

LEE Y CUÉNTALO

El papel de la carne de conejo en el bienestar digestivo

Existen varios **factores que comprometen el normal funcionamiento del aparato digestivo**. Entre ellos los propios **alimentos** que pasan por él. Conocemos las **bondades** que ofrece la **carne de conejo** a este respecto.

La digestión: muy a tener en cuenta

- Las **afecciones digestivas** son un tipo de **dolencias de gran prevalencia en las consultas de atención primaria** de las sociedades occidentales. Se calcula que un **30%** de las consultas clínicas al médico de atención primaria en los centros de salud españoles se deben a molestias digestivas; desde síntomas relativamente leves (ardor de estómago, indigestión, diarrea ocasional...) hasta otros más graves como hemorragia digestiva alta, diarrea con fiebre, ascitis...). Las enfermedades digestivas (hernia de hiato, enfermedad de Crohn...) son además el segundo motivo de consulta en puertas de urgencias hospitalarias.

- **Debe evitarse el consumo diario de alimentos muy grasos**, como pueden ser **mantequilla, hígado, patés, quesos curados, embutidos y fiambres, postres muy azucarados...** porque al ser hipercalóricos e hiperosmóticos (que producen presión en el estómago) hacen más lento el vaciamiento del estómago y causan una notable sensación de pesadez, prolongando durante horas la digestión gástrica, lo que a su vez puede provocar hinchazón subjetiva, flatulencias y malestar general.

Importancia de la carne animal en la alimentación humana

- La **proteína de la carne animal** contiene proporcionalmente **más aminoácidos** esenciales que la de origen animal, aunque lo ideal es la combinación de ambas.

- La carne de origen animal es una **f fuente imprescindible de vitaminas**, especialmente del **grupo B, y minerales** como hierro, zinc, selenio, potasio y fósforo. Es importante **elegir para su consumo las carnes más magras, como la del conejo** (catalogada genéricamente como "carne blanca") en contraposición a las "rojas", más ricas en grasas saturadas y colesterol.

¿SABÍAS QUE...?

LA CARNE DE CONEJO
ES TIERNA PORQUE TIENE POCO
COLÁGENO, YA QUE EL ANIMAL
SE SACRIFICA A EDAD TEMPRANA

BENEFICIOS DE LA CARNE DE CONEJO EN PERSONAS CON SÍNTOMAS GASTROINTESTINALES

- La **carne de conejo de granja** en España no sólo es **"blanca"**. También es **tierna y fácil de masticar, deglutir y digerir**, ya que tiene **menos tejido colágeno** que la de otros animales. Al ser además **baja en grasa y muy saludable** resulta especialmente **indicada en niños, mujeres embarazadas y ancianos**.

- La **carne de conejo** está **indicada en pacientes con síntomas digestivos**, sobre todo reflujo ácido gástrico, dispepsia, hinchazón abdominal tras la ingesta, etc., **y también en personas** que han padecido **úlcera gástrica o duodenal** o padecen **gastritis crónica** relacionada con la infección crónica por *Helicobacter pylori* o la toma de antiinflamatorios y antirreumáticos.

- Asimismo **puede formar parte de la dieta de los enfermos con hígado graso**, cada vez más frecuente en nuestro país y relacionada con el **sobrepeso, la diabetes mellitus y la dislipemia**.



PARA ESTAR AL DÍA VISITA:
<http://intercun.chil.org/>



**EL CHEF PACO RONCERO
PRESENTA LA NUEVA
CAMPAÑA DE PROMOCIÓN
DE INTERCUN**

INTERCUN PRESENTA SU NUEVA CAMPAÑA DE PROMOCIÓN DE CARNE DE CONEJO DE GRANJA



Paco Roncero, dos estrellas Michelin y jurado del programa de televisión Top Chef, presentó esta mañana la nueva campaña de la carne de conejo de granja, de la que él es la imagen actual. La presentación tuvo lugar en el Parque Golf Canal de Madrid.

Durante su intervención Paco Roncero destacó que “la carne de conejo es ideal para las personas que practicamos deporte, es nutritiva, con un alto contenido en proteínas, y baja en grasas”.

