



Noticias boletín Septiembre 2020

LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE CONEJO ENTRE ENERO Y MAYO SUPERA LAS 22.300 TONELADAS

La producción de carne de conejo en los primeros cinco meses del año ascendió a 22.303 toneladas, según los datos de la encuesta de sacrificio en mataderos que elabora el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Este volumen se obtuvo tras sacrificar un total de 17.260.000 animales.

Si se compara con el mismo período del año 2019, los datos de los primeros cinco meses del año reflejan una caída del 1,3%. Hay que recordar que a mediados del mes de marzo se decretó el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID.

Según los datos del MAPA, la producción mensual de carne de conejo en estos primeros cinco meses del año fue de 4.461 toneladas de media, cuando en el año precedente la media mensual fue de 4.520 toneladas.

La encuesta del MAPA no proporciona datos específicos de los sacrificios en mataderos de conejos de todas las regiones, sino que engloba en el grupo de “otras comunidades” la producción de algunas de las principales productoras de carne de conejo como es el caso de Castilla y León. En este grupo (“otras comunidades”) el balance de los cinco primeros meses del año fue positivo, ya que la producción aumentó un 5,2% con relación al mismo período del año 2019.

Por el contrario, en Cataluña se registró una caída de producción del 11% (el MAPA cifró en 4.869 toneladas la producción catalana en los primeros cinco meses del año).

También registraron cifras negativas con relación al año precedente Aragón, Castilla-La Mancha, Murcia, Andalucía y Canarias, al tiempo que en la Comunidad Valenciana aumentó el sacrificio de conejos.

Respecto al resto de cabañas ganaderas, en todas ellas excepto en la de porcino se registraron descensos de producción en este período, siendo la caída en el sector del conejo la menor porcentualmente.



Más información

<https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/ganaderia/encuestas-sacrificio-ganado/default.aspx>

LA PROVINCIA DE HUESCA LIDERA EL CONSUMO NACIONAL DE CARNE DE CONEJO

Diario del Alto Aragón.- 6 de agosto 2020.

<https://www.diariodelaltoaragon.es/NoticiasDetalle.aspx?Id=1216896>

El consumo de carne de conejo en la provincia de Huesca se sitúa **entre tres y cuatro kilos por persona y año**, frente a los 0,7 o 0,8 de media nacional. Así lo indica el presidente de la Asociación de Cunicultores y ADS de Huesca (Acuniosca), Francisco Abós, en unas declaraciones a este periódico en las que realiza una valoración del sector en la provincia oscense, que actualmente **acoge 13 explotaciones frente a las 100 que se registraban hace 30 años**.

Una circunstancia que achaca a "la **falta de relevo generacional**" que desemboca en el cierre de las explotaciones y a la necesidad de una "profesionalización y dedicación mayor".

Según Abós, las explotaciones actuales "**han aumentado el volumen de producción y son más grandes**" pero con una "**rentabilidad mínima**" a la hora de cubrir gastos, que deja unos beneficios muy bajos.

A su vez lamenta la pérdida de diversidad alimenticia en la dieta mediterránea al olvidar la carne de conejo, que destaca "por ser un **producto sano que aporta una gran cantidad de proteínas al consumidor**".

A juicio de Abós, "**vamos camino de perder una diversidad alimenticia al acostumbrarnos a comer siempre lo mismo**, con una variedad muy limitada".

De las cualidades organolépticas de este producto "que se está olvidando dentro de la cesta de la compra", destaca Abós que **tiene mucha proteína y no tiene prácticamente grasa**".

Con el objetivo de favorecer el consumo de este producto, se está vendiendo troceado y precocinado para atender la demanda emergente. "**Se está introduciendo la carne de conejo en unos formatos que hace veinte años no existían**", remarca el presidente de Acuniosca.

Asimismo, indica que **hay "muy pocas empresas que apuesten por la transformación" de este producto en elaborados como hamburguesas o salchichas**. En este sentido valora el trabajo que se realiza desde la Cooperativa Hispania Naturalis.

Comenta que actualmente existe un equilibrio entre la oferta y demanda, que "**el producto se come más en casa que en un restaurante**", y que los precios que si sitúan en torno a los 4,5 euros el kilo.

ANÁLISIS EN EL ÁMBITO NACIONAL

En cuanto a la situación del sector cunícola en el ámbito nacional, **el precio se sitúa "un poco por debajo del coste de producción"**, explica Michel Campanales, presidente de la Asociación de Productores de Conejo Ibérico de España, manteniendo la tónica de los últimos años.

También destaca los **gastos añadidos derivados de la pandemia** de la covid-19 como en transportes y la utilización de equipos de protección individual.

Y subraya que **tanto en Barbastro, como en el Bajo Aragón y el Matarraña "se está produciendo un conejo de calidad diferenciada y productos elaborados"** con un nicho de mercado que se ve reforzado en la gran distribución. "El conejo en canal va perdiendo cada día sustentación en el mercado", añade.

TESTAN EL EFECTO DE LAS FEROMONAS EN LA GRANJA DE CONEJOS DE COGAL EN RODEIRO

ROCÍO GARCÍA 19/08/2020

Un equipo de ocho investigadores encabezado por la veterinaria estradense Paula Rodríguez acaba de conseguir el respaldo económico de la Xunta para llevar a cabo un estudio empírico sobre los efectos de las feromonas en los conejos. A través de la convocatoria Iniciativa Xove el equipo ha logrado 5.000 euros que le permitirán poner en marcha su experimento a principios de septiembre. Podrán hacerlo gracias a la colaboración de la granja de Cogal en el municipio de Rodeiro y de su veterinario Julián Gullón, que les ha abierto las puertas para desarrollar el proyecto.

