



MEMORIA
de actividades
2020

MEMORIA de actividades 2020

Índice

1. INTRODUCCIÓN	5
2. PROMOCIÓN	6
3. INNOVACIÓN	11
4. FORMACIÓN	12
5. MEJORA DE LA CALIDAD	17
6. INVESTIGACIÓN.....	20
7. OTRAS ACCIONES.....	21
ANEXO (final del documento)	



I Introducción

En el transcurso de 2020 aunque la pandemia ha impedido la realización de muchas actividades presenciales que había organizadas y ha hecho que se cambie la dinámica de trabajo y cambio de estrategia en las acciones que inicialmente se habían planteado para este año la interprofesional ha venido trabajando principalmente en el cumplimiento de los objetivos de la extensión de norma. Se detallan a continuación las acciones llevadas a cabo en el transcurso del 2020 estando unas finalizadas y otras ejecutándose en la actualidad pero que se mencionan por haberse iniciado en el 2020 y a las que se le ha dedicado tiempo y recursos y vienen de un trabajo previo en el 2020.

Mencionar que la gerencia y el personal administrativo no ha dejado de trabajar en la puesta en marcha, gestión y control de la extensión de norma en vigor con la ayuda de la asesoría jurídica.

En la web corporativa de ASICCAZA www.asiccaza.org están recogidas de maneja ordenada y actualizada prácticamente la totalidad de las acciones llevadas a cabo durante la campaña 2020 así como en la web del programa europeo www.carnesilvestreuropea.com que recogemos a continuación en los siguientes bloques objetivos.

2 Promoción

1.1.- Campaña de promoción europea.

ASICCAZA en el transcurso del 2019 y parte del 2020 ha llevado a cabo su segundo año de campaña de promoción europea. Esta campaña subvencionada en un 70 % con fondos europeos tiene una duración de tres anualidades estando enfocada la promoción tanto en España como en Francia. Sin duda es el proyecto más importante de promoción reservando gran parte del presupuesto de la interprofesional.

Como consecuencia del COVID la segunda anualidad del programa europeo se paralizó en mayo, por lo que las acciones de este programa correspondientes al año 2020 sólo se extienden entre enero y mayo esperando se retomen en el 2021.

Se adjuntan acciones desarrolladas de la segunda anualidad (mayo de 2019 a mayo de 2020) del programa donde se recoge el trabajo realizado en esos meses de enero a mayo de 2020 y las permanentes durante toda la campaña que por tanto también han sido ejecutadas en el 2020.

*ANEXO I DE PROGRAMA DE PROMOCIÓN EUROPEA

Toda la actualidad de las acciones llevadas a cabo están ubicadas en el portal web:
www.carnesilvetreuropea.com

*Se adjunta al final de este documento



[NOSOTROS](#) [CARNE SILVESTRE EUROPEA](#) [RECETAS](#) [PROFESIONAL](#) [ACTUALIDAD](#) 

Carne de caza silvestre de Europa

Naturaleza en estado puro



1.2. Actividades de promoción fuera de programa europeo.

- ▶ Multitud de entrevistas en radio defendiendo y promocionando la carne de caza.
- ▶ Colaboración en CMM CMMedia programa “Estando Contigo”. Beneficios y propiedades de la carne de caza.



- ▶ Colaboración con Club Financiero de Génova y el Real Club de Monteros para promocionar las “Jornadas Gastronómicas de la Carne de caza”.



- ▶ Envío de cartas a los ministros de Agricultura y Hacienda, solicitando fiscalidad reducida.

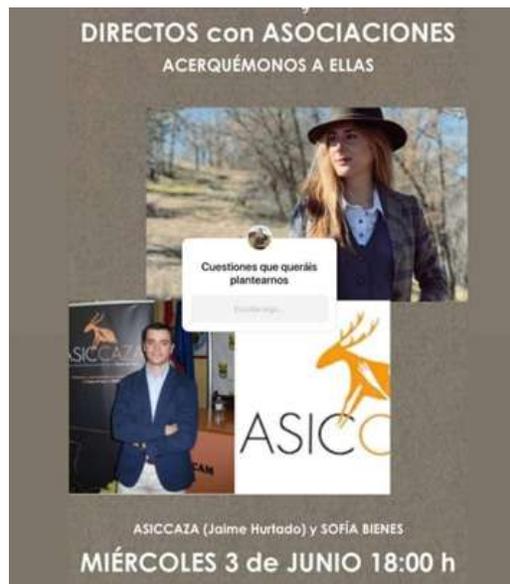
<https://www.asiccaza.org/index.php/noticias-2/77-asiccaza-pi-de-al-gobierno-una-fiscalidad-reducida-para-la-comercializacion-de-la-carne-de-caza-y-ayudas-al-almacenamiento-privado>