Además durante su intervención el chef destacó sus propiedades y beneficios. La carne de conejo es una carne magra, fuente de proteínas, de selenio y de potasio, es muy digestiva y tiene un alto contenido en fósforo y vitaminas B12, B6 y B3. Un alimento típico de la Dieta Mediterránea que se usa en multitud de platos tanto de la cocina tradicional como de la más innovadora. A todo ello se suma que combina muy bien con infinidad de hierbas aromáticas por lo que se puede reducir el uso de sal en su elaboración.

Durante su intervención Javier Gómez, Presidente de INTERCUN, y Rebeca Vázquez, Gerente de INTERCUN, Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola, agradecieron en primer lugar a Paco Roncero el ser imagen de la campaña que están llevando a cabo

EL TELEVISIVO CHEF DESTACÓ QUE “LA CARNE DE CONEJO ES IDEAL PARA LAS PERSONAS QUE PRACTICAMOS DEPORTE, ES NUTRITIVA, CON UN ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS, Y BAJA EN GRASAS”

a la vez que destacaron la idoneidad del chef dada su vinculación profesional con la gastronomía y su afición por el deporte que le ha llevado a participar a nivel mundial en varias de las grandes maratones.

NUEVA WEB

Los asistentes también han podido descubrir la nueva web de campaña que se acaba de lanzar:

www.carnedeconejo.es. Una web con toda la información sobre los eventos que se llevarán a cabo durante el año, la presencia indiscutible de Paco Roncero y varios apartados donde los usuarios podrán conocer los beneficios y propiedades de la carne de conejo y aprender a realizar recetas para todos los gustos y necesidades.

En el caso de los deportistas, tal y como destacó Paco Roncero, el consumo de carne de conejo es especialmente recomendable, ya que su aporte de proteínas hace aumentar la masa muscular, el potasio que contiene contribuye al adecuado funcionamiento de los músculos y sus vitaminas del grupo B ayudan a disminuir la fatiga.

Para terminar el acto los asistentes pudieron degustar recetas elaboradas por Paco Roncero con carne de conejo de granja: chuletas de conejo con alioli, rablê de conejo con espinacas y foie, y civet de conejo con cacao.

LOS ASISTENTES PUDIERON DEGUSTAR RECETAS DE CARNE DE CONEJO ELABORADAS POR ÉL



La carne de conejo en la alimentación de los runners

SUMARIO

1. Introducción
2. Necesidades nutricionales de los runners
3. Cualidades nutricionales de la carne de conejo de granja
4. Evidencia sobre el consumo de carne de conejo en el deporte
5. Conclusiones
6. Receta: Judías con conejo y almejas

EDITORIAL

Dr. Pedro Manonelles Marqueta

Presidente de la Sociedad Española de Medicina del Deporte (SEMED-FEMEDE), Miembro del Grupo de Trabajo sobre nutrición en el deporte de la SEMED-FEMEDE. Director de la Cátedra Internacional de Medicina del Deporte de la Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM).

La alimentación del deportista es un aspecto primordial de su preparación global y se debe adecuar a las necesidades en la competición, pero también a las que se tienen antes, es decir, en el período de alimentación normal, y después de la competición.

Los objetivos de la alimentación del deportista, también del corredor de la calle o runner, se pueden resumir en tres: mantenimiento de la salud, aporte de los elementos energéticos y nutricionales que se requieren en la práctica de su deporte y suministro de los elementos nutricionales para la recuperación del esfuerzo.

Una buena preparación deportiva, desde el punto de vista de la alimentación, requiere una elección de los alimentos más adecuados para cada fase de la vida del deportista.

En la alimentación habitual se debe comer una variedad de productos que garanticen un aporte adecuado de todos los principios inmediatos (hidratos de carbono, grasas y proteínas), micronutrientes (minerales y vitaminas), fibra y agua. Es necesario utilizar las proporciones y cantidades adecuadas para cubrir todas las necesidades del deportista y para mantener un peso adecuado, que en el corredor, no debe ser alto.

Las proteínas son macronutrientes imprescindibles en la dieta de las personas (deben constituir el 15-20 % del aporte calórico diario) y, mucho más en los deportistas, especialmente en los deportes de fuerza. Pero incluso en los deportistas de resistencia, como son los runners, el aporte de proteínas debe ser superior al de la población no deportista, que es de unos 0,8 g/kg/día, concretamente entre 1,0-1,2 g/kg/día.

Es muy importante contar con una amplia oferta alimentaria en el régimen de cualquier deportista y la carne de conejo viene a ampliar la disponibilidad de productos proteicos de alto valor biológico. Este producto, aparte de su calidad en contenido de proteínas, tiene interesantes propiedades puesto que se trata de una carne con un muy bajo contenido de grasa y considerada como carne "blanca". Esto supone que es fácilmente digerible, lo que la hace un alimento muy útil en la dieta previa a la competición, en la que se deben utilizar alimentos de bajo contenido de grasa y que sean rápidamente absorbibles y digestibles.

Por lo tanto, en el contexto de la alimentación habitual del runner, la carne de conejo tiene una utilidad muy amplia, tanto en la comida previa al entrenamiento y a la competición, como en la alimentación post-competición o post-ejercicio, para asegurar la recuperación del esfuerzo realizado mediante el aporte de proteínas de alta calidad.

El trabajo que se presenta a continuación ofrece una magnífica síntesis de las necesidades nutricionales del runner, de la utilización de los combustibles en el ejercicio, de los diferentes tipos de alimentación del deportista, y de la utilidad de la carne de conejo, como proteína de gran calidad, en la elección de los alimentos por parte del deportista.

1. Introducción

La sociedad cada vez está más concienciada de la importancia de seguir unos hábitos de vida saludables, por ello, se ha experimentado una creciente popularidad de la práctica del deporte y, en especial, del running. El incremento de la población deportista española ha sido de un 15 % en las tres últimas décadas, alcanzando en 2010 un porcentaje del 45% de personas de 15 a 65 años que realizan uno o más deportes según la última encuesta sobre los hábitos deportivos en España.

Complementando al deporte, la población está cada vez más concienciada acerca de la importancia de la nutrición para la salud y para un buen rendimiento en la práctica deportiva.

Tanto deportistas de élite como aficionados han de cuidar la alimentación, especialmente en la práctica de deportes de intensidad como el running, ya que se produce un notable gasto calórico y muscular, el cual, si no se acompaña de unos buenos hábitos deportivos y alimentarios puede dar lugar a deficiencias nutricionales, dolores, lesiones musculares y otras patologías.

Figura 1. Evolución del número de runners en las carreras populares en EE.UU.

	2011	2012	2013	2014
Hombre	6,288,300 (45%)	6,835,000 (44%)	8,180,800 (43%)	8,062,500 (43%)
Mujer	7,685,700 (55%)	8,699,000 (56%)	10,844,200 (57%)	10,687,500 (57%)

Fuente: Running USA, 2015.

Figura 2. Aumento de runners participantes en las maratones de EE.UU y España entre 2008 y 2013.



Fuente: Fernández Montiel R, 2014.

2. Necesidades nutricionales de los runners

El running es un ejercicio de media-alta intensidad y media-larga duración con un alto gasto calórico y un gran esfuerzo muscular, en el que se hace indispensable reponer las reservas energéticas y aportar los nutrientes necesarios para la regeneración muscular antes, durante y después del ejercicio.

Figura 3 - Cálculo del Gasto Energético de la actividad física.



*MET (Unidad Metabólica): cantidad de energía necesaria para que una persona permanezca despierta, equivale a 3,5ml de O_2 /Kg/min.

Fuente: Elaboración propia a partir de Benito Peinado PJ, 2013.

N°METS Running

METS	Velocidad
8.0	8.05 km/h
9.0	8.37 km/h
10.0	9.66 km/h
11.0	10.78 km/h
11.5	11.27 km/h
12.5	12.07 km/h
13.5	12.87 km/h
14.0	13.84 km/h
15.0	14.48 km/h
16.0	16.09 km/h
18.0	17.54 km/h

Fuente: Ainsworth BE, 2000.

Ejemplo: Un hombre de 70 Kg corriendo a 8 km/H durante 1 hora.

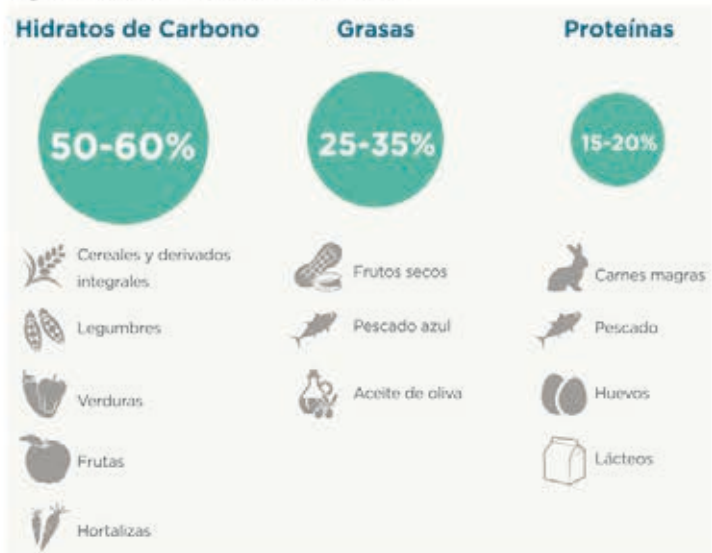
Gasto energético de la actividad $8 \text{ MET} \times 3,5 \times 70 \times 60 \times 0,005 = 588 \text{ kcal}$

2.1. Necesidades energéticas

Hidratos de Carbono

La utilización de los sustratos energéticos dependerá de la duración e intensidad del ejercicio. La principal fuente de energía la aportan los hidratos de carbono, éstos se acumulan en músculo e hígado en forma de glucógeno. En ejercicios de corta e intensa duración, el sustrato que se utiliza en mayor proporción es el glucógeno.

Figura 4 - Distribución calórica en la dieta del runner.



Fuente: Benito Peinado PJ, 2013.

Grasas

El aporte graso debe provenir fundamentalmente a partir de ácidos grasos insaturados. En los de ejercicios de larga duración y media-baja intensidad, la grasa llega a utilizarse como sustrato en un porcentaje cercano al 100.

Proteínas

El aporte de proteínas ha de ser ligeramente superior al de la población general (1,0-1,2 g/kg/día), es necesario el consumo de proteínas de alto valor biológico con disponibilidad de aminoácidos esenciales. La participación de las proteínas en el ejercicio, en forma de aminoácidos, oscila entre el 5-10 % y parte de esta utilización es como elemento mediador de señales.

2.2. Necesidades metabólicas

Dado el estrés físico y el metabolismo aumentado que produce el ejercicio, el aporte de vitaminas y minerales es esencial por su papel como cofactores enzimáticos. La deficiencia de micronutrientes no solo influye en el rendimiento deportivo sino también en el estado de salud ya que puede dar lugar a estados carenciales.

El mantenimiento de unos niveles adecuados de vitaminas como la Niacina (B_3), B_6 , B_{12} , y minerales como el selenio, el fósforo o el potasio contribuyen al mantenimiento del metabolismo energético normal además de ayudar a la disminución del cansancio o la fatiga, intervenir en el mantenimiento de los huesos o la formación de glóbulos rojos.

Cabe destacar la especial importancia de un aporte alimentario suficiente de hierro y calcio en las mujeres deportistas, ya que es habitual que presenten unos niveles deficitarios.

Una dieta equilibrada y variada con alimentos fuente de vitaminas y minerales suele ser suficiente para cubrir las necesidades del runner, si bien en determinadas situaciones se debe valorar la recomendación de suplementos.

Por último, resaltar la importancia de la hidratación, siendo necesario beber en todas las etapas del entrenamiento dada la elevada cantidad de agua y sales minerales que se eliminan por la sudoración. En ejercicios de más de una hora de duración, las bebidas deben contener agua, electrolitos y carbohidratos.

2.3. Nutrición en todas las etapas del ejercicio

Antes
Hidratar: agua, bebidas isotónicas...
Asegurar reservas de glucógeno: HC de bajo-moderado Índice Glucémico (cereales, pan blanco, arroz o pasta)
Aumentar la disponibilidad de aminoácidos: alimentos proteicos bajos en grasa
Durante
Hidratar
Aportar sodio
Mantener los niveles de glucosa en sangre
Después
Rehidratar
Reponer glucógeno muscular: HC de alto IG (arroz, patata cocida)
Reparar el daño muscular: alimentos proteicos

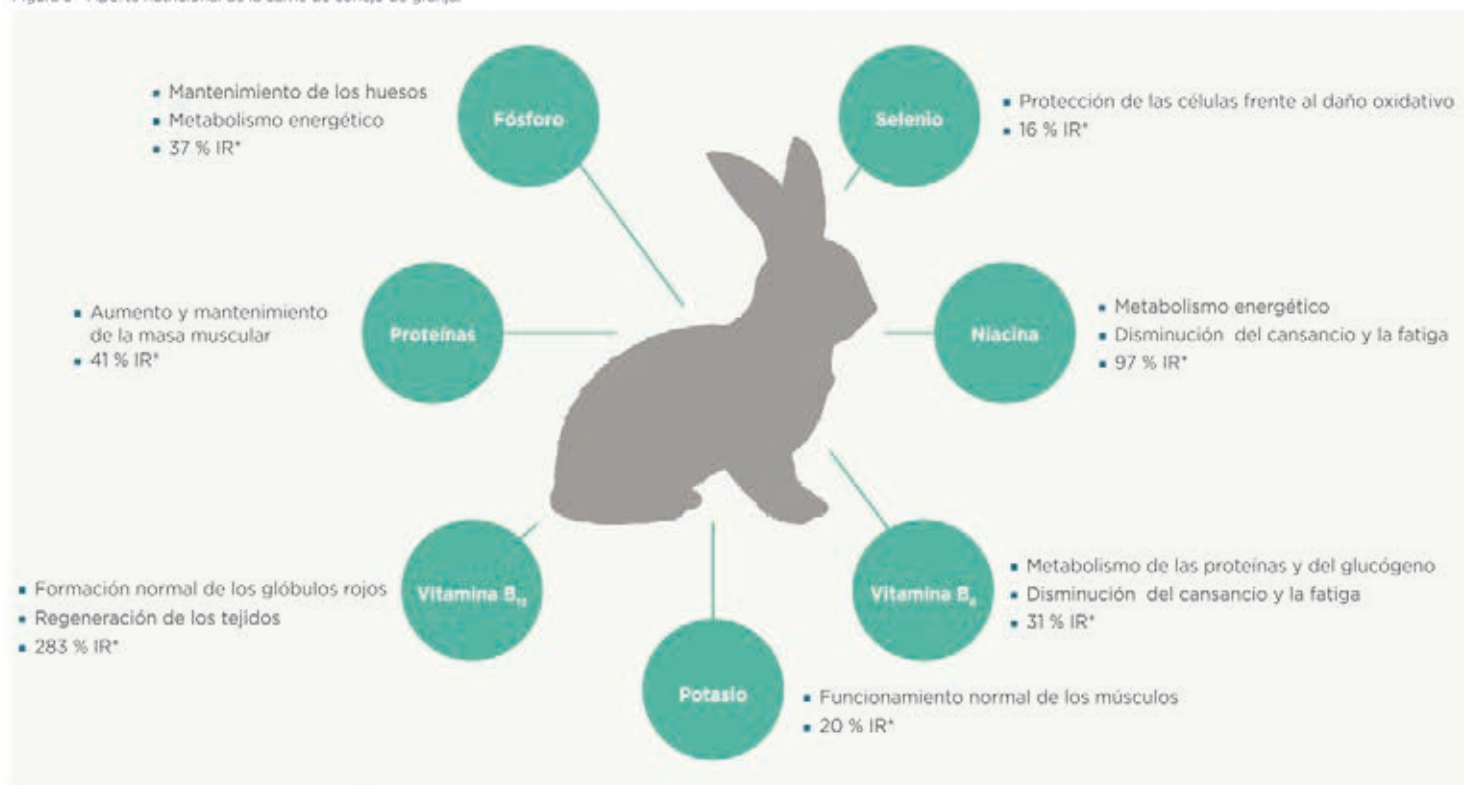
3. Cualidades nutricionales de la carne de conejo de granja

El componente principal de la carne de conejo son las proteínas. Aporta 20,72 gramos de proteínas de alto valor biológico por 100 gramos y proporciona los aminoácidos esenciales necesarios para la síntesis proteica en el organismo.

Por otro lado, tiene solamente 5,3 gramos de grasa por 100 gramos, clasificándose dentro del grupo de las carnes magras, junto al pollo y pavo sin piel o lomo de cerdo. Además, un 62% de esta grasa son ácidos grasos insaturados y tiene un bajo contenido en colesterol (26,5 mg/ 100 g).

Además, es fuente de importantes vitaminas y minerales.

Figura 5 - Aporte nutricional de la carne de conejo de granja.



*Porcentaje de ingestas de referencia de un adulto que aportan 100g de carne de conejo de granja.

Fuente: Elaboración propia a partir de Martínez de Victoria E, 2008.

Por todo ello, el perfil nutricional de la carne de conejo se ajusta a las necesidades nutricionales de los deportistas, y en concreto de los runners.

Figura 6 - Valores de proteínas y grasa en distintas especies.



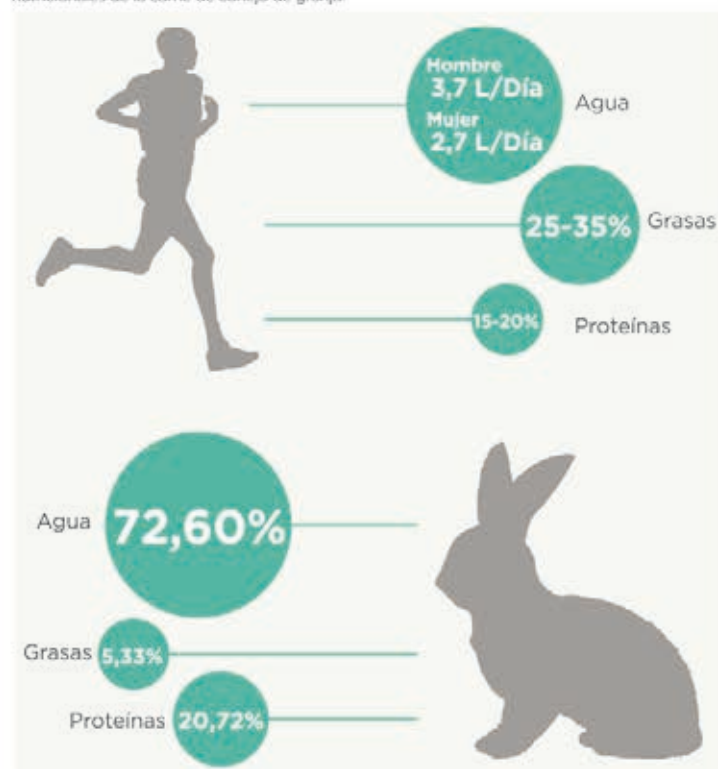
Fuente: Elaboración propia a partir de Martínez de Victoria E, 2008 y Moreiras O, 2013.

4. Evidencia sobre el consumo de carne de conejo en el deporte

Además de cumplir las exigencias nutricionales, la carne de conejo aporta otra serie de beneficios específicos a los deportistas de alta intensidad cuando se consume de 2 a 3 veces a la semana (De Teresa C, 2009; Palacios N, 2013):

- **Efecto positivo sobre el componente muscular:** disminución de la masa grasa y aumento de la masa magra muscular sin variación del peso total.
- **Mejora del rendimiento deportivo y capacidad aeróbica:** cociente respiratorio máximo, consumo máximo de O₂ (VO₂ max) y frecuencia cardíaca.
- **Mejora de la asimilación del entrenamiento y los procesos inflamatorios:** reducción significativa de los valores de proteína C reactiva (PCR).

Figura 7 - Necesidades nutricionales del deportista en comparación con los aportes nutricionales de la carne de conejo de granja.



Fuente: Elaboración propia a partir de Benito Peinado PJ, 2013; Peniche Zeevaert C, 2011 y Martínez de Victoria E, 2008.

5. Conclusiones

Los deportistas de intensidad como los runners, necesitan aportar mediante la alimentación los nutrientes necesarios para un buen rendimiento y recuperación física.

En este contexto, la carne de conejo contiene proteínas, un contenido reducido en grasa y destaca su riqueza en vitamina B₁₂. Sus propiedades sobre el metabolismo y la composición corporal, hacen de este un alimento idóneo para incluir dos o tres veces en la dieta semanal de los runners.

6. Receta: Judías con conejo y almejas



Tiempo: 2 h • Dificultad: Media • Raciones: 4

Ingredientes

600 g de conejo, 250 g de almejas, 240 g de alubias blancas, 2 zanahorias, 2 tomates, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, aceite de oliva, 1 hoja de laurel, perejil fresco y sal.

Elaboración

1. Poner en remojo las alubias el día anterior.
2. Pelar la cebolla, picarla y ponerla a pochar en una cacerola con aceite de oliva y una hoja de laurel.
3. Cuando la cebolla esté pochada, añadir el conejo, previamente salpimentado y marcado en una sartén. Rehogar el conjunto, agregar los tomates rallados y los dientes de ajo machacados.
4. Añadir las alubias, junto con un pellizco de sal y las zanahorias peladas y cortadas en rodajas.
5. Cubrir el conjunto con agua. Tapar la cacerola y dejar cocinar a fuego medio durante una hora y media. Transcurrido el tiempo, retirar del fuego, corregir de sal y añadir rápidamente las almejas limpias y lavadas. Dejar reposar 10 minutos.
6. Espolvorear el perejil fresco picado y servir en el plato.

Bibliografía

- Ainsworth BE, Haskell WL, Whitt MC, Irwin ML, Swartz AM, Strath SJ, et al. 2000: Compendium of physical activities: an update of activity codes and MET intensities. Med Sci Sports Exerc. 2000, September, 32 (9 Suppl.): S498-S504.
- Bixquert Jiménez M, Fuertes García A, Gómez Rodríguez BJ, Hernández Pérez P, Martínez de Victoria Muñoz E, Monereo Megías S, et al. Guía científica y gastronómica de la carne de conejo. 1ª ed. Madrid: Organización Interprofesional de la Carne de Conejo de España (INTERCUN); 2011.
- De Teresa C, Martínez E, Rodríguez J, Ocaña J, López E, Gutiérrez P. Estudio de los efectos de la carne de conejo en la dieta de deportistas sobre el perfil inflamatorio, el metabolismo proteico, y el rendimiento aeróbico. Sevilla: Centro Andaluz de Medicina del Deporte; 2009.
- Evaluación y seguimiento de la estrategia NAOS: conjunto mínimo de indicadores. Madrid: Agencia Española de Seguridad Alimentaria, Consumo y Nutrición. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad; 2013.
- Fernandez Montiel R. Turismo de Maratones [tesis doctoral]. Segovia: Facultad de Ciencias Sociales, Jurídicas y de la Comunicación. Universidad de Valladolid; 2014. Disponible en: <https://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/5998/1/TFG-N.92.pdf>
- García Ferrando M, Llopis Goig R. Encuesta sobre los hábitos deportivos en España. Ideal democrático y bienestar personal. 1ed. Madrid: Universidad de Valencia, Centro de Investigaciones Sociológicas; 2011.
- Martínez de Victoria, E. Informe Técnico sobre la composición y el valor nutricional de la carne de conejo de granja. Granada: Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos "José Mataix Verdú", Universidad de Granada; 2008.
- Benito Peinado PJ, Calvo Bruzos SC, Gómez Candela C, Iglesias Rosado C. Alimentación y nutrición en la vida activa: ejercicio físico y deporte. 1ª ed. Madrid: UNED; 2013.
- Palacios Gil de Antuñano N. Estudio de los efectos del consumo de carne de conejo sobre el perfil inflamatorio, parámetros antropométricos y cambios en la composición de la dieta en deportistas de alto rendimiento. Madrid: Consejo Superior de Deportes; 2013.
- Peniche Zeevaert C, Boullosa B. Nutrición aplicada al deporte. 1ª Ed. Mexico D.F.: McGraw-Hill; 2011.
- Reglamento (UE) N° 432/2012 de la Comisión de 16 de mayo de 2012 por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.
- Runningusa.com, Annual Marathon report [sede web]. Los Ángeles: runningusa.com; [actualizada el 23 de marzo de 2015, acceso el 11 de noviembre de 2015]. Disponible en: <http://www.runningusa.org/index.cfm?fuseaction=news.details&ArticleId=332>

Trucos y consejos

Con este plato se consiguen incorporar las legumbres a la dieta de toda la familia de una forma diferente. Se recomienda poner las almejas en agua salada durante una hora para que suelten la arenilla. La combinación de alimentos permite preparar esta receta como plato único, acompañado de una rica ensalada variada.

Información nutricional

El aporte nutritivo de este plato es muy completo y equilibrado. Las alubias son una fuente de fibra y micronutrientes como el hierro, potasio y ácido fólico. Contienen proteínas que se complementan con las procedentes de la carne de conejo. Además, las hortalizas utilizadas aumentan el aporte de vitaminas y fibra.

Aporte nutricional por ración

Energía: 446 kcal
Proteínas: 37 g
Hidratos de carbono: 39 g
Grasa: 18 g

SI HACES DEPORTE, CARNE DE CONEJO

INTERCUN ha querido potenciar su última campaña de promoción con el lanzamiento de un nuevo spot publicitario. Con el claim **“Si haces deporte, carne de conejo”**, el chef Paco Roncero, imagen de la campaña, destaca que si deportistas miman al detalle elementos como el calzado deportivo o el material ciclista, deben hacer lo mismo con su alimentación: “Elegimos a conciencia la carne que más nos conviene y que más nos gusta” afirma durante el spot.



INTERCUN ABOGA POR INCLUIR LA CARNE DE CONEJO EN EL PROGRAMA DE AYUDAS A LAS PERSONAS MÁS DESFAVORECIDAS



La Interprofesional Cunicola expondrá la preocupación de los miembros de la interprofesional ante la grave situación por la que está atravesando el sector cunícola como consecuencia de una reducción significativa, y sostenida en el tiempo, del precio percibido por los productores y por la política de bajos precios y “producto-reclamo” que de la distribución comercial está aplicando a la carne de conejo. Esta situación se ha visto agravada por un descenso del precio de la piel, suponía hasta el 50% del valor del conejo, lo que ha tensionado aún más la cadena de valor.

Además, según los datos oficiales se ha producido un descenso del consumo de carne de conejo en los

hogares y un incremento de la producción, lo que está desequilibrando oferta y demanda, acrecentándose aún más la tensión en la cadena. Aunque actualmente es difícil poder activar medidas de mercado a nivel europeo, como el almacenamiento privado o las restituciones, especialmente en un alimento con una producción tan localizada como la carne de conejo, en alguna ocasión el FEGA ha puesto en marcha acciones para mejorar la situación de mercado de los productos a través del programa de ayudas para las personas más desfavorecidas.

Es importante destacar que INTERCUN ya ha colaborado en el pasado con el Banco de Alimentos aportando canales de conejo congelada, siendo valorada esta iniciativa muy positivamente por esta organización. Sin embargo, la capacidad económica de la interprofesional es muy limitada y por ello considera necesario un apoyo económico más potente para que esta acción pudiera tener un efecto positivo en el mercado.

EL PAPEL DE LA PROMOCIÓN

Asimismo la escasa presencia y peso de la carne de conejo en el lineal y la sensación que tienen algunas empresas de la distribución de que la carne de conejo es un producto prescindible no favorece la recuperación, una situación similar a lo que ocurre en el canal HORECA. Por ello la promoción juega y jugará un papel importante en la reversión de esta situación. Desde la interprofesional se está realizando un esfuerzo ímprobo en campañas de comunicación, pero los recursos con los que cuenta son muy limitados.

La nueva política comunitaria de promoción puede ser un impulso importante, pero la situación del sector no puede esperar un año, requiere una potente acción inmediata. Por todo ello, INTERCUN tiene previsto debatir y poner sobre la mesa del MAGRAMA propuestas que mejoren la imagen del sector cunícola y de la carne de conejo, y se favorezca su presencia y consumo en los lineales, en el canal HORECA y en el hogar.



**DESDE LA
GRANJA
HASTA LA
MESA**



FOCCON

Fomento del consumo de la carne de conejo



**VISITA
LOS NUEVOS
CANALES DE
COMUNICACIÓN
DE INTERCUN**



**HACIA EL CONSUMIDOR
Y EL SECTOR**

intercun.chil.org



HACIA EL SECTOR

www.intercun.org



**INFORMACIÓN DE MERCADOS
902 500 597**

Extensión de Norma de

INTERCUN

En caso de que le surja alguna duda sobre la Extensión de Norma, para solucionarla, deberá ponerse en contacto con la empresa de la transformación a la que vende su producción o con los representantes de las asociaciones de productores más próximos a su explotación.

INTERCUN INFORMA

es una publicación de la Organización Interprofesional Cunicola INTERCUN.

Para más Información:

Intercun: C/ Juan XXIII, 16, B, 3

Azpeltia (Gulpúzcoa)

Telf.: 943 083 887

www.intercun.org · admin@intercun.org