

## 50 Symposium de Cunicultura. Valencia, 3 y 4 de junio de 2026

La Asociación Española de Cunicultura (ASESCU), en colaboración con el Instituto de Ciencia y Tecnología Animal de la Universitat Politècnica de València, organiza la 50ª edición del Symposium de Cunicultura, que tendrá lugar los días 3 y 4 de junio de 2026 en la Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agronòmica i del Medi Natural.

En esta ocasión especial, que coincide con el 50 aniversario de la fundación de ASESCU, el sector cunícola está convocado a participar en este encuentro anual, un espacio de referencia para compartir los últimos avances en la ciencia del conejo y fomentar el intercambio de conocimiento entre profesionales, investigadores y agentes del sector.

Desde ASESCU, invitamos a todas las personas interesadas a reunirse en Valencia, la ciudad del Turia, para celebrar juntos este importante aniversario y seguir impulsando el desarrollo de la cunicultura. Las instrucciones y el calendario para la presentación de comunicaciones libres pueden consultarse en la web de ASESCU ([asescu.com](http://asescu.com)).



## Sectores cunícola y avícola europeos piden un etiquetado de origen obligatorio

Tras el anuncio de la presidenta de la Comisión Europea, Ursula von der Leyen, de una nueva campaña para promover el consumo de alimentos europeos, "Buy European food", las principales organizaciones de los sectores de conejos, aves y huevos de la Unión Europea celebraron el reconocimiento a la calidad y altos estándares de la producción comunitaria, pero reclamaron un paso adicional: un etiquetado de origen obligatorio que permita a los consumidores saber realmente qué están comprando.

En un documento conjunto, las asociaciones señalan que, aunque la normativa europea exige indicar el país de origen en la carne fresca de ave y en los huevos, esa obligación no se aplica a la carne de conejo, los productos transformados, ni al sector de la restauración y el catering, donde se concentra gran parte de las importaciones. Esta laguna, advierten, impide a los ciudadanos distinguir entre alimentos producidos bajo los estrictos estándares europeos y aquellos procedentes de terceros países con normativas diferentes.

Por ello, reclaman a la Comisión Europea ampliar la obligatoriedad del etiquetado de origen a todos estos productos. Tal como señalan, reforzar el etiquetado permitiría aumentar la confianza del consumidor, evitar la competencia desleal



y asegurar la reciprocidad con los socios comerciales internacionales, además de garantizar que la futura campaña comunitaria cumpla con su objetivo: que los ciudadanos puedan "comprar alimentos verdaderamente europeos".

La declaración está respaldada por ERA, AVEC, Copa-Cogeca, EFFAB, ERPA y EUWEP, que representan a productores, procesadores, criadores y cooperativas de toda la cadena alimentaria relacionada con conejos, aves y huevos.

## El sector cunícola se reúne con el gabinete del comisario europeo de Salud y Bienestar Animal

El pasado 18 de noviembre, la Asociación Europea de la Cunicultura (ERA) se reunió con Gábor Wyszoczky, consejero en asuntos de bienestar animal del comisario europeo de Salud y Bienestar Animal, Oliver Várhelyi, para exponer las principales preocupaciones del sector de cara a la futura legislación de bienestar en granja.

El evento tuvo lugar en Bruselas, en la sede de la Comisión Europea (CE), donde ERA tuvo la oportunidad de exponer las especificidades del sector cunícola, su importante papel en la economía rural europea, su valor en la sostenibilidad y, sobre todo, sus inquietudes en relación a las futuras medidas legislativas de bienestar animal.

La respuesta de la CE resultó muy positiva, demostrando su compromiso con la ganadería europea, entre otros, con una hoja de ruta que incluye un diálogo profundo con el sector con el objetivo de que las propuestas legislativas tengan el mínimo impacto social y económico. De la misma forma, el equipo de la CE demostró gran implicación con el mantenimiento de la competitividad de la ganadería europea y está prestando especial atención a que esta nueva legislación incluya la



aplicación de cláusulas espejo para todos los productos importados desde terceros países.