- ▶ ASICCAZA reclama al Gobierno que la caza sea declarada actividad esencial con el respaldo del sector cárnico español.

<https://www.asiccaza.org/index.php/noticias-2/79-asiccaza-reclama-al-gobierno-que-la-caza-sea-declarada-actividad-esencial-con-el-respaldo-del-sector-carnico-espanol>

- ▶ Comunicado al presidente del gobierno, para que la caza sea una actividad esencial y la movilidad de los cazadores.
- ▶ Informe a la AECOSAN sobre la recomendación de no comer carne de caza por el plomo
- ▶ Grabación programa de TVE “las mañanas de la 1” como afecta el coronavirus al sector de la carne de caza.
- ▶ Cartas a los consejeros de Sanidad y Agricultura de las CCAA por parte de ASICCAZA reclamando a las CCAA la declaración de la caza como actividad esencial y que no se limite la movilidad de los cazadores.
- ▶ Grupo de trabajo con AECOC para introducir la carne de caza en los supermercados.

- ▶ Instagram directo con Asociaciones “Acerquémonos a ellas” con Jaime Hurtado y Sofía Bienes.



- ▶ Webinar, jornada técnica online Red Innovación Rural: “La caza y su carne: generadora de economías rurales”.

- ▶ Colaboración concurso de recetas que organizada por Diputación de Jaén y ASAJA Jaén.



- ▶ Participación en la I Feria virtual COPE de la caza, la pesca y la naturaleza, COPE Extremadura

3 Innovación

Durante el 2020 ha seguido activo el Grupo Operativo Supra autonómico Tuberculosis (GOSTU) donde se han seguido llevando a cabo acciones enfocadas a la transmisión de la información sobre el control y la gestión de la tuberculosis entre ganadería y caza.

Todas las acciones pueden verse en la web corporativa del grupo:

<http://gostu.es/>



En esa misma línea se han presentado dos proyectos más en la convocatoria de Grupos Operativos pendientes de su concesión:

- ▶ **Grupo Operativo para el control de la Peste Porcina Africana en explotaciones cinegéticas-agroalimentarias.** Sobreabundancia: innovación en bioseguridad y control de jabalí para prevenir la peste porcina africana.



- ▶ **Grupo Operativo Supra autonómico INNOCAZA.** Medidas innovadoras de control microbiológico y trazabilidad mediante blockchain para mejorar la calidad y seguridad alimentaria de la carne de caza silvestre.

4 Formación

Aunque se han llevado acciones de formación en escuelas de hostelería estas se han ubicado dentro del apartado de promoción por haberse realizado dentro del marco de la campaña europea de promoción.

En este apartado de formación podemos destacar las acciones formativas que se han llevado a cabo mediante webinar y en varios cursos online dentro del Grupo Operativo Supraautonómico Tuberculosis (GOSTU) dentro del que está ASICCAZA como beneficiario y participando en cada una de las acciones llevadas a cabo y que continúan en la actualidad durante el 2021.