Del equipo, denominado Xóvenes con talento: unha aposta polo rural galego, forman parte cuatro veterinarios: los estradenses Paula Rodríguez y Mateo Vázquez y también María Vilá y Marta Garrido. "Pretendemos caracterizar diferentes feromonas e ver os efectos que poden ter en fertilidade, prolificidade ou control do estrés". El equipo no solo está integrado por veterinarios. En el equipo hay un ingeniero forestal, Davor Freije, que impartirá un seminario de concienciación medioambiental sobre el uso de las feromonas naturales como alternativa para reducir el empleo de antibióticos y hormonas en granjas de conejos.

Lección de nutrición

También forma parte del grupo la nutricionista y dietista estradense Uxía Rodríguez, que dará un seminario sobre los beneficios de la carne de conejo en personas con diabetes, colesterol o hipertensión. Otra estradense, Marta Quinteiro, graduada en Bellas Artes, es la encargada de las cuestiones de marketing y Jesús Vivero, especialista en Relaciones Laborales y Recursos Humanos, asume la organización del equipo.

https://www.lavozdegalicia.es/noticia/deza/rodeiro/2020/08/19/testan-efecto-feromonas-granja-conejos-cogal-rodeiro/0003_202008D19C4998.ht

GASTRONOMÍA

LA CLAVE PERFECTA DE KARLOS ARGUIÑANO PARA HACER EL MEJOR CONEJO GUIADO!

El cocinero ha dado un pequeño truco para hacer la mejor salsa en este tipo de guiso
antena3.com Madrid 13.08.2020 15:25

¿Cómo podemos hacer el mejor conejo guisado? Karlos Arguiñano nos ha dado unos pequeños trucos para hacer el mejor conejo en salsa de naranja. El conejo, una carne alta en proteínas y fósforo; muy exquisito también, es clave para enriquecer tus dietas y tener energía durante todo el día.



https://www.antena3.com/programas/karlos-arguinano/trucos/clave-karlos-arguinano-tener-energia-durante-todo-dia_202008135f3524d67e02d9000100ce08.html

**TRES RECETAS SABROSAS Y SALUDABLES DE
CARNE DE CONEJO PARA DISFRUTAR EN**

FAMILIA Y CUIDAR TU ALIMENTACIÓN EN VERANO

Tres elaboraciones para explorar todas las posibilidades de esta saludable carne blanca al comienzo de su temporada en verano donde solemos cometer más excesos y despreocupar la alimentación.

burgosnoticias.com | 01/08/2020 - 13:44h.

Durante la época estival, solemos cometer más excesos y despreocupar nuestra alimentación. En este contexto, la carne de conejo puede ayudarnos a mantener nuestros hábitos de vida saludables dado su adecuado perfil nutricional. Conviene recordar que es una carne blanca, magra, con muy bajo contenido en grasa y pocas calorías (sólo 131 kcal/100 gramos). La llegada del buen tiempo es un buen momento para diversificar la dieta descubriendo nuevos sabores y platos en nuestras reuniones y comidas veraniegas.



En verano, debido a las altas temperaturas, el cuerpo está más expuesto a sufrir deshidratación, daño oxidativo. En este sentido, la carne de conejo también puede ser un aliado que aporte un extra de minerales como el selenio, ideales para ayudar a contrarrestar estos efectos perjudiciales que se pueden producir por largas jornadas veraniegas.

Una ración de carne de conejo aporta más del 100 % de la cantidad diaria recomendada de vitamina B3, casi el 40 % de vitamina B6 y el triple de las necesidades de vitamina B12. Igualmente, la carne de conejo tiene un alto contenido de fósforo, y es fuente de selenio y potasio. Su contenido en sodio es bajo, y ello contribuye a mantener la tensión arterial normal.

Gracias a sus propiedades nutricionales y sus características organolépticas, se puede cocinar de múltiples formas manteniendo sus excelentes características. Es un alimento

que se puede encontrar en recetas tradicionales, así como en otras más originales y admite una amplia variedad de preparaciones culinarias: a la plancha, al horno, salteado, estofado, cocido, guisado o confitado. Además, se adapta perfectamente a un plato rápido, a un día de barbacoa, a la bolsa de comida para un día de playa o piscina y las comidas de verano en familia o con amigos.

INTERCUN te propone tres platos llenos de vitaminas (fideuá tostada de carne de conejo y verduras, ensaladilla rusa con carne de conejo y nuggets de carne de conejo) para hacer frente a la llegada de las altas temperaturas y disfrutar con los tuyos esas inolvidables reuniones veraniegas.

RECETA DE CONEJO AL HORNO CON PATATAS PANADERAS

Red de Noticias. 6 agosto, 2020



Conejo al horno con patatas panaderas. El conejo es una carne sin apenas grasa, lo cual la convierte en una de las carnes más saludables que existen. Además, no está falto de proteínas – alrededor de 21g por cada 100g de carne – ni de vitamina B. El punto débil de esta carne es que puede llegar a resultar algo insípida. Pero eso tiene fácil solución. Seremos un poco más generosos a la hora de echar sal. Además, también echaremos vino blanco, pimienta negra recién molida y hierbas aromáticas. Y además lo acompañaremos de unas ricas patatas panaderas que se cocinarán junto a la carne. Todos estos ingredientes, paliarán este punto débil del conejo, dando como resultado un plato saludable, nutritivo y muy rico. Veamos pues la receta del conejo al horno con patatas.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- Un conejo de 1,5kg aproximadamente
- 4 patatas medianas

BOLETÍN INTERCUN SEPTIEMBRE 2020

- Tomillo y romero en especia
- Sal y pimienta negra
- Aceite de oliva
- Un chorrete de vino blanco

COMO HACER CONEJO AL HORNO CON PATATAS PANADERAS:

1.- Cortamos el conejo, si no lo hemos hecho ya. Cortamos cada pata trasera de forma individual. Después, el tronco (tal y como está ya del supermercado). Limpio en trozos de unos tres dedos de grosor. Finalmente, las patas delanteras, que son más pequeñas que las traseras, puedes dejarlas junto al tronco o cortarlas también de forma individual. La cabeza, la desechamos.

2.- Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas de medio centímetro de grosor más o menos. A este tipo de patatas, se les llama patatas panaderas

3.- Salpimentamos tanto las patatas como el conejo. Después ponemos las patatas como base en una fuente de horno

4.- Encima colocamos el conejo. Bañamos todo generosamente con un chorro de vino blanco, el cual puedes sustituir por agua, espolvoreamos todo con abundante tomillo y romero en especia y mojamos cada pieza de conejo con aceite de oliva.

<https://reddenoticias.online/receta-del-conejo-al-horno-con-patatas-panaderas/>

A VUELTAS CON EL CONEJO

Diario de Almería. Opinión

Hace tiempo que no se ven en las listas de tapas y raciones aquellos clásicos conejo en ajillo...

LA TAPIA CON SIFÓN



ANTONIO ZAPATA

De tarde en tarde aparece una breve campaña para recomendar el consumo de carne de conejo, con los argumentos de que es barata, con poca grasa y con variadas formas de cocinarla. No parece que tengan mucho éxito, al menos en la cocina pública; de las cocinas caseras no tengo datos. Hace tiempo que no se ven en las listas de tapas y raciones aquellos clásicos conejo en ajillo, en "fritá" o en arroces. Fueron famosos los **ajillos de conejo del bar de Cuevas** de los Medina, que destacaba entre otros muchos que se hacían por todo el Campo de Níjar y en muchos bares de la capital. En las casas se comía con frecuencia, porque, como recordaba aquí el mes pasado, en la Almería de la posguerra era habitual criar gallinas y conejos en las casas, incluso en plena ciudad. Si alguien no recuerda las muy almerienses recetas del ajillo y la fritá, las pueden ver en Vivir para comer en Almería (IEA, 2019), pp. 99 y siguientes. Y para un arroz típico, vean en la pág. 61 del mismo libro el arroz en caldero de

Olula del Río, receta que recogí en el Centro de Educación de Adultos de ese pueblo hace cuarenta años.

Ahí va algo diferente: una vieja receta belga que nos cocinó Françoise, una amiga de aquel país que residió muchos años en Castell del Rey: marinar un conejo cortado en trozos en 1 litro de vino blanco, 3 dl de vinagre balsámico, 1 hoja de laurel y 10 granos de pimienta; dejarlo en el frigo al menos 24 horas. Remojar 100g de ciruelas secas. Escurrir la carne y dorarla en una cazuela con mantequilla y una cucharada de aceite; salpimentar y cubrir con agua y algo de vino de la marinada; cocer a fuego lento unos 40 minutos. Escurrir las ciruelas, echarlas a la cazuela y cocer 15 minutos más. Sacar la carne y las ciruelas a una fuente; disolver en el caldo 50g de jalea de grosellas negras o arándanos, hervir 3 minutos a fuego lento y echar sobre la carne. Queda una salsa oscura y untuosa. Por su textura y tonos algo dulces puede combinar bien con una cerveza belga tipo abadía, de alta graduación y notas frutales. En plan clásico, con un tinto de calidad y larga crianza, con los taninos bien limados. O, arriesgando un poco, con un oporto de añada, como hicimos en aquella lejana comida en Castell del Rey. Fue un Ferreira Vintage (no recuerdo la añada), denso, elegante, ligeramente dulce, poderoso. Fue una gran pareja

https://www.diariodealmeria.es/opinion/articulos/vueltas-conejo_0_1494450598.html

LA BARBACOA SE REINVENTA: NUEVOS CORTES Y CARNES PARA SORPRENDER A TUS INVITADOS

Es tiempo de brasas y de parrillas. Para este verano atípico, te proponemos reunirte con tus seres queridos y preparar una barbacoa informal, diferente y 'gourmet'

Alimente. EC Brands. 21 de agosto 2020

Verano y barbacoa siempre van de la mano. El buen tiempo y el descanso favorecen ese punto de encuentro en el que compartimos una comida informal con amigos o familiares. Es una forma de reunión en la que no hay prisas, protocolo o etiquetas y donde solo hay un objetivo: disfrutar del momento. No hay duda de que la barbacoa tradicional, con panceta, chorizo, chuletillas de cordero o chuletón de vaca, está deliciosa, pero ¿no te has planteado que otros cortes y otras carnes pueden convertirse en un manjar si los pasamos por la brasa? El primer paso para elegir esas piezas diferentes es buscar la calidad. Nuestra recomendación es que acudas allí donde esté garantizada, como los Supermercados de El Corte Inglés, donde encontrarás una amplia variedad de cortes. No dudes en preguntar a sus carniceros, profesionales que te asesorarán y te indicarán qué piezas pueden ser las más indicadas para cada momento.

La barbacoa convencional está deliciosa, pero ¿te animas a probar algo diferente?

Estos son algunos de los cortes que puedes comprar para sorprender a tus invitados y salir de las barbacoas más tradicionales:

Cerdo: apuesta por el ibérico Las carnes más sabrosas a la parrilla son aquellas que tienen una mayor infiltración de grasa; esta grasa es la que garantiza su jugosidad y, además, en el caso del cerdo ibérico alimentado con bellota, es grasa saludable. Algunos consejos sobre esta carne

Presa adobada a la barbacoa.

Secreto, pluma, presa y lagarto son cuatro de los mejores cortes para la barbacoa.

BOLETÍN INTERCUN SEPTIEMBRE 2020

Las piezas se deben hacer enteras a la brasa y filetearlas después. Es la manera de que queden rosadas y jugosas en su interior.

La brasa debe estar completamente incandescente y la parrilla muy caliente. Es esencial que la carne se selle al momento y cree una costra que retendrá los jugos. Es importante no darle demasiadas vueltas, con una es suficiente.

Cuando hayas sacado la carne de la barbacoa, déjala reposar unos 10 minutos. Notarás lo tierna que queda.

Cordero, no solo chuletillas

Churrasquitos: es una carne muy sabrosa, perfecta como aperitivo. En realidad, son las puntas de la falda y el pecho del cordero, cortados en trozos pequeñitos siguiendo el sentido de los huesos del costillar. Normalmente los venden ya adobados; si no, también puedes adobarlos tú. El truco es que se doren poco a poco, para que queden muy bien tostados.

Tournedó: seguro que al decir tournedó has pensado en carne de vacuno. Pero también podemos tener un tournedó de cordero. Lo obtenemos a partir de la pierna deshuesada, a la que se envuelve con la 'tela' del mismo cordero. La puedes encontrar ya así preparada en tu carnicería de confianza. Para que esté delicioso, su interior debe quedar rosado. Es poco más que un 'vuelta y vuelta'.

Collares: otro corte no muy conocido del cordero que hará que tus invitados quieran repetir. Su grasa infiltrada los hace especialmente sabrosos y, aunque se pueden hacer en guisos y estofados, la brasa les da un toque más que interesante. Si, además, los pintas con salsa barbacoa, mejor que mejor.

También pollo y conejo

Aunque es cierto que las carnes grasas son exquisitas a la parrilla, la carne magra puede ser un descubrimiento si la sabes preparar bien:

Pollo a la rana: recibe este nombre por el aspecto que presenta el ave cuando se le quita el costillar y la quilla. Pide a tu carnicero que te lo prepare así, abierto, para que se pueda asar bien en las brasas. Lo mejor es que dejes que el pollo se marine unas dos horas antes de cocinarlo. Esta marinada la puedes hacer a tu gusto, pero una sugerencia puede ser una mezcla de sal gorda, hierbas (romero, tomillo), pimienta, tabasco y ajo.

Conejo adobado: otra forma estupenda de pasar por la barbacoa esta carne magra y nutritiva. El adobo es muy sencillo de preparar: ajo, pimentón, agua, vinagre y sal. Una opción es que el carnicero lo haga trozos, pero también lo puedes asar entero, abierto por la mitad. En este caso, recuerda que primero lo debes hacer por la parte interior. Diez minutos y le damos la vuelta. Y como acompañamiento, no te olvides de las salsas para dar más sabor a tus carnes de barbacoa. Cuando las elijas, intenta que no enmascaren el sabor y el aroma del resto de ingredientes, ya que su objetivo es realzarlos. Son la mejor forma de disfrutar de distintos platos partiendo de una misma base. Además, la gama que existe es muy extensa, desde la mítica salsa barbacoa, al chimichurri o la salsa roquefort, que puede ser una buena opción para la presa.

*El Confidencial, en colaboración con el Supermercado de El Corte Inglés, te presenta una serie de artículos con los que aprenderás a reconocer los mejores productos frescos de temporada, de proximidad y de la máxima calidad.

RESTAURANTE ELÍAS: UN ARROZ CON CONEJO MEMORABLE

Ubicado en el interior de la provincia de Alicante, este restaurante puede presumir de servir uno de los mejores arroces del país

[iraide almuđi](#) Revista HOLA. 27 de agosto de 2020



En un chiringuito de playa, con los pies enterrados en la arena y la brisa del mar acariciándote la nuca. Así, incluso el [arroz](#) más mediocre puede tener 'un pase'. Sin embargo, lo realmente complicado es que un arroz sea tan bueno como para que, en [pleno verano](#) y con la calorina, nos compense coger el coche y poner rumbo a una pedanía de interior, prácticamente fantasma, con el termómetro superando fácilmente los 35°C. Pues bien, este es exactamente el caso de lo que ocurre con **Restaurante Elías**.

Ubicado en Xinorlet, en la localidad alicantina de Monóvar, a más de 50 km de la costa, hasta aquí peregrinan 'disfrutones' de la buena mesa llegados de toda España para probar la famosa **especialidad de la casa**: su inigualable **arroz con conejo y caracoles**.

El 'espectáculo' arranca prácticamente después de atravesar las puertas del restaurante (un negocio familiar, nacido como casa de comidas en 1984, y convertido hoy en un espacioso y acogedor local). Y es que, de camino al comedor, el cliente ya se topa con la primera sorpresa: unas **crystaleras** enormes desde donde **se pueden observar los fuegos sobre los que se preparan los arroces al sarmiento**. Resulta realmente hipnótico el baile de las llamas envolviendo las paelleras...

<https://www.hola.com/cocina/noticiaslibros/20200827174179/restaurante-elias-alicante-arroz/>

SUCULENT: LA EVOLUCIÓN DE LA PAELLA VALENCIANA

BOLETÍN INTERCUN SEPTIEMBRE 2020

Toni Romero confita las carnes y usa caldo en una versión depurada del clásico

Pau Arenós 20-08-2020

La paella valenciana de Suculent.

¿Ya eres usuario registrado? Inicia sesión

Estás leyendo un contenido elaborado por la redacción de El Periódico en su empeño por proporcionar información de calidad y estar cerca de sus lectores en esta crisis sin precedentes en nuestro país.

A partir de este momento para seguir leyendo las noticias de +Periódico debes navegar registrado, no tiene ningún coste, pero te permite acceder a la información de calidad y a otros servicios que te iremos explicando.

<https://www.elperiodico.com/es/la-contra/20200820/arroz-barcelona-paella-suculent-barceloneta-por-pau-arenos-8044150>



GUISO DE CONEJO A LA CERVEZA

CARNE Y SALUD

Este guiso es un plato perfecto para un almuerzo en familia. La carne de conejo es muy saludable, contiene pocas grasas y es muy sabrosa, por lo que esta receta no te dejará indiferente.

Ingredientes

- 1 conejo troceado
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 5-6 cucharadas de tomate triturado
- 1 ajo
- 200 ml aproximadamente de cerveza (corresponde a 1 cerveza)
- 1 vaso de caldo o agua
- 1 lata de champiñones frescos

Sal
Pimienta
Harina
Aceite de oliva virgen extra

Preparación: Primeramente troceamos la carne de conejo, salpimentamos al gusto y pasamos por la harina. Tras ello, calentamos una cazuela con aceite de oliva y doramos la carne. Mientras el conejo está en la cazuela preparamos las verduras (cebolla, zanahoria), las añadimos cuando el conejo esté dorado y una vez pochada la cebolla añadimos el ajo picado y el tomate triturado. Pasados unos minutos de cocción añadimos la cerveza (es necesario dejarla hervir para que se evapore el alcohol) y cubrimos con el caldo o agua dejándolo cocer durante 30 minutos. Hacemos mientras tanto los champiñones en una sartén con un poco de aceite de oliva, pasado los 30 minutos los añadimos, dejamos unos minutos y listo. Si la salsa te gusta más espesa puedes triturar un poco las verduras.

<https://www.carneysalud.com/cinco-deliciosas-recetas-de-carne-con-cerveza-que-merecen-un-brindis/>

<https://www.carneysalud.com/cinco-deliciosas-recetas-de-carne-con-cerveza-que-merecen-un-brindis/>

CARNE Y SALUD

CÓMO GUARDAR LA CARNE EN LA NEVERA PARA CONSERVAR SUS PROPIEDADES

La situación provocada por la Covid-19 nos obliga a extremar precauciones para mantener nuestro estado de salud a nivel óptimo. Además, las altas temperaturas que trae consigo esta época del año facilita la posibilidad de la aparición de microorganismos en los alimentos. Es por ello que debemos tomar las medidas necesarias para asegurarnos de que la carne que consumimos está en perfecto estado, manteniendo todas sus propiedades y contribuyendo a una alimentación, completa, equilibrada y segura.

Hay que tener en cuenta que no todos los alimentos son iguales, la conservación es un aspecto fundamental para evitar la contaminación bacteriana. En este caso, las claves para mantener en perfecto estado la carne pasan por una adecuada gestión de la temperatura, el tiempo y la calidad del producto.

Consejos para conservar la carne

La carne es un producto con unos niveles de agua bastante altos, por tanto, debemos poner especial cuidado para evitar la contaminación bacteriana. La temperatura adecuada de conservación en nevera es de unos 4° C, en el caso de la carne fresca es recomendable que su consumo se realice antes de las 72 horas tras la compra, aunque su duración es 8 días en el frigorífico. Además, es esencial extremar la precaución de contacto con el aire para evitar una mayor y rápida contaminación de este producto.

En diversas ocasiones, la carne sufre oxidación debido al contacto con el aire y la luz. Puede pasar por diferentes tonalidades e incluso oscurecerse, pero eso no apunta que esté deteriorada ni en mal estado. Para una adecuada conservación de la carne debes tener en cuenta lo siguiente:

Colócala en la parte inferior de la nevera, así evitarás que el posible goteo pueda afectar a otros alimentos.

Guárdala en recipientes limpios, secos y cerrados de forma hermética antes de meter la pieza en el frigorífico.

Si la carne está troceada o fileteada, no es una pieza completa, esta suele mantenerse en la nevera entre 3 y 5 días.

La carne picada tiene una duración de conservación en el frigorífico de entre 1 o 2 días. Debe mantenerse a una temperatura de unos 4°C.

Para conservar platos de carne ya cocinados, estos no deben guardarse en la nevera por más de 2 o 3 días.

La mejor opción: conservarlas directamente en la propia bandeja de carnicería. Estas suelen venir preparadas para que la carne no desprenda olores en el frigorífico, y además así no se manipulan hasta el momento de cocinarlas.

Es conveniente colocar de forma separada en la nevera las carnes y productos frescos (sin preparar o cocinar aún) y los alimentos ya cocinados o listos para consumir.

CÓMO DESCONGELAR LA CARNE DE FORMA SEGURA

Si vamos a congelar piezas de carne fresca, sin cocinar, esta debe de hacerse lo más rápido posible tras la compra, con el fin de evitar la formación de cristales de hielo. Para ello, es necesario cortar la carne en trozos no muy grandes, ya que se conservan mejor, cubrirlos con film transparente y separado por porciones. En el caso de la carne ya cocinada se puede congelar únicamente cuando está fría y en envases con cierre hermético.