Los primeros textos legislativos sobre bienestar en granja están planificados

para finales del año 2026 o principios del 2027, pero de momento parece que la CE mantendrá un acercamiento "por especies" entre las cuales la cunicultura no aparece entre las primeras de la lista.

## El Foro Ganadero Cárnico impulsa el sector en la feria Expo Sagris

La reciente edición de la Feria Expo Sagris, en IFEMA, se convirtió en un punto de encuentro imprescindible para los actores del sector agropecuario, y el Foro Ganadero Cárnico (FGC) destacó como uno de los espacios más concurridos y valorados del evento. Con una participación dinámica y una agenda cargada de ponencias dirigidas a diferentes públicos, desde productores e industriales a consumidores de varios perfiles, para poner en valor la actividad ganadero-cárnica y debatir el presente y el futuro de la misma.

Entre las actividades que el FGC ofrecía, destacaban las dirigidas a escolares como "Detectives de la carne" o "El reto del cerdo saludable", que buscan acercar a los niños al mundo de la carne de manera divertida, destacando su valor nutricional para el desarrollo y la salud. También las degustaciones que se ofrecieron durante los tres días donde los consumidores pudieron probar diferentes propuestas culinarias de diferentes carnes de la mano del chef Antonio González.

Durante las jornadas, diferentes especialistas abordaron temas clave como

la sostenibilidad de la cadena productiva, el bienestar animal y la nutrición. Además de las conferencias, el FGC ofreció espacios de intercambio comercial y técnico, donde empresas proveedoras presentaron avances en genética, nutrición animal o sanidad. Este acercamiento directo entre productores y proveedores permitió discutir desafíos cotidianos y explorar alternativas de mejora. La presencia del foro en Expo Sagris no solo reforzó su rol como plataforma de diálogo, sino que también evidenció la creciente demanda de información y capacitación por parte de los consumidores.



TRABAJO FIN DE MASTER

## EL IMPACTO DE LA SELECCIÓN GENÉTICA POR VELOCIDAD DE CRECIMIENTO EN EL PERFIL METABOLÓMICO DE CONEJAS REPRODUCTORAS

El día 2 de septiembre del 2025, Jorge Mateo López, egresado del Máster Universitario en Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria (MUGSCA), de la Universitat Politècnica de València (UPV), presentó su Trabajo Fin de Máster titulado "Impacto de la selección genética para la tasa de crecimiento en el perfil metabolómico de las conejas. Implicaciones para la eficiencia productiva", realizado bajo la dirección de María Cambra López, del Instituto de Ciencia y Tecnología Animal (ICTA-UPV) y Pablo Jesús Marín García, del Departamento de Producción y Sanidad Animal, Salud Pública Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos (PASAPTA, Universidad CEU Cardenal Herrera). En éste, se describen los efectos de la selección por velocidad de crecimiento de conejas reproductoras sobre el perfil metabolómico. Se utilizaron dos generaciones de la misma línea genética -la generación 19 (RV19) y la generación 37 (RV37), separadas por 18 generaciones de selección por velocidad de crecimiento- con 24 hembras por grupo.



Las poblaciones, previamente vitrificadas y criopreservadas, fueron rederivadas en individuos actuales bajo las mismas condiciones experimentales. Las hembras fueron monitoreadas durante su primera gestación y se analizaron muestras de plasma mediante metabolómica no dirigida tanto en el momento del parto como del destete, permitiendo así evaluar los efectos genéticos a lo largo de distintos estados fisiológicos. Nuestros resultados mostraron un claro efecto tanto de la generación como del estado fisiológico sobre el

metaboloma. Concretamente, se identificó la lisofosfatidiletanolamina, como el metabolito que más variabilidad presentaba, siendo mayor en la generación RV37 con respecto a la generación RV19. Este metabolito (LysoPE(0:0/20:4)) es un fosfolípido intermediario en la degradación y renovación de otros fosfolípidos en la membrana celular. Este trabajo contribuye a detallar la relación entre la selección genética por velocidad de crecimiento y los factores moleculares, integrando la selección genética con la eficiencia productiva.

TRABAJO FIN DE MASTER

## LA UTILIZACIÓN DE POSTBIÓTICOS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD ESPERMÁTICA

El pasado septiembre, la estudiante María Martínez Albert, alumna del Máster de Ingeniero Agrónomo de la Universidad Miguel Hernández, presentó su Trabajo Fin de Máster titulado "Efecto de la inclusión de postbiótico en la dieta sobre la calidad espermática en conejos", realizado bajo la dirección de Daniel Serrano Jara y María de la Luz García. El objetivo de este trabajo fue conocer el efecto de la suplementación en la alimentación con un postbiótico de bacterias ácido-lácticas en la calidad seminal de distintas líneas genéticas seleccionadas por resiliencia. La selección para mejorar la resiliencia se realiza por homogeneidad del tamaño de camada al nacimiento y la selección para

disminuir la resiliencia por heterogeneidad del tamaño de camada. La línea resiliente mostró mejor calidad del movimiento de los espermatozoides que la línea menos resiliente. La incorporación en la dieta del postbiótico no afectó a los parámetros cinemáticos de los espermatozoides para ninguna de las dos líneas genéticas. El trabajo se realizó en condiciones de confort térmico, pero en futuras investigaciones se estudiará en condiciones de estrés térmico. Este estudio forma parte del programa AGROALNEXT (AGROALNEXT/2022/037) y ha contado con el apoyo del MCIN con financiación de la Unión Europea NextGenerationEU (PRTR-C17.I1) y de la Generalitat Valenciana.



## EL EXPERTO RESPONDE

### PREGUNTA

"Me ha bajado el rendimiento a la canal en la venta de principio de otoño, ¿a qué puede deberse? ¿puede ser por el pienso?"

### RESPUESTA

Aunque el motivo más frecuente en la bajada de rendimiento es la presencia de canales no comerciales (enfermos, pequeños, etc.) en el caso de la bajada en otoño puede deberse a lotes que nacen con altas temperaturas y al

alargar la noche aumenta el consumo de pienso por kg de carne debido al crecimiento compensador. Esto también puede suceder con un racionamiento inadecuado. Pese a lo que la gente cree, el pienso

no suele ser la causa de la bajada de rendimiento, sobre todo cuando se trata de bajadas importantes.

**Mario Malo**  
Presidente de AVECU



**GOMEZ Y CRESPO**

## PARQUE DE ENGORDE PARA CONEJOS

Modelos para una o dos líneas de alimentación sin fin



# ¿ES MEJOR COCINAR LA CARNE DE CONEJO GUISADA, AL HORNO O A LA PLANCHA?

La carne de conejo admite diversos métodos de cocción y combina con muchos ingredientes. La clave para cocinarla, ya sea guisada, al horno, o a la plancha, está en elegir el corte adecuado y medir bien la temperatura y los tiempos para conservar sus propiedades nutricionales, organolépticas y jugosidad.



La carne de conejo es un alimento realmente nutritivo que te permite disfrutar de sus excelentes propiedades organolépticas de formas muy variadas. En este artículo vamos a explorar en profundidad los tres métodos más populares para cocinar carne de conejo: guisada, al horno y a la plancha. Guisar la carne de conejo es una técnica muy recomendable para conservar sus beneficios nutricionales. Gracias a su alto contenido proteico y su bajo aporte de grasas y colesterol, resulta ideal en dietas de control de peso o para cuidar la salud cardiovascular. Esto se debe a que este método de cocción a fuego lento no añade grasas, mantiene la humedad de la carne y resalta su sabor suave. Gracias a ello, podrás reducir el uso de sal y realzar sus propiedades

organolépticas con otros condimentos o ingredientes, como las hierbas aromáticas y las especias. Además, es una técnica de cocción muy recomendable a la hora de preparar recetas utilizando los cortes más duros. Por ejemplo, las paletillas o los muslos.

En estos casos, la cocción lenta en un caldo con verduras y especias te permite obtener una carne muy tierna y llena de sabor.

1. Sella primero la carne para conservar sus jugos.
2. Cocina en líquido la carne de conejo. Puedes añadir algunas verduras, como patatas, zanahoria o champiñones para que la receta sea más completa.
3. Lleva a cabo la cocción a fuego lento durante al menos una hora. De esta

forma conseguirás que mantenga los jugos en su interior.

4. Emplea un recipiente cerrado a la hora de cocinarlo. Por ejemplo, una sartén o una olla con tapa. De esta manera, evitarás que se escape la humedad que contiene la propia carne.

Cocinar la carne de conejo al horno es otra alternativa muy interesante si quieres conservar las características nutricionales de este alimento y aprovechar toda su jugosidad. El calor seco e indirecto del horno aporta una cocción uniforme y lenta, conservando mejor la humedad de la carne. También ayuda a reducir el aporte de calorías y grasas de otros métodos de cocción, como las frituras.

1. Elige bien el corte. Por ejemplo, los muslos y el lomo son ideales para hornear porque son más carnosos y resisten mejor el calor.
2. Atempera la carne para que quede jugosa, tierna y bien cocida. Lo ideal es sacarla de la nevera un poco antes de meterla en el horno.
3. Sella ligeramente la carne antes de hornearla para lograr que tenga más sabor y sea más jugosa y precalienta el horno para que la cocción sea realmente uniforme.
4. Elige bien la altura de la bandeja. El calor se acumula en la parte superior del horno, por lo que la parte inferior es ideal para aquellas cocciones que requieren mayor tiempo.

La plancha es una buena alternativa si quieres preparar un plato rápido y saludable, ya que apenas utilizarás un chorro de aceite de oliva. Es ideal para cortes finos, como los lomos de carne de conejo.

Te recomendamos poner el fuego a una temperatura media alta, de forma que la carne de conejo se dore por fuera, pero sin secarse por dentro. Una vez veas la carne dorada, dale la vuelta a los lomos hasta que se hagan por el lado contrario. Y si quieres darle un plus de sabor, añade un majado de ajo y perejil a la sartén para obtener un resultado realmente delicioso.

Con estas recomendaciones, elige el método de cocción que mejor encaje con tus planes, combina la receta con tus ingredientes favoritos y disfruta de todos los beneficios nutricionales que te brinda la carne de conejo.

# GRUPO COGAL

## Cogal

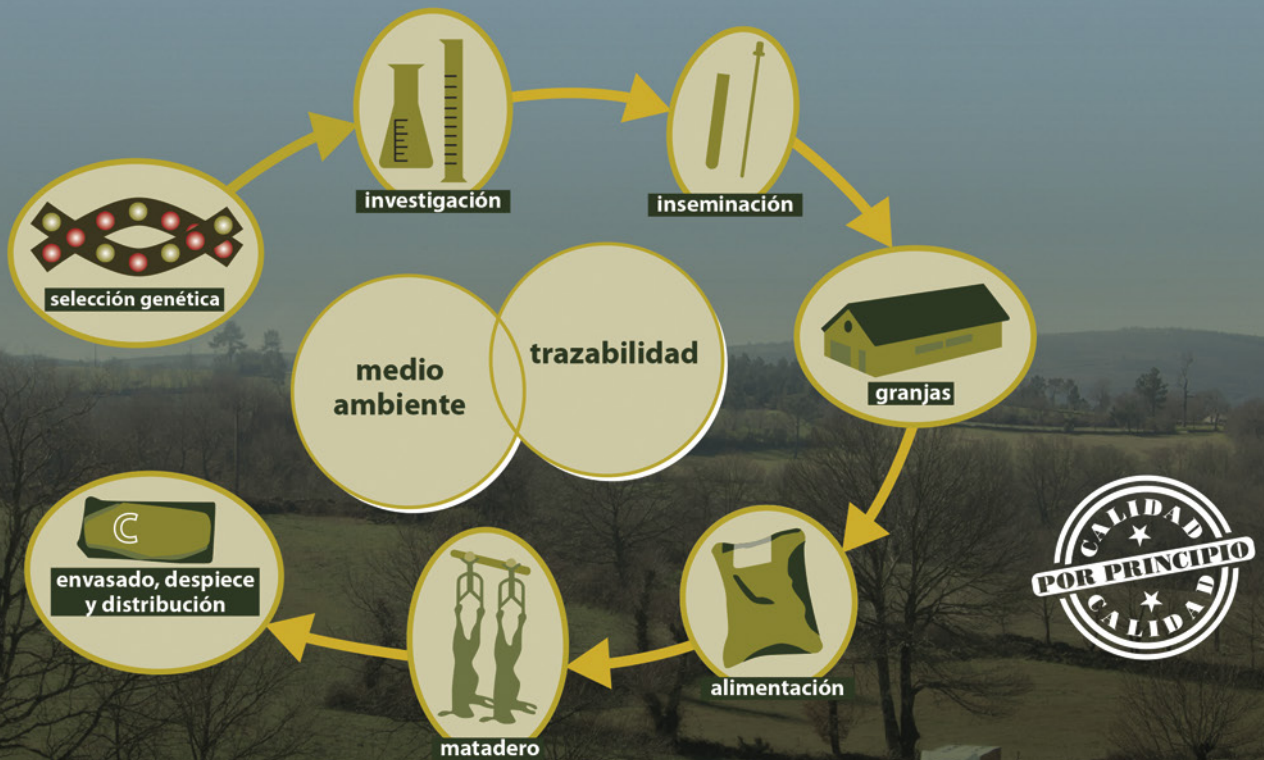


CUNICULTURA DE LA  
MANCHUELA

Cogal S. Coop. Gallega  
Tel: 986 790 100 | Fax: 986 790 181  
36530 Rodeiro (PONTEVEDRA)  
www.cogal.net | cogal@cogal.net

Teléfono 967 486 009  
Villamalea (Albacete)  
info@cunicultura.es | www.cunicultura.es

## Servicio integral de cunicultura



**CENTROS DE INSEMINACIÓN**

**ASESORAMIENTO PERSONALIZADO**

**INSTALACIONES CUNÍCOLAS**

**COMERCIALIZACIÓN PROPIA**

GENÉTICA



# Se activa el canal HORECA con carne de conejo en 60 restaurantes de Madrid

‘Hoy tu plato merece carne de conejo’ es el eslogan de la campaña ejecutada por INTERCUN para acercar a los comensales la versatilidad, el sabor y los beneficios nutricionales de la carne de conejo.

La carne de conejo ha estado presente principalmente en el menú del día de 60 restaurantes de la Comunidad de Madrid de la mano de la campaña ‘Hoy tu plato merece carne de conejo’, que ha puesto en marcha la Interprofesional del sector cunícola (INTERCUN).

El objetivo de la iniciativa ha sido el de acercar a los comensales la versatilidad en la cocina y los beneficios nutricionales de la carne de conejo, baja en grasa y rica en proteínas convirtiéndose en una de las joyas de la gastronomía mediterránea. Y es que la facilidad con la que este producto puede adaptarse a recetas tradicionales y contemporáneas hace que sea un producto ideal para incorporar en cualquier menú en nuestro restaurante de confianza.

La acción, destinada al canal HORECA, se repartió en dos fases. La primera, contó con 26 establecimientos que, durante cuatro semanas, ofrecieron en su menú un plato principal elaborado con carne de conejo. La segunda fase comenzó 10 días después incorporando los 34 restaurantes restantes.

Para reforzar la experiencia, los establecimientos contaron con materiales visuales atractivos como mantelitos individuales y porta-menús con información práctica sobre la carne de conejo. Además, estos materiales incluyeron un código QR para que los comensales pudieran acceder a la web: <https://intercun.org/actividades/hoy-tu-plato-merece-carne-de-conejo>. En ella, los consumidores han podido consultar, no solo el listado completo de restaurantes participantes, sino un recetario descargable con propuestas sencillas para cocinar en casa, sin olvidarnos del resto de la web de INTERCUN que dispone de información útil de cocinado y de las propiedades de nuestro producto.

De esta manera, INTERCUN ha pretendido apoyar la hostelería en Madrid promoviendo un consumo responsable y saludable de la carne.



## EL OBJETIVO DE LA INICIATIVA HA SIDO EL DE ACERCAR A LOS COMENSALES LA VERSATILIDAD EN LA COCINA Y LOS BENEFICIOS NUTRICIONALES DE LA CARNE DE CONEJO

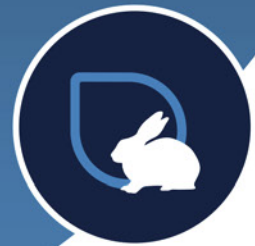
Y es que ha supuesto una campaña de tipo experiencial y pedagógica para buscar adeptos de la carne de conejo sin necesidad de cambiar sus rutinas y aprovechando un entorno cercano como es el restaurante donde comer el menú del día.

Con esta iniciativa, INTERCUN reafirma su compromiso tanto con los profesionales de la restauración como con los consumidores, ofreciendo una oportunidad única para redescubrir una carne versátil, sostenible y llena de sabor en los restaurantes de la Comunidad de Madrid.

# CUNISER® REGRESA

EL LÍDER EN FERTILIDAD

ÚNICO EXCLUSIVO PARA CONEJAS



**Induce, estimula y sincroniza el ciclo estral con dosis precisas, fáciles de aplicar y sin errores.**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO

**Covegan**  
www.covegan.es



**Biogénesis  
Bagó**



CUNISER®. Gonadotropina Sérica altamente purificada (eCG/PMSG), como polvo liofilizado y disolvente para su reconstitución. COMPOSICIÓN: en todos los casos, la concentración final tras la reconstitución completa es de 25 UI/ 1 mL. CUNISER 500: vial 500 UI de eCG/PMSG polvo liofilizado. Vial 20 mL disolvente (PBS). CUNISER 5000: vial 5.000 UI de eCG/PMSG polvo liofilizado. Vial 200 mL disolvente (PBS). ESPECIE DESTINO: conejas reproductoras. INDICACIONES: Inducción y sincronización del estro. VÍA DE ADMINISTRACIÓN: Intramuscular o subcutánea. POSOLOGÍA Y RECOMENDACIONES DE USO: 25 UI/animal, equivalente a 1 mL de la dilución final. Administrar en dosis única 48 horas antes de la inseminación artificial o servicio natural dirigido. TIEMPO DE ESPERA: 0 días. PERÍODO DE VALIDEZ: 24 meses. CONSERVACIÓN: nevera entre 2 y 8 °C. Mantener el vial liofilizado protegido de la luz solar. PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS: manipular con cuidado y bajo supervisión de un veterinario. Es muy recomendable el uso de guantes de látex. No se recomienda su manipulación por mujeres embarazadas. Mantener fuera del alcance de los niños. Titular de las licencias BIOGENESIS GLOBAL SL (BIOGENESIS BAGÓ). Licencias: 1734 ESP y 1736 ESP (España). Medicamento sujeto a prescripción veterinaria. Exclusivo de uso veterinario.