GOSTU TUBERCULOSIS
21 y 22 de julio 2020

CURSO ONLINE
Innovación para el control de la **TUBERCULOSIS** en ganadería y fauna silvestre

21 JULIO	22 JULIO
11:00 h. Introducción y Organigrama del Grupo Operativo Javier Benito Sureda Estado GOSTU y desarrollo de Sociedad Amical de la Fauna Silvestre (Asociación Científica de Madrid)	11:00 h. Pagos de la Fauna en Indemnidad Dolores Sánchez Jefe del grupo Fauna y Microbiología del Instituto de Investigación de Recursos Cinegéticos (IRCI)
17:00 h. Comunicación con el ganadero María José López Jefa del Servicio de Sanidad Animal de la Comunidad de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha	11:00 h. Control de tuberculosis en animales silvestres (PATUSSI) Dolores Sánchez Jefa del grupo Fauna y Microbiología del Instituto de Investigación de Recursos Cinegéticos (IRCI)
17:30 h. Resumen María José López Jefa del Servicio de Sanidad Animal de la Comunidad de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha	11:30 h. Caso y actualización ("One Health") gestión de zoonosis María López Asesor técnico veterinario de la Real Federación Española de Estadística y de Sanidad
18:00 h. Biodiversidad en ganadería lechera Javier Torres Jefe del grupo Fauna y Microbiología del Instituto de Investigación de Recursos Cinegéticos (IRCI)	18:00 h. Resumen de la jornada Jefe del grupo Fauna y Microbiología del Instituto de Investigación de Recursos Cinegéticos (IRCI)
18:00 - 18:30 h. Mesa redonda	18:00 - 18:30 h. Mesa redonda



GOSTU TUBERCULOSIS
18 agosto 2020
DE 17:00 A 19:00 h ONLINE

PRESENTACIÓN Y PRIMEROS RESULTADOS DEL Proyecto de aplicación de **MEDIDAS INNOVADORAS** en el **DIAGNÓSTICO PRECOZ** y **CONTROL EFICAZ DE TUBERCULOSIS** en ganadería extensiva y fauna silvestre

17:00 a 17:30
Presentación del Grupo Operativo y del Proyecto innovador

17:30 a 17:45
Primeros resultados y actuaciones ejecutadas

17:45 a 18:30
Mesa redonda con los participantes



PRESENTACIÓN Y PRIMEROS RESULTADOS DEL Proyecto de aplicación de MEDIDAS INNOVADORAS en el DIAGNÓSTICO PRECOZ y CONTROL EFICAZ DE TUBERCULOSIS en ganadería extensiva y fauna silvestre

11 agosto 2020
DE 17:00 A 18:00 h.
ON LINE

17:00 a 17:20
Presentación del Grupo Operativo y del Proyecto Innovador

17:20 a 17:40
Primeros resultados y actuaciones ejecutadas

17:40 a 18:00
Mesa redonda con los participantes





2 y 3 de SEPTIEMBRE 2020

CURSO ONLINE
Innovación para el control de la **TUBERCULOSIS** en ganadería y fauna silvestre



2 DE SEPTIEMBRE

17:00 h.
Introducción y Diagnóstico de la Tuberculosis Bovina
Luis de Juan Fern.
Directora de I+D+i de Tuberculosis Bovina, Centro Parasit y Departamento de Sanidad Animal de la FAV (Instituto Veterinario de Diagnóstico de Madrid)

17:20 h.
Comunicación con el ganadero
Alfonso José Acosta
Centro VIMARF y Departamento de Sanidad Animal de la FAV, Instituto Veterinario de Diagnóstico de Madrid

17:30 h.
Mesa redonda
Por determinar

18:00 h.
Mesa redonda en ganadería bovina
Orlando Sánchez
Jefe del grupo Sanidad y Biotecnología del Instituto de Investigación de Recursos Cinegéticos (IIRCA-CSIC)

18:30 - 20:00 h.
Mesa redonda

3 DE SEPTIEMBRE

17:00 h.
Papel de la fauna en Adenovirus
Orlando Sánchez
Jefe del grupo Sanidad y Biotecnología del Instituto de Investigación de Recursos Cinegéticos (IIRCA-CSIC)

17:20 h.
Control de tuberculosis en animales silvestres/PATUMS
Orlando Sánchez
Jefe del grupo Sanidad y Biotecnología del Instituto de Investigación de Recursos Cinegéticos (IIRCA-CSIC)

17:30 h.
Caza y salud pública ("One Health") gestión de residuos
Nicolás Gilman
Asesor técnico responsable de la Real Profesión: Fajardo de Caso y de Arce