Una vez congelada llega la gran duda: cómo descongelar la carne. Para el proceso de descongelación, la mejor opción es hacerlo lentamente y de forma natural, tanto en carnes crudas como cocinadas. Lo más adecuado es que la descongelación se realice en la zona de refrigeración de la nevera para evitar que se rompa la cadena de frío. No hay que descongelarla a temperatura ambiente y mucho menos utilizando agua caliente.

<https://www.carneysalud.com/como-guardar-la-carne-en-la-nevera-para-conservar-sus-propiedades/>

CINCO DELICIOSAS RECETAS DE CARNE CON CERVEZA QUE MERECE UN BRINDIS

Disfrutar de la comida es uno de los mayores placeres de la vida, además optar por versiones saludables y ricas en proteínas, vitaminas y minerales garantiza un óptimo estado de salud constituyendo la adopción de hábitos saludables en nuestro día a día mediante una dieta variada y equilibrada.

Tanto la carne como sus derivados ocupan un lugar esencial en nuestra alimentación, por ello, te traemos cinco sabrosas recetas de carne aderezada con cerveza para que las prepares en casa. Ya hemos analizado en este blog los beneficios de la cocina casera donde la elaboración de platos y recetas nutritivas favorecen el correcto funcionamiento y fortaleza de tu organismo.

Cerveza y gastronomía

La cerveza se trata de un clásico en muchas recetas de carne, enriqueciendo los platos aportando un increíble sabor. Se trata del ingrediente idóneo para realizar maridajes, siendo frecuente el uso de diferentes tipos de cerveza que dan lugar a un amplio abanico de

posibilidades en la confección de recetas. Cabe destacar que esta bebida posee 90 calorías menos que cualquier refresco o bebida alcohólica, por lo que se trata del aliado perfecto en la cocina. Se debe tener en cuenta en la cocina el grado de alcohol que posee la cerveza a utilizar, ya que, aunque durante la cocción este se evapora, incide en el sabor, por lo que se debe prestar atención a este detalle para evitar que la cerveza sea la protagonista del plato.

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

La higiene es una de las principales estrategias para producir alimentos seguros y de calidad, para que no causen ningún tipo de problema en los consumidores. Un conjunto de reglamentos comunitarios, recalcan la importancia de las buenas prácticas de higiene y una correcta implementación de sistemas de autocontrol (APPCC) durante toda la producción y distribución de los alimentos. El objetivo de los sistemas de autocontrol es identificar los peligros que pueden ocurrir durante todas las etapas, para así establecer medidas de control en la empresa y prevenir la ocurrencia de estos peligros. De la misma forma, en las instalaciones de sacrificio se lleva a cabo un estricto control de seguridad e higiene a diario, que garantiza la higiene y seguridad alimentaria.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define la higiene alimentaria como “todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria”.



La higiene es una de las principales estrategias para garantizar la seguridad alimentaria. La finalidad de la higiene y la seguridad alimentaria es evitar la contaminación de los alimentos.

La higiene de los alimentos está regulada por un conjunto de reglamentos comunitarios (Reglamento (CE) 852/2004 y 853/2004) que hacen hincapié tanto en la necesidad de que se apliquen las buenas prácticas de higiene en las empresas alimentarias, como también la

BOLETÍN INTERCUN SEPTIEMBRE 2020

obligación de implementar sistemas de autocontrol basados en los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

¿Qué es el APPCC?

El APPCC es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que se aplica a toda la cadena, desde la producción primaria hasta la distribución. Su cumplimiento es obligatorio a nivel europeo por parte de todas las empresas del sector alimentario, teniendo como objetivo obtener alimentos seguros para el consumidor.

El sistema APPCC consiste en identificar y controlar los peligros en materia de higiene que pueden afectar a los productos alimenticios en cada una de sus fases, y determinar las medidas correctoras a aplicar en caso necesario. El sistema APPCC debe ser específico de cada empresa alimentaria.

Seguridad Alimentaria en la Industria Cárnica

La industria cárnica se rige por sistemas de autocontrol como el APPCC, el cual abarca todas las etapas de proceso desde la recepción de las materias primas hasta el transporte de los productos finales. Como hemos comentado, el sistema APPCC se basa en la identificación de peligros y el establecimiento de medidas de control para prevenir, eliminar o reducir dichos peligros.

Los peligros más susceptibles de aparecer en los productos del sector cárnico son: peligros físicos (restos de metales, vidrios, insectos, objetos de los manipuladores, etc.) [5], peligros químicos (alérgenos, residuos de medicamentos, contaminantes medioambientales como dioxinas, residuos de productos de limpieza y desinfección, etc.) y peligros biológicos (microorganismos patógenos que pueden estar presentes en la carne en origen o incorporarse durante el procesado por condiciones incorrectas de higiene o de manipulación, como, por ejemplo: *Salmonella* spp, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Clostridium botulinum*, entre otros

Para estos peligros, algunas de las medidas de control que se establecen son:

- Los peligros físicos y químicos se controlan mediante los programas de higiene y buenas prácticas de fabricación
- Los peligros microbiológicos:

En las carnes frescas, picadas y preparados de la carne, los peligros se controlan mediante los requisitos de higiene, principalmente el mantenimiento de la cadena de frío [5].

En los productos pasteurizados, la cocción es la etapa que constituye el Punto de Control Crítico del proceso y se controla mediante un proceso de vigilancia específico para este punto

En los productos que son secados-madurados, la fermentación y el secado son etapas que permiten realizar un control específico para minimizar los riesgos asociados a estos productos

En productos salado-secados el control se centra en las etapas de salado y post-salado mediante el control de temperatura y tiempos de permanencia [5].

Una vez identificados los peligros y definidas las medidas de control, se determinan los Puntos de Control Críticos (PCC) cuyo objetivo es identificar las fases en las que el control sea esencial para prevenir o eliminar un peligro o para reducirlo a un nivel aceptable. Para cada PCC se establecen límites críticos, como podrían ser la temperatura, el tiempo o las características organolépticas (color, aspecto...), medidas de vigilancia y medidas correctivas. Existen también medidas de verificación, para comprobar que todos los planes se están llevando a cabo adecuadamente y todo va anotado en los registros del sistema de autocontrol

Además del sistema de autocontrol APPCC, la mayor parte de las industrias están certificadas en Normas ISO (Organización Internacional de Normalización), cumpliendo así con los estándares internacionales de seguridad alimentaria y garantizando que los productos y/o servicios ofrecidos cumplen con los requisitos de calidad del cliente y los objetivos previstos. Otras muchas empresas están también certificadas por otros estrictos sistemas de control

BOLETÍN INTERCUN SEPTIEMBRE 2020

como BRC, IFS y otros, puestos en marcha por el sector de la distribución europea para garantizar los más altos niveles de calidad y seguridad para el consumidor.

¿Y cómo es el control en los mataderos?

Se debe recalcar que, además de todo lo indicado anteriormente, las instalaciones de sacrificio y procesamiento de animales cuentan por ley con la presencia diaria de veterinarios oficiales, funcionarios del Estado y de las Comunidades Autónomas, integrados en los Servicios Veterinarios Oficiales y encargados de verificar que se cumplen con las obligaciones que se establecen en los reglamentos de higiene y controles oficiales (Reglamento (CE) 853/2004 y Reglamento (UE) 2017/625)

Las siguientes etapas se supervisan a diario para que se garantice un cumplimiento óptimo de higiene y seguridad alimentaria, así como de bienestar animal, y además cuentan con controles más exhaustivos mediante programas específicos.

- Control general diario de instalaciones de sacrificio y de faenado y de la higiene del personal: hacen referencia al preoperativo y control de la limpieza y desinfección, en especial a los instrumentos de corte, como también el mantenimiento de instalaciones y equipos. Adicionalmente se comprueba la higiene del personal, tanto de aseo personal como del uso de indumentaria adecuada, limpia y protectora si es necesaria.
- Bienestar animal: El control se realiza de forma continua en diferentes etapas. Este control tiene relación con requisitos técnicos de los locales, instalaciones de descarga, estabulación, aturdimiento etc., el correcto funcionamiento y ajustes de los equipos, útiles e instalaciones, así como también un manejo correcto durante la descarga, y el uso adecuado del método de aturdimiento y de los parámetros adecuados según especie, tamaño, edad, entre otros [6].
- Sangrado y faenado: se basa en la comprobación de higiene de las canales, el uso correcto de las prácticas de manipulación, manteniendo trazabilidad de la canal y sus partes durante la cadena de sacrificio, para que el veterinario pueda posteriormente realizar la inspección post mortem.
- Supervisión de SANDACH (subproductos de origen animal no destinados al consumo humano): se efectúa la gestión de los SANDACH por parte del operador económico verificando su correcta clasificación, almacenamiento y retirada.
- Marcado sanitario y etiquetado: se controla el marcado sanitario en las canales de acuerdo con el Reglamento, como también las etiquetas que lleven.
 - Almacenamiento y expedición: se controlan las condiciones de enfriamiento y almacenamiento de las carnes en las cámaras, así como las de expedición en los muelles de descarga.

En la UE, y por extensión en España, el marco que regula la prevención y control es muy estricto, así, por ejemplo, el Reglamento (CE) nº 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, establece dichos criterios microbiológicos de seguridad alimentaria en los alimentos, así como el requisito de tomar muestras de las zonas de producción como medida de control.

Como podemos comprobar, todas las industrias alimentarias, y en concreto la industria cárnica, llevan un extenso registro y cuidado en el desarrollo y producción de sus respectivos productos alimenticios, para ofrecer un alimento con máxima seguridad, en el que se implementan las correctas prácticas de higiene durante toda su producción hasta llegar a las manos del consumidor.

<https://www.carneysalud.com/higiene-y-seguridad-alimentaria-en-la-industria-carnica/>

SECTOR CÁRNICO

LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL SUSTITUTIVOS DE LA CARNE REDUCEN LOS FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR

Gastronomía y Cia 30 de agosto.

Según una investigación realizada por expertos de la Escuela de Medicina de la Universidad Stanford (Estados Unidos), **los productos de origen vegetal que sustituyen a la carne reducen los factores de riesgo cardiovascular**, teniendo un impacto positivo estadísticamente significativo en el peso y el colesterol malo, mayor de lo que se esperaba. Esta nueva investigación se considera la primera en llevar a cabo una comparativa entre el consumo de carne de origen animal y un sustitutivo de origen vegetal, pero hay que tener en cuenta que en anteriores investigaciones se han analizado los macronutrientes de ambos tipos de alimentos, respaldando durante mucho tiempo los hallazgos que ahora presenta este nuevo estudio. En la investigación se realizó un ensayo cruzado aleatorio de 16 semanas de duración, en el que se llevó a cabo una **comparativa del consumo de 'carnes vegetales'** (alternativas del pollo, el cerdo y la ternera) proporcionadas por Beyond Meat, con los **alimentos cárnicos tradicionales**. Participaron 36 personas divididas en dos grupos de 18 personas, el primero consumió a lo largo de esas 16 semanas una dieta con carne de origen animal, el segundo siguió una dieta en la que se incluyeron los productos vegetales que imitan a las carnes tradicionales.

POR PRIMERA VEZ EN 20 AÑOS COMEMOS MENOS CARNE... Y ES CULPA DE LA PANDEMIA

Datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) señalan que el mundo redujo el consumo de carne.

Entrepreneur en Español Julio 31, 2020

<https://www.entrepreneur.com/article/354098>

Como consecuencia de la pandemia y la pérdida del poder adquisitivo se redujo el consumo de carne. Se espera una baja del 3% en el consumo per cápita de carne este año, esto mismo señala la caída más alta desde el 2000. Este asunto se ha prolongado, en 2019 la producción de carne descendió en relación con el año 2018, algo que era poco común desde 1961, se espera que pase lo mismo en este año. Este es un cambio dramático porque nunca se habían presentado dos años seguidos de caídas en la producción de carne.

Sin duda alguna, la pandemia de COVID-19 tiene mucha relación con la situación, pero del análisis también surgen otro tipo de variables. Un análisis de Bloomberg con datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) hace la observación de 18 tipos de carne, tres son totalmente importantes: la de cerdo, pollo y ternera. Durante los últimos 50 años estas mismas representan aproximadamente el 85 y 88% de la producción total. Dicho lo anterior, se percibe que el consumo de pollo se mantiene a diferencia de los otros dos tipos de carnes.



El ritmo de producción de estos tres tipos de carne ha cambiado mucho. En 1965 se consumía sobre todo cerdo y ternera, actualmente se favorece al pollo el cual ha triplicado su consumo desde 1961, el mismo ha crecido del 11% al 34 por ciento.

LA CARNE, OTRA VÍCTIMA DEL CORONAVIRUS: POR PRIMERA VEZ EN LA HISTORIA LA PRODUCCIÓN GLOBAL CAERÁ DOS AÑOS SEGUIDOS

Son datos de FAO. El pollo, gran ganador. Hay escasez de cortes de cerdo, pero resistencia a los proyectos de producción, como en la Argentina

1 de agosto de 2020
infobae-image

En 2019 la producción mundial de carnes de todo tipo cayó por segunda vez desde 1961 y según proyecciones de FAO citadas por la agencia Bloomberg, volverá a hacerlo este año. Nunca desde que se llevan registros se habían computado dos años consecutivos de caída.

La demanda mundial de carne -a la que responde muy estrechamente la producción- depende básicamente de dos factores: el crecimiento de la población y los niveles de ingreso mundiales. El primero está desacelerando y el segundo caerá fuertemente este año, por la crisis económica derivada de la pandemia de coronavirus.

Además, hay factores como los movimientos ambientalistas y de defensa de los derechos de los animales y una mayor proporción de vegetarianos, veganos y "flexitarianos", como en un reciente foro internacional, Adrián Bifaretti, Jefe de Promoción Interna del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) llamó a quienes están atenuando su consumo de carne vacuna.

<https://www.infobae.com/economia/2020/08/01/la-carne-otra-victima-del-coronavirus-por-primera-vez-en-la-historia-la-produccion-global-caera-dos-anos-seguidos/>



CARNE HECHA EN IMPRESORA 3D PODRÍA VENDERSE A PARTIR DE 2021

Los creadores de las impresoras afirman que la carne cultivada en un laboratorio es más sana que la carne comercial ya que puede recibir la cantidad exacta de nutrientes adecuada

2 de septiembre de 2020 | 09:20 am CST

Alrededor del mundo diferentes startups ya trabajan en cómo lograr fabricar un bife de carne a base de plantas, aunque otras empresa también experimentan con carne generada a partir de un pequeño número de células tomadas de una vaca y que podría ser vendida en 2021. Y es que en un futuro no muy lejano en las casas se podrá cocinar carne que venga desde una impresora 3D.

Giuseppe Scionti, de CEO Novameat, dijo: "Estamos creando una matriz a base en plantas, pero estamos ordenando las fibras como si fueran fibras musculares, por lo que estamos micro-extrayendo estos filamentos para que el filete a base de plantas tenga, al mismo tiempo, la apariencia y la textura de un filete de carne real".

Los creadores de estas impresoras afirman que la carne cultivada en un laboratorio es más sana que la carne comercial ya que puede recibir la cantidad exacta de nutrientes adecuada, no hay necesidad de agregarle antibióticos y es monitoreada en una incubadora.

El procedimiento es más fácil de lo que pensamos, en esta impresora se mezclan las proteínas vegetales, la grasa y el agua para producir un bistec.

Hasta el momento se han logrado imprimir de tres a seis kilos de carne vegetal por hora.

Una empresa israelí busca que en un futuro no muy lejano que este tipo de impresoras produzcan hasta 250 kilogramos en un día y así mejorar el medio ambiente además de evitar el sacrificio de las vacas.

A partir del 2021, el plan es vender las impresoras 3D a los distribuidores de carne y restaurantes, otra de las ideas de los creadores es que, en algún momento, los filetes alternativos deberían ser más baratos que la carne real.

Y no solo se comienza a imprimir carne, unos estudiantes daneses han desarrollado un proyecto con el que le apuestan a un salmón impreso en 3D realizado también a base de plantas ha sido mucho más complejo porque no han conseguido igualar el sabor, el olor del pescado y los estándares alimentarios, sin embargo, continúan en la búsqueda.

<https://noticieros.televisa.com/ultimas-noticias/carne-hecha-en-impresora-3d-podria-venderse-a-partir-de-2021/>