

EL CONGRESO DE ASESCU EN IMÁGENES



La 36ª Edición del congreso de Cunicultura de ASESCU se celebró en Peníscola entre los días 11 y el 13 de mayo con la colaboración de las ADSS de L'Alt Maestrat, Els Ports, Sant Mateu y Calig.



En esta edición más de 250 personas participaron en alguno de los actos programados por ASESCU y las ADSS de Castellón



La inauguración, celebrada en el Salón Gótico del Castillo de Peníscola, fue presidida por el Alcalde de esta localidad, que dio todo tipo de facilidades para la organización y celebración de este evento.



Sergio Besallduch fue el encargado de la conferencia inaugural, presentando un detallado informe sobre la cunicultura en la provincia de Castellón.



Alicia Langreo presentó una visión de cómo se llega al PVP final de la carne de conejo, analizando toda la cadena de valor de la producción cunícola española



El profesor Francisco Parra, responsable de las investigaciones sobre la mixomatosis que se están sufragando a través de la Extensión de Norma, presentó los resultados del último año de trabajo.



En total se presentaron veintiocho trabajos de investigación en tema como nutrición, etología, genética, gestión, reproducción y composición corporal, calidad de la canal y patología.



También tuvo lugar un homenaje a Agustín Gil que concluyó con un cerrado aplauso en honor de un cunicultor entregado a su profesión, y al sector, ya que participó en todas las asociaciones e instituciones de la cunicultura.



El patio de armas del Castillo fue tomado por una pequeña muestra comercial,...



... en que Gómez y Crespo, Copele y Chabeauti presentaron a los congresistas sus novedades en material de equipamiento para cunicultura industrial



37 Symposium de cunicultura de ASESCU



Asociación
Española de
Cunicultura



Barbastro

mayo de 2012



El patio de armas del castillo de Periscola también fue tomado por los asistentes al simposio durante las pausas para el café.



Dentro de las actividades paralelas al Congreso se celebró un curso sobre Autovacunas Para Cunicultura, dirigido por el Presidente de la Asociación Ignacio Badiola.



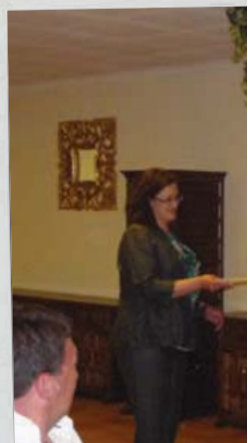
Aplicación de la guía de buenas explotaciones cunícolas fue uno de los cursos celebrados dentro del programa. Veintena de cunicultores participaron.



La cena de hermandad contó con más de cien comensales, entre los que hubo una importante representación de la cunicultura catalana.



El homenaje a Albert Pagès fue uno de los momentos más entrañables de la cena de hermandad.



Durante la cena de hermandad se entregaron los premios bdc. "Productividad al Destino" a Gómez de Valladolid.



La cena de hermandad contó con la presencia de cunicultores y técnicos del sector.



Cena de hermandad



Cena de hermandad



Las prácticas de higiene en el segundo de los cursos precongreso. Una participante en éste



Una visita guiada al Castillo de Peñíscola fue el punto de comienzo del congreso.



La organización obsequio a los congresistas con un vino de honor en la playa de Peñíscola, la carne de conejo fue el plato estrella de este encuentro.



mandada también se entregó. El premio a la mejor "este" fue para Ángela



El premio "Productividad Final" fue para Juana Martínez de Murcia, y el "Productividad al Nacimiento" para Alberto de Castro de Zamora, recogieron las placas los técnicos de bdcuni



La "Mención Especial a la Gestión Integral en bdcuni" fue para Luis Miguel González Gómez de Segovia



l



Cena de hermandad



Maria José Pitarch fue una parte importantísima en la organización del congreso de cunicultura de ASEUSCU, desde aquí queremos expresarle nuestro agradecimiento.



- ¿Cómo llegar al Boletín de Cunicultura?
- 1º acceder a la web del MARM: www.marm.es
 - 2º acceder a la Plataforma de conocimiento para el medio rural y pesquero, parte inferior derecha de la web.
 - 3º acceder a "Biblioteca virtual", en el submenú izquierdo.
 - 4º acceder a "Artículos de revistas"
 - 5º en revistas buscar Boletín de cunicultura.

También se puede acceder a través del Banner de la web de ADESCU



ASESCU en FACEBOOK



La Asociación Española de Cunicultura está presente en Facebook a través de su espacio ADESCU. Con esta nueva vía de comunicación la Asociación quiere facilitar el acceso a la información que se genera en cunicultura, como es la actualización semanal de los precios de las lonjas, la presentación de trabajos, documentos, imágenes, en fin toda aquella información de interés para el sector.

Para seguir ADESCU en FACEBOOK solo tienes que pinchar me gusta en la web de ADESCU www.asescu.com o accediendo directamente a nuestro sitio en esta red social.

ASESCU en TWITTER



A través de este medio ADESCU informará a sus seguidores de las novedades de la Asociación, de las últimas noticias del sector o las cotizaciones de los mercados.

Visita www.asescu.com y pincha en el banner del "pajarito" para hacerte seguidor de @Asescu.

www.asescu.com

☐ ☐ ☐ ☐ ☐ HÁGASE SOCIO DE ADESCU

Nombre NIF/CIF

Apellido

Empresa/Granja

Domicilio

Población C.P. Provincia

Telf.: Fax: e-mail

SOLICITA SER DADO DE ALTA COMO SOCIO DE ADESCU

☐ Adjunto Talón

☐ Domiciliación Bancaria

☐ VISA

Nª Tarjeta Caducidad

DATOS DE LA ENTIDAD BANCARIA

ENTIDAD

OFFICINA

D .C

N ... DE CUENTA

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Cuota anual: 57€ / Colectivos

de 3 a 10: 56€ / de 11 a 50: 45€
de 51 a 100: 34€ / más de 100: 31€

FECHA Y FIRMA

Unión Europea y resto del mundo: 96€€ Suscripción Online: 30€

Enviar a: ADESCU
Apartado de Correos 57
08360 Barcelona
Tel.: 675 66 46 83
asescu@asescu.com

FOCCON

Fomento del consumo de la carne de conejo



Carne de Conejo: Sana y Natural

FOCCON AIE: Telf.: 943 083 877
admin@intercun.org

Empresas Fabricantes de Piensos



Empresas Fabricantes de Jaulas
y Material de Granja



Laboratorios



andrés pintolobo, s.a.



Nutrimentos Purina

Publicaciones



Cuida tu alimentación este verano comiendo carne de conejo

La carne de conejo es un alimento adecuado dentro de una dieta equilibrada y completa.

RECETAS FÁCILES Y SENCILLAS CON CARNE DE CONEJO

Conejo a la cazuela



Ingredientes:
4 personas



Tiempo:
40 m

Ingredientes:

- 1 conejo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 lata de tomate pequeña
- 1 vasito de vino blanco
- Pimienta
- Sal

Elaboración:

- 1 En una cazuela de barro echar un poco de aceite, cuando esté caliente poner el conejo troceado.
- 2 Dorar durante unos minutos y retirar.
- 3 Trocear y sofreír lentamente los pimientos, la cebolla y el ajo.
- 4 Una vez pochado incorporar el conejo, la lata de tomate y el vaso de vino.
- 5 Salpimentar y dejar que se haga a fuego suave durante 20 minutos aproximadamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR RACIÓN

Esta receta destaca por la gran cantidad de proteínas de alto valor biológico que aporta la carne de conejo. Asimismo, las hortalizas que se añaden al plato son ricas en vitaminas y minerales.

Por ración: **Energía** 424 kcal - **Proteínas** 51 g **Hidratos de carbono** 4 g - **Lípidos** 13 g

Conejo guisado con arroz



Ingredientes:
4 personas



Tiempo:
60 m

Ingredientes:

- 360 g de conejo deshuesado
- 120 g de cebolla
- 160 g de arroz blanco
- 2 dientes de ajo
- 120 g de harina de trigo
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil picado

Elaboración:

- 1 Trocear el conejo, freír en una sartén con el aceite de oliva, retirar y reposar.
- 2 Preparar el sofrito con la cebolla y ajos muy picados, rehogar con el arroz y la harina.
- 3 Incorporar en una olla con agua hirviendo el conejo y el arroz con el sofrito, y dejar cocer 15-20 minutos.
- 4 Sazonar y poner perejil a nuestro gusto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR RACIÓN

Plato muy recomendable para los niños ya que les aporta minerales muy importantes en etapas de crecimiento como el hierro, el zinc y el magnesio. Además, el arroz y la harina aportan hidratos de carbono de absorción lenta que son necesarios especialmente en períodos en los que se realiza una gran actividad física como en la infancia y la adolescencia. Se trata de un plato muy digestivo por su bajo contenido en grasa por lo que es muy adecuado para personas con el estómago delicado.

Por ración: **Energía** 428 kcal - **Proteínas** 25 g **Hidratos de carbono** 33 g - **Lípidos** 21 g

EL EXPERTO OPINA

Dr. Antonio Villarino Marín, Catedrático de Bioquímica E.U de Enfermería. Universidad Complutense de Madrid. Presidente de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA).



¿Recomendaría la carne de conejo dentro de una dieta equilibrada?

Por supuesto, ya que es una carne con un elevado valor nutricional, rica en proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales, así como un contenido graso que se puede considerar óptimo dentro del grupo de las carnes por su gran cantidad de grasas insaturadas. El equilibrio nutricional es incuestionable.

¿Por qué la carne de conejo es recomendable en personas que quieren seguir una dieta de control de peso? Sí, por razones concluyentes. El contenido calórico es muy bajo frente a otras carnes. Además, muchas de las recetas de elaboración de esta carne son poco energéticas, y la parte grasa que poseen es

muy saludable, por su contenido insaturado. Decididamente, sí.

¿Es recomendable la carne de conejo en personas con hipercolesterolemia? La grasa insaturada que posee primordialmente la carne de conejo la convierte en una de las mejores (si no la mejor) en su perfil lipídico. El problema de otras carnes, su alto contenido saturado ponen estos alimentos en desventaja para las dietas hipocolesterolemiantes, mientras que la carne de conejo cumple con creces esta demanda de grasa insaturada que debemos poseer. No solo es recomendable, sino que se debe sustituir la ingesta de algunas raciones semanales de otras carnes por la de carne de conejo.

¿Es adecuada la carne de conejo a cualquier edad? Sí, porque es fácil de elaborar, no resulta dificultosa su ingestión para niños o personas de alta edad, y sus formas de preparación pueden ser muy agradables para cualquier persona, incluso desde etapas relativamente tempranas.

¿Pueden tomar carne de conejo personas con niveles de ácido úrico elevados? No solo pueden, deben hacerlo. En un estudio, que hemos publicado recientemente, se observa que las personas con hiperuricemia reducen los niveles de ácido úrico cuando cambian algunas de las raciones de otras carnes por las de conejo en su dieta semanal. Por lo tanto, es pautable esta ingesta de carne de conejo, pues tenemos un descenso del ácido úrico.