18:10 h.
Gestión de la subvencionabilidad
Orlando Sánchez
Jefe del grupo Sanidad y Biotecnología del Instituto de Investigación de Recursos Cinegéticos (IIRCA-CSIC)

18:30 - 20:00 h.
Mesa redonda



Infección multi-hospedador tuberculosis bovina animal

Las más especies afectadas - mayor estabilidad del sistema



GESTIÓN

EL GRUPO OPERATIVO SUPRAAUTONÓMICO TUBERCULOSIS (GOSTU) CELEBRA CON ÉXITO UNA NUEVA EDICIÓN DEL CURSO ONLINE SOBRE LA GESTIÓN INTEGRAL DE LA ENFERMEDAD EN GANADERÍA EXTENSIVA Y FAUNA SILVESTRE

21 Dic 2020 19 comentarios

Esta cuarta edición, que completó todas las plazas disponibles, se celebró entre los días 16



GESTIÓN

GOSTU ESTUVO PRESENTE, CON UN STAND, EN LA I FERIA INTERNACIONAL GANADERA VIRTUAL DE ZAFRA

12 Nov 2020 2 comentarios

El Grupo Operativo Supra Autonómico Tuberculosis GOSTU estuvo presente en la segunda parte de la I. Edición de la Feria Internacional Ganadera Virtual de Zafra.



SALUD NATURAL

BALANCE POSITIVO DEL PRIMER AÑO DEL PROYECTO PARA LA APLICACIÓN DE MEDIDAS INNOVADORAS PARA EL CONTROL DE TUBERCULOSIS

11 Sep 2020 5 comentarios

El Grupo Operativo Supraautonómico Tuberculosis (GOSTU) satisfecho con las acciones ejecutadas y resultados obtenidos a pesar de las



2 DE SEPTIEMBRE

3 DE SEPTIEMBRE

SESTIÓN

NUEVA CONVOCATORIA DE FORMACIÓN EN LA LUCHA CONTRA LA TUBERCULOSIS

27 Ago 2020 2 comentarios

El grupo supraautonómico de lucha contra la tuberculosis convoca una nueva formación online para los días **2 y 3 de septiembre**. Si estás interesado en participar haznos llegar tus datos a info@gostu.es



SESTIÓN

BIOSEGURIDAD Y GESTIÓN INTEGRAL, CLAVES PARA EL CONTROL DE LA TUBERCULOSIS EN GANADERÍA EXTENSIVA Y FAUNA SILVESTRE

25 Ago 2020 0 comentarios

Así lo avizan los primeros resultados del Proyecto Innovador desarrollado por el Grupo Operativo Supraautonómico Tuberculosis

CONTROL EFICAZ DE TUBERCULOSIS en ganadería extensiva y fauna silvestre



SESTIÓN

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PROYECTO GOSTU - 11 DE AGOSTO DE 2020

07 Ago 2020 2 comentarios

El próximo 11 de agosto presentamos los primeros resultados de nuestro proyecto, estás invitado al seminario online con solo pinchar en el enlace.



SESTIÓN

CONCLUYE CON ÉXITO LA PRIMERA EDICIÓN DEL CURSO ONLINE SOBRE INNOVACIÓN PARA EL CONTROL DE TUBERCULOSIS EN GANADERÍA Y FAUNA SILVESTRE

06 Ago 2020 0 comentarios

Organizado por el Grupo Operativo Supraautonómico Tuberculosis (GOSTU) los días 21 y 22 de julio.

Se han llevado a cabo la grabación de píldoras audiovisuales con el fin de formar a los futuros chefs e incentivar la cocina de carne de caza: se han desarrollado vídeos de gastronomía cinegética, oportunidades que brinda el medio rural para el desarrollo económico sostenible, producción y venta de carne de caza, etc., dando respuesta a las necesidades del sector en un contexto de crisis derivada de la imposibilidad de comercializar los productos perecederos en un mercado “cerrado” por el Covid-19, con la hostelería - tradicional comprador del producto - cerrada y con el mercado doméstico poco acostumbrado a comprar carne de caza en los supermercados o en el mercado de venta online.

Así, entre otros, se han desarrollado productos audiovisuales:

Recetas de carne de caza: consejos de maestros de la cocina; descubriendo la carne de caza de la mano del Chef Miguel Carretero

1. Perdiz a la bordelesa
2. Pichón de paloma torcaz en dos cocciones con maíz y miso
3. Lomo de jabalí con anchoas, cerezas y flores de sauco
4. Carpaccio de lomo de gamo con vinagreta de anisados
5. Medallones de ciervo rellenos de setas
6. Arroz de conejo de monte, trompetas negras y ajo negro
7. Franckfurt de ciervo (ragout)
8. Croissant a la brasa con tartar de solomillo de ciervo



Dentro del mismo proyecto el día 30 de diciembre de 2020 se celebró el Webinar de promoción y difusión de resultados: “Carne de Caza: del campo a la mesa, una oportunidad por descubrir” con la participación de dos grandes profesionales del sector que aportaron su visión sobre el presente y el futuro del consumo de carne de caza, desde la perspectiva de las grandes superficies de comercialización y distribución y desde la perspectiva de la hostelería y gastronomía, ofreciendo a los participantes alternativas y propuestas innovadoras y constructivas para desarrollar sus proyectos de trabajo autónomo, economía social y de emprendimiento.

“Carne de caza: Del campo a la mesa, una oportunidad por descubrir”

Webinar gratuito de Asiccaza – 30.12.2020



Asiccaza, la Asociación Interprofesional de la caza termina el año por todo lo alto con la Jornada online “Carne de caza: Del campo a la mesa, una oportunidad por descubrir”, que se celebrará el día 30 de Diciembre de 10:30 a 11:40; será moderada por el Gerente de Asiccaza Jaime Hurtado y participarán como ponentes Chema León, Director de Marketing de MAKRO y el chef con 1 estrella Michelin Samuel Moreno - Relax & Chateaux Molino de Alcuneza (Sigüenza.Guadalajara). Te invitamos a participar, de forma gratuita, accede en este enlace <https://attendee.gotowebinar.com/register/6943303091563126029>

En este webinar, Chema León nos ofrecerá una visión actual de las diferentes alternativas de comercialización del producto carne de caza de calidad, desde la perspectiva de las grandes cadenas de distribución, contándonos la experiencia de Makro que cuenta con una sección específica para ello, explicando como mejorar la oferta frente al consumidor final.

La carne de caza también tiene su espacio en los restaurantes de alta gastronomía, por lo que se contará con el testimonio del chef Samuel Moreno, reconocido con una estrella Michelin y que nos mostrará cómo ha incorporado en su carta muchos platos donde la carne de caza es la protagonista principal. Nos hablará del porqué de su elección y nos dará opciones de elaboraciones con esta carne tan saludable, sostenible y nutritiva.

Finalizadas sus intervenciones, se abrirá un debate con los asistentes

Rogamos le den difusión en sus respectivos medios y les invitamos a que asistan a este encuentro gastronómico.

5 Mejora de la calidad

ASICCAZA ha continuado con su trabajo ante las administraciones para trabajar en las modificaciones y correcciones de las normativas higiénico-sanitarias para la mejora de la calidad del producto enfocando principalmente su esfuerzo en la primera fase donde se produce el manejo de las canales recién abatidas en campo. En este sentido se han mantenido diversas reuniones con las Direcciones Generales de Salud principalmente de Extremadura, Castilla y León, Andalucía y Castilla La Mancha.

Publicado *Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.*

Se adjunta enlace:

<https://www.asiccaza.org/documentos/normativas/espana.pdf>

En este Real Decreto ASICCAZA ha tenido una gran representación del sector durante su fase de redacción y revisión. En la actualidad tras la revisión del texto publicado se observan anomalías y aspectos que necesitan ser clarificados y explicados con precisión por lo que se han iniciado trabajos de interpretación de la norma entre ASICCAZA, la AESAN y las diferentes Consejerías de Salud de las CCAA. Es un documento normativo que recoge una serie de pautas muy beneficiosas para el correcto manejo de la carne de caza en el campo y medidas que mejoran la comercialización del producto al que representamos, la carne de caza siendo una norma de referencia para el sector que debe ser bien explicada.

Hemos seguido difundiendo nuestro material complementario para la concienciación del manejo de las canