: chistorras a base de carne de conejo.				N ^a	3	
				N ^a de porciones:		8
Ingredientes	Cant.	Und	Fecha: nov 9/11		Fecha:	
			Valores		Valores	
			Unitario	Total	Unit.	Total
Paletilla de conejo	250	Gramos	22	5.500		
Pechuga de pollo	250	Gramos	15	3.750		
Panceta de cerdo	250	Gramos	15	3.750		
Condimentos						
Ajo	12	Unidades	20	240		
Agua	250	Mililitros	0	0		
Sal	50	Gramos	6	308		
Embutido						
Tripa de cerdo	1	Metro	411	411		
Pita	100	Centímetros	2	200,00		
Costo total de los ingredientes				14.159		
Margen de error o variación 12%				1.699		
Costo total de la preparación				15.857,86		
Costo porción				1.982		
% materia prima establecida por el centro				25		
Precio potencial de venta				7.929		
Precio real de venta				7.966		
% real de costo						
Impoconsumo 18%				1.434		1427
Precio de venta				9.400		9.356

Fuente: Sánchez & Pulido (Preparación: chistorras a base de carne de conejo) 2017

6.2 Productos realizados

Podemos ver que se realizaron los siguientes productos a base de conejo interpretando su sabor y sus características que son las siguientes.

Aporte nutricional

La carne de conejo aporta una gran cantidad de nutrientes en cantidades pequeñas por 100 gramos de carne esta aporta los siguientes nutrientes:

Es un alimento magro, por lo que es bajo en grasas. Recomendado en dietas bajas de colesterol, sobretodo en caso de enfermedades o trastornos cardiovasculares. Al ser rico en vitamina b12 está aconsejado su consumo para mujeres embarazadas o durante la lactancia materna. Ayuda a personas con problemas estomacales, siendo una carne fácil de digerir. Bajo contenido en sodio, siendo interesante su consumo en personas con hipertensión. Elevado contenido en potasio. Rico en proteínas de alto valor biológico. Recomendado en dietas de adelgazamiento junto con la carne de pollo y pavo, por su bajo contenido calórico. (Pérez C. , s.f.).

Tabla no.11

Información nutricional de la carne de conejo

Información nutricional de la carne de conejo	
Calorías	140 calorías por cada 100 gramos. Proteínas: 10,35 gramos. Grasa: 5,30 g. Purinas: 132 mg. Colesterol: 71,95 mg.
Vitaminas	Vitamina a (0,35 ug.). Vitamina b1 (0,10 mg.). Vitamina b2 (0,12 mg.). Vitamina b3 (10,99 mg.). Vitamina b5 (0,80 ug.). Vitamina b6 (0,40 mg.). Vitamina b7 (1 ug.). Vitamina b9 (4,85 ug.). Vitamina e (0,28 mg.). Vitamina k (4 ug.).
Minerales	Calcio (22,80 mg.). Potasio (350 mg.). Sodio (45 mg.). Fósforo (215 mg.).

Adaptado de: <https://www.natursan.net/carne-de-conejo-propiedades-y-beneficios/>

6.3 Aplicaciones gastronómicas

Producto no. 1 (Cabano con grasa)

Ficha técnica

Tabla no. 12. “*Producto: cabanos de conejo*”.

Ficha técnica de alimentos

Producto: cabanos de conejo

Apellido: nombre: partida: cuarto frio fecha:	Categoría: aperitivo, entrada (caliente)	Raciones: unidad por 25g 1 dash
Aplicaciones: como aperitivo o acompañamiento		

Cantidad	Ingrediente	Cantidad	Ingrediente
250 g	Conejo		
250 g	Pollo		
250 g	Panceta de cerdo		
250 ml	Agua		
1 metro	Tripa de cerdo		

Método de elaboración.

0	Mise en place de utensilios y materia prima
1	Deshuesar las piezas de conejo
2	Procesar todos los trozo de carne (salpimentar)
3	Adobar con condimentos (ajo)
4	Hacer el proceso de embutido y dejarlos de 1cm de diámetro
5	Deshidratar (se puede en horno con cocción con aire caliente o a temperatura ambiente)
6	Polucionar y servir.

Observaciones y variantes

1	Se puede variar el tipo de tripa por una sintética
2	Puede adobarse con todo tipo de condimentos

Fuente: Sánchez & Pulido (Producto: cabanos de conejo) 2017.

Receta estándar

Tabla no. 13. “Preparación: Cabanos a base de carne de conejo”.

Preparación: Cabanos a base de carne de conejo				N ^a	1	
				N ^a de porciones:		8
Ingredientes	Cant.	Und	Fecha: nov 9/11		Fecha:	
			Valores		Valores	
			Unitario	Total	Unit.	Total
Lomo de conejo	250	Gramos	22	5.500		
Pechuga de pollo	250	Gramos	9	2.250		
Panceta de cerdo	250	Gramos	24	6.000		
Condimentos						
Ajo	12	Unidades	20	240		
Agua	250	Mililitros	0	0		
Sal	50	Gramos	6	308		
Embutido						
Tripa de cerdo	1	Metro	411	411		
Pita	100	Centímetros	2	200		
Costo total de los ingredientes				14.909		
Margen de error o variación 12%				1.789		
Costo total de la preparación				16.698		
Costo porción				2.087		
% materia prima establecida por el centro				25		
Precio potencial de venta				8.349		
Precio real de venta				8.390		
% real de costo						
Impoconsumo 18%				1.510		1503
Precio de venta				9.900		9.852

Fuente: Sánchez & Pulido (Producto: cabanos de conejo) 2017.

Etiqueta



Figura 16. Etiqueta Fuente: Sánchez & Pulido,2017

Tabla nutricional

1 unidad 25g

Calorias	51g	Sodio	41 mg
Grasas totales	1.3g	Potasio	0 mg
Saturadas	0.5g	Carbohidratos totales	0 g
Poliinsaturados	0.5g	Fibra dietética	0 g
Monoinsaturados	0.3g	Azúcares	0 g
Trans	0g	Proteínas	7.5 g
Colesterol	15mg		
Vitamina A	0%	Calcio	20%
Vitamina C	0%	Hierro	2.37%

Figura 17. Tabla nutricional Fuente: Sánchez & Pulido, 2017

Producto no. 2 (Cabano sin grasa)

Ficha técnica

Tabla no. 14. “*Producto: cabanos de conejo*”.

Ficha técnica de alimentos

Producto: cabanos de conejo

Apellido:	Categoría: aperitivo, entrada (caliente)	Raciones: unidad por 25g
Nombre:		1 dash
Partida:	Aplicaciones: como aperitivo o acompañamiento	
Cuarto frio		
Fecha:		

Cantidad	Ingrediente	Cantidad	Ingrediente
250 g	Conejo		
250 g	Pollo		
250 g	Panceta de cerdo		
250 ml	Agua		
1 metro	Tripa de cerdo		

Método de elaboración.

0	Mise en place de utensilios y materia prima
1	Deshuesar las piezas de conejo
2	Procesar todos los trozo de carne (salpimentar)
3	Adobar con condimentos (ajo)
4	Hacer el proceso de embutido y dejarlos de 1cm de diámetro
5	Deshidratar (se puede en horno con cocción con aire caliente o a temperatura ambiente)
6	Polucionar y servir.

Observaciones y variantes

1	Se puede variar el tipo de tripa por una sintética
2	Puede adobarse con todo tipo de condimentos

Fuente: Sánchez & Pulido (*Producto: cabanos de conejo*) 2017.

Receta estándar

Tabla no. 15. “Preparación: Cabanos sin grasa a base de carne de conejo”

Preparación: Cabanos sin grasa a base de carne de conejo				N ^a	1	
				N ^a de porciones:		8
Ingredientes	Cant.	Und	Fecha: nov 9/11		Fecha:	
			Valores		Valores	
			Unitario	Total	Unit.	Total
Muslo de conejo	250	Gramos	22	5.500		
Pechuga de pollo	250	Gramos	9	2.250		
Condimentos						
Ajo	12	Unidades	20	240		
Agua	250	Mililitros	0	0		
Sal	50	Gramos	6	308		
Embutido						
Tripa de cerdo	1	Metro	411,11	411		
Pita	100	Centímetros	2	200,00		
Costo total de los ingredientes				8.909		
Margen de error o variación 12%				1.069		
Costo total de la preparación				9.978		
Costo porción				1.247		
% Materia prima establecida por el centro				25		
Precio potencial de venta				4.989		
Precio real de venta				5.000		
% Real de costo						
Impoconsumo 18%				900		898
Precio de venta				5.900		5.887

Fuente: Sánchez & Pulido (Preparación: Cabanos sin grasa a base de carne de conejo) 2017.

Etiqueta



Figura 18. Etiqueta, Fuente: Sánchez & pulido, 2017

Tabla nutricional:

1 unidad 25 g

Calorías	51g	Sodio	41 mg
Grasas totales	1.3g	Potasio	0 mg
Saturadas	0.5g	Carbohidratos totales	0 g
Poliinsaturados	0.5g	Fibra dietética	0 g
Monoinsaturados	0.3g	Azúcares	0 g
Trans	0g	Proteínas	7.5 g
Colesterol	15mg		
Vitamina A	0%	Calcio	20%
Vitamina C	0%	Hierro	2.37%

Figura 19. Tabla nutricional, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017.

Producto no. 3 (nuggets de conejo)

Ficha técnica

Tabla no. 16. “*Producto: nuggets de conejo*”

Ficha técnica de alimentos			
Producto: nuggets de conejo			
Apellido: nombre: partida: cuarto frio fecha:	Categoría: aperitivo, entrada (caliente)		Raciones: unidad por 30 g 1 dash
	Aplicaciones: como aperitivo o acompañamiento		
Cantidad	Ingrediente	Cantidad	Ingrediente
330 g	Conejo		
2 u	Huevo		
30 g	Harina		
30 g	Miga de pan		
500 ml	Aceite vegetal		
Método de elaboración.			
0	Mise en place de utensilios y materia prima		
1	Deshuesar las piezas de conejo		
2	Procesar todos los trozo de carne (salpimentar)		
3	Preparar los ingredientes para el rebosado (huevo, harina, pan)		
4	Porcionar en esferas de 30gr, luego rebosar (1 huevo, 2 harina, 3 huevo, 4 miga)		
5	Tener previamente el aceite caliente sofreír hasta que obtengan una corteza dorada		
6	Servir de la manera que se desee		
Observaciones y variantes			
1	Se puede variar el rebosado de miga de pan por otros tipos de harinas o nueves (maní)		
2	El aceite puede variar no solo de girasol (canola, ajonjolí)		

Fuente Sánchez & Pulido (Producto: nuggets de conejo) 2017.

Receta estándar

Tabla no. 17. “Preparación: Nuggets a base de carne de conejo”.

Preparación: Nuggets a base de carne de conejo.				Nª	2	
				Nª de porciones:		8
Ingredientes	Cant.	Und	Fecha: nov 9/11		Fecha:	
			Valores		Valores	
			Unitario	Total	Unit.	Total
Costilla de conejo	250	Gramos	22	5.500		
Queso crema	175	Gramos	15	2.580		
Para el empanado						
Huevo	2	Unidad	300	600		
Harina de trigo	80	Gramos	3	240		
Miga de pan	80	Gramos	3	240		
Condimentos						
Ajo	12	Unidades	20	240		
Agua	250	Mililitros	0	0		
Sal	50	Gramos	6	308		
Para freír						
Aceite	250	Mililitros	7,73	1.933		
Costo total de los ingredientes				11.640		
Margen de error o variación 12%				1.397		
Costo total de la preparación				13.037		
Costo porción				1.630		
% materia prima establecida por el centro				25		
Precio potencial de venta				6.519		
Precio real de venta				6.525		
% real de costo						
Impoconsumo 18%				1.175		1173
Precio de venta				7.700		7.692

Fuente: Sánchez & Pulido (Preparación: Nuggets a base de carne de conejo.) 2017.

Etiqueta



Figura 20. Etiqueta, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017.

Tabla nutricional

1 unidad 30 g

Calorías	72.1	Sodio	43 mg
Grasas totales	1.6 g	Potasio	0 mg
Saturadas	0.6 g	Carbohidratos totales	0 g
Poliinsaturados	0.5 g	Fibra dietética	0 g
Monoinsaturados	0.5 g	Azúcares	0 g
Trans	0 g	Proteínas	7.86 g
Colesterol	17 mg		
Vitamina A	0%	Calcio	20%
Vitamina C	0%	Hierro	2.37%

Figura 21. Tabla nutricional, Fuente: Sánchez & Pulido, 2017.

Producto no. 4 (Chistorras de conejo)

Ficha técnica

Tabla no. 18. “*Producto: chistorras de conejo*”.

Ficha técnica de alimentos		
Producto: chistorras de conejo		
Apellido: nombre: partida: cuarto frio fecha:	Categoría: aperitivo, entrada (caliente)	Raciones: unidad por 30g 1 dash
Aplicaciones: como aperitivo o acompañamiento		

Cantidad	Ingrediente	Cantidad	Ingrediente
250g	Conejo		
250g	Pollo		
250g	Panceta de cerdo		
250ml	Agua		
1metro	Tripa de cerdo		

Método de elaboración.

0	Mise en place de utensilios y materia prima
1	Deshuesar las piezas de conejo
2	Procesar todos los trozo de carne (salpimentar)
3	Adobar con condimentos (ajo)
4	Hacer el proceso de embutido y dejarlos de 2cm de diámetro
5	Dejar orear mínimo 24 horas, luego está lista para prepararla como deseemos(frita, cocida)
6	Porcionar y servir.

Observaciones y variantes

1	Se puede variar el tipo de tripa por una sintética
2	Puede adobarse con todo tipo de condimentos

Fuente: Sánchez & Pulido (Producto: chistorras de conejo) 2017.

Receta estándar

Tabla no. 19. “Preparación: chistorras a base de carne de conejo”.

Preparación: chistorras a base de carne de conejo.				N ^a	3	
				N ^a de porciones:		8
Ingredientes	Cant.	Und	Fecha: nov 9/11		Fecha:	
			Valores		Valores	
			Unitario	Total	Unit.	Total
Paletilla de conejo	250	Gramos	22	5.500		
Pechuga de pollo	250	Gramos	15	3.750		
Panceta de cerdo	250	Gramos	15	3.750		
Condimentos						
Ajo	12	Unidades	20	240		
Agua	250	Mililitros	0	0		
Sal	50	Gramos	6	308		
Embutido						
Tripa de cerdo	1	Metro	411	411		
Pita	100	Centímetros	2	200,00		
Costo total de los ingredientes				14.159		
Margen de error o variación 12%				1.699		
Costo total de la preparación				15.857,86		
Costo porción				1.982		
% materia prima establecida por el centro				25		
Precio potencial de venta				7.929		
Precio real de venta				7.966		
% real de costo						
Impoconsumo 18%				1.434		1427
Precio de venta				9.400		9.356

Fuente: Sánchez & Pulido (Preparación: chistorras a base de carne de conejo.) 2017.

Etiqueta



Figura 22. Etiqueta, Fuente: Sánchez & pulido, 2017

Tabla nutricional

1 unidad 28 g

Calorías		Sodio	43 mg
Grasas totales	g	Potasio	0 mg
Saturadas	0 g	Carbohidratos totales	0 g
Poliinsaturados	0 g	Fibra dietética	0 g
Monoinsaturados	0 g	Azúcares	0 g
Trans	0 g	Proteínas	7.8 g
Colesterol	25 mg		
Vitamina A	0%	Calcio	0%
Vitamina C	0%	Hierro	0%

Figura 23. Tabla nutricional, Fuente: Sánchez & pulido, 2017

Marco histórico - geográfico	
Marco legal	
Metodología	
Hipótesis	
Resultados y discusiones	
Conclusiones	
Recomendaciones	
Referencias	
Cronograma de actividades	
Introducción	
Preliminares	

Tablas de contenido	
Correcciones	

Presupuesto de personal

Nombre	Dedicación Horas / semana	Valor
David Felipe Sánchez Hamón	4	16.000
Andrés Ricardo Pulido Rojas	4	16.000
Total	4	32.000

Presupuesto de equipos

Equipo	Justificación	Valor
Ninguno		0
Total		0

Presupuesto de software

Software	Justificación	Valor
Minitab	Análisis estadístico, genera un peso más científico a la investigación	0
Total		0

Presupuesto de materiales y suministros

Materiales*	Justificación	Valor
Conejo	Material principal para nuestros productos	22.000
Condimentos	Material secundario para nuestros productos	10.000
Cebolla cabeza	Material secundario para nuestros productos	2.000
Tripa de cerdo	Material secundario para nuestros productos	15.000
Total		49.000

*pueden agruparse por categorías, ej.: vidriería, reactivos, papelería, etc., suscripciones a revistas, libros, etc.

Presupuesto de salidas de campo (locales)

Lugar**	Cantidad	Costo unitario	Total
Sesquilé	2	8.000	32.000
Total			32.000

** Se debe justificar cada viaje en términos de su necesidad para el éxito del proyecto

Presupuesto de material bibliográfico

Libro	Justificación	Valor
Ninguno		
Total		

Presupuesto de publicaciones

Publicación	Valor
Ninguno	0
Total	0

Presupuesto de servicio técnico

Tipo de servicio	Justificación	Valor
Ninguno		0
Total		0

Presupuesto general

Ítem	Total
Personal	50.000
Equipos	0
Software	0
Materiales y suministros	50.000
Salidas de campo (locales)	50.000
Material bibliográfico	0
Publicaciones	0
Servicio técnico	0
Imprevistos	20.000
Total	170.000

8. Conclusiones

Presentar las diferentes preparaciones que tienen el conejo y sus diferentes formas de realizarlo para que la gente que no lo conoce empiece a saber de esta carne magra.

Se tomaron tres productos básicos en el diario vivir y se realizaron a base de carne de conejo con el fin de mostrar la importancia y las nuevas tendencias que se pueden colocar a base de la carne de conejo.

Evaluar los productos obtenidos mediante el análisis sensorial ya que con esta prueba podemos identificar las variables que determinan los sentidos de cada persona para esto buscamos a personas semi entrenadas

Elaborar un recetario con los productos desarrollados y sus aplicaciones.
Se recolectaron las diferentes recetas a base de la carne de conejo para reunir las en un pequeño libro para darlo a conocer a las diferentes personas para fomentar el consumo de la carne de conejo

Se realizó una encuesta con la cual se verificó el nivel de conocimiento de esta carne y sus diferentes preparaciones.

Se evaluaron los productos a base de la carne de conejo mediante una evaluación sensorial donde se calificaban el sabor, olor, color, aroma en una escala de 1 siendo lo más malo y 5 siendo lo mejor.

Se utilizaron las preparaciones para mostrar el complemento como un nuevo ingrediente para formar nuevas preparaciones a base de estas preparaciones además mostrar que nuestros cuatro productos son capaces de complementar las diferentes recetas con las cuales sean unidas e utilizadas

9. Recomendaciones

Siempre comprar el conejo ya listo sin huesos y sin piel y sin vísceras ya porcionado ya que así es más práctico utilizarlo ya que solo se utiliza la carne magra.

Se recuerda que la carne de conejo es muy magra esto quiere decir baja en grasa y baja en sabor dejando a su carne como una carne insípida.

Producto no. 1 (Cabano sin grasa):

- Adiciónale más sabor, más condimentos buscar que la carne acepte esos condimentos
- En el embutido tratar de que quede compacta y no quede aire dentro del producto si es posible pincharlo con un elemento filudo muy suave solo para que ese aire salga
- En el secado utilizar menos tiempo dos horas a temperatura de 60° c si ve que es mucha temperatura bajarle
- No dejarlo secar mucho porque su humedad se pierde que no quede tan duro un poco suave para que su aspecto quede mejor
- Verificar que su proceso de embutido no tenga hueco ni espacios y que quede uniforme porque a la hora de poner a secar ahí es donde se falla

Producto no. 2 (Cabano con grasa):

- Adiciónale más sabor, más condimentos buscar que la carne acepte esos condimentos
- En el embutido tratar de que quede compacta y no quede aire dentro del producto si es posible pincharlo con un elemento filudo muy suave solo para que ese aire salga
- En el secado utilizar menos tiempo dos horas a temperatura de 60° c si ve que es mucha temperatura bajarle
- No dejarlo secar mucho porque su humedad se pierde que no quede tan duro un poco suave para que su aspecto quede mejor
- Prevenir que el sabor de la carne de conejo quede y que la grasa no lo sobrepase

Producto no. 3 (Nuggets):

- Adiciónale más sabor, más condimentos buscar que la carne acepte esos condimentos
- Que su forma quede bien redonda y compacta no quede ninguna grieta y manipularlos con cuidado para que no se dañen
- Que el apanado tenga sazón que cuando se junte con la bola de carne haya una explosión de sabores
- Buscar más tipos de apanado como maní, habas algún producto que desee o quiera ver
- Probar al final la sazón del producto si hay que mejorarle o si no hay que mejorarle tener cuidado con la cantidad de sazón porque si hay mucho el producto puede quedar con el sabor a la sazón y muy pero muy poco a la carne

9.4 Producto no. 4 (Chistorras):

- Adiciónale más sabor, más condimentos buscar que la carne acepte esos condimentos
- En el embutido tratar de que quede compacta y no quede aire dentro del producto si es posible pincharlo con un elemento filudo muy suave solo para que ese aire salga
- En el secado utilizar menos tiempo dos horas a temperatura de 60° c si ve que es mucha temperatura bajarle
- No dejarlo secar mucho porque su humedad se pierde que no quede tan duro un poco suave para que su aspecto quede mejor
- Prevenir que el sabor de la carne de conejo quede y que la grasa no lo sobrepase

10 Referencias

- academic. (2010). *Academic*. Obtenido de academic :
<http://www.esacademic.com/dic.nsf/eswiki/1336382>
- Agrícolas, c. Y. (27 de diciembre de 2016). *Wikipedia enciclopedia libre*. Obtenido de wikipedia enciclopedia libre: https://es.wikipedia.org/wiki/lombricultura#dendrobaena_veneta
- Aguileta, d. J. (2016). *Analisis situacional y propuestas de estrategias para apoyar el desarrollo de la cunicultura de tipo semi-industrial en el municipio de texcoco, mexco*. Texcoco, mexico.
- Carne de caza*. (18 de marzo de 2018). Obtenido de carne de caza:
https://es.wikipedia.org/wiki/carne_de_caza
- Características de la carne de conejo. (2009).
Http://www.kriptia.com/ciencias_tecnologicas/tecnologia_de_los_alimentos/microbiologia_de_alimentos/1.
- Chefuri.com. (29 de 09 de 2003). *Chefuri.com*. Obtenido de chefuri.com:
<https://www.chefuri.com/v4/reportaje-el-conejo-en-la-gastronomia-104.html>
- Curiosfera. (s.f.). *Curiosfera*. Obtenido de curiosfera: <http://www.curiosfera.com/que-es-la-carne-magra/>
- Comunitaria, c. D. (2011). Chistorras. En c. D. Comunitaria, *carnes y productos cárnicos* (págs. 335 - 336). España: consenso de la sociedad española de nutrición comunitaria.
- Conejo. (2013). *Www.asiccaza.org*.
- Corredoira', I. L. (10 de 1991). *Univercidad autonoma de vareclona*. Obtenido de univercidad autonoma de vareclona:
https://ddd.uab.cat/pub/cunicultura/cunicultura_a1991m10v16n93/cunicultura_a1991m10v16n93p293.pdf
- Daimer vargas, j. C. (2011). *Estudio de factibilidad para la implementación*. Bogota d.c.
- Dictionaries, s. O. (s.f.). *Spanish osford living dictionaries*. Obtenido de spanish osford living dictionaries: <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/sofreir>
- Dictionaries, s. O. (s.f.). *Spanish oxford living dictionaries*. Obtenido de spanish oxford living dictionaries: <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/humus>
- Elchefiru.com*. (11 de octubre de 2011). Obtenido de elchefiru.com:
<https://www.chefuri.com/v4/reportaje-el-conejo-en-la-gastronomia-104.html>

Ferreiro, m. (s.f.). *Bebidas y cocteles.com*. Obtenido de bebidas y cocteles.com:

<http://bebidasycocteles.com/que-es-un-dash-cocteles>

Gerencie.com. (30 de abril de 2018). Obtenido de gerencie.com:

<https://www.gerencie.com/materia-prima.html>

Gran diccionario de la lengua española © 2016 Larousse editorial, s. (2016). *The free dictionary* .

Obtenido de the free dictionary : <https://es.thefreedictionary.com/deshuesar>

González, p. (06/04/2017). La crisis del sector cunícola se debe a cambios en los hábitos de

consumo. *Cuninews, la revista global de cunicultura*.

Hernandez, k. (23 de diciembre de 2015). *Aboutespanol.com*. Obtenido de aboutespanol.com:

<https://www.aboutespanol.com/que-es-la-chistorra-y-como-cocinarla-193729>.

Informal, d. (22 de septiembre de 2014). *Dicionário informal (sp)*. Obtenido de dicionário

informal (sp): <https://www.dicionarioinformal.com.br/desviscerar/>

Invima. (27 de diciembre de 2011). *Invima* . Obtenido de invima :

https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=article&id=467:decreto-1500-mayo-42007&catid=96:decretos-alimentos&itemid=2139

Kabanos . (30 de octubre de 2017). Obtenido de kabanos: <https://es.wikipedia.org/wiki/kabanos>

Katia cury, a. M. (2011 de 10 de 09). *Revista colombiana de ciencia animal* . Obtenido de revista

colombiana de ciencia animal :

<http://revistas.unisucre.edu.co/index.php/recia/article/view/377>

Küppers, i. (22 agosto, 2012). Los gases de las vacas contaminan nuestro planeta . *Curiosidades,*

proyectos vitales.

Luis córdova r. (2013). Composición bromatológica de la carne de conejos .

<Http://www.scielo.org.co>.

López, d. (2007). *Procedimientos_de_coccion.ppt2007.ppt*. Obtenido de

procedimientos_de_coccion.ppt2007.ppt: [https://www.u-](https://www.u-cursos.cl/medicina/2007/1/nutediap2/1/material_docente/previsualizar?id_material=1333)

[cursos.cl/medicina/2007/1/nutediap2/1/material_docente/previsualizar?id_material=1333](https://www.u-cursos.cl/medicina/2007/1/nutediap2/1/material_docente/previsualizar?id_material=1333)
95

Mario_andrea_leidy. (2015). <Http://repository.uniminuto.edu>. Obtenido de

<http://repository.uniminuto.edu>:

http://repository.uniminuto.edu:8080/xmlui/bitstream/handle/10656/3501/tgm_gonzalezgaitanandrearolinda_2015.pdf?sequence=1

- Municipal, a. (07 de marzo de 2017). Obtenido de sesquile-cundinamarca.gov.co: http://sesquile-cundinamarca.gov.co/informacion_general.shtml
- Pérez, c. (s.f.). Carne de conejo: propiedades y beneficios. <https://www.natursan.net>.
- Pérez, c. (s.f.). *Natursan*. Obtenido de natursan: <https://www.natursan.net/carne-de-conejo-propiedades-y-beneficios/>
- Pulido, a. (2018). Granja experimental cero [grabado por a. Rojas]. Bogotá, bogotá, colombia.
- Rabadà, j. C. (s.f.). <https://ddd.uab.cat>. Obtenido de https://ddd.uab.cat/pub/jcamps/jcampsactpro/jcampsactpro_187.pdf
- Rabadà, j. (s.f.). *El valor nutricional de la carne de conejo*. Obtenido de ddd.uab.cat/pub/jcamps/jcampsactpro/jcampsactpro_187.pdf
- Region de murcia. (s.f.). *Region de murcia digital* . Obtenido de region de murcia digital : http://www.regmurcia.com/servlet/s.sl?sit=c,543,m,2717&r=rep-19730-detalle_reportajespadre
- Rodriguez correa, j. L. (06 de 2016). *Universidad autonoma del estado de mexico*. Obtenido de <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/58813>
- Rosales, j. (11 de 09 de 2011). *Blogspot.com*. Obtenido de <http://conejopolis.blogspot.com/2011/10/origen-e-historia-del-conejo.html#!/2011/10/origen-e-historia-del-conejo.html>
- Svadilfari. (s.f.). *Gastronomia y cia*. Obtenido de gastronomia y cia: <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/04/10/nuggets-de-pollo/>
- Tissera, f. (s.f.). *Www.ucema.edu.ar*. Obtenido de www.ucema.edu.ar: https://www.ucema.edu.ar/sites/default/files/download/mep_tissera.pdf
- Turismo en sesquile*. (2012). Obtenido de turismo en sesquile: <https://ecoturismoensesquile.webnode.com.co/conoce-sesquile/>
- Valentina, p. (04 de septiembre de 2014). *Naturales*. Obtenido de naturales: <http://actividadesdenaturales10.blogspot.com/2016/09/taxonomia-del-conejo.html>
- Vallejos, a. (10 de 01 de 2018). *Mascotas domesticas*. Obtenido de mascotas domesticas: <http://www.mascotadomestica.com/articulos-sobre-conejos/que-es-un-conejo-historia-origen-y-caracteristicas.html>
- Velsid. (10 de 04 de 2009). *Gastronomia&cia*. Obtenido de <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/04/10/nuggets-de-pollo/>

Vicente, I. M. (2015). *La cadena de valor de*. España.

Vidal, J. J. (agosto de 2010). *Caballo pirenaico catalán*. Obtenido de caballo pirenaico catalán:

<http://www.rac.uab.es/temes/subtemes/ahp/cpctemes1cas.html>

Wheek, W. (01 de enero de 2016). *Wheekly wheek*. Obtenido de wheekly wheek:

<https://dailycobaya.blogspot.com/2016/01/conejina-o-concentrado-de-conejo.html>

Yazmín Elizabeth, F. P. (2015). *Investigación en la cunicultura de las Américas*. México.

Índice de imágenes.

Foto no. 1	17
Foto no. 2	28
Foto no. 3	29
Foto no. 4	32
Foto no. 5	37
Foto no. 6	39
Foto no. 7	41
Foto no. 8	42
Foto no. 9	43
Foto no. 10	44
Foto no. 11	45
Foto no. 12	46
Foto no. 13	47
Foto no. 14	48
Foto no. 15	49
Foto no. 16	82
Foto no. 17	82
Foto no. 18	85
Foto no. 19	85
Foto no. 20	88
Foto no. 21	88
Foto no. 22	91
Foto no. 23	92

Índice de tablas.

Cuadro no. 1	18
Cuadro no. 2	18
Cuadro no. 3	32
Cuadro no. 4	40
Cuadro no. 5	51
Cuadro no. 6	55
Cuadro no. 7	75
Cuadro no. 8	76
Cuadro no. 9.....	77
Cuadro no. 10	78
Cuadro no. 11	79
Cuadro no. 12	80
Cuadro no. 13	81
Cuadro no. 14	83
Cuadro no. 15	84
Cuadro no. 16	86
Cuadro no. 17	87
Cuadro no. 18	89
Cuadro no. 19	90

Índice de diagramas.

Diagrama no. 1	60
Diagrama no. 2	61
Diagrama no. 3	62
Diagrama no. 4	63
Diagrama no. 5	64
Diagrama no. 6	65
Diagrama no. 7	66
Diagrama no. 8	70
Diagrama no. 9	71
Diagrama no. 10	72
Diagrama no. 11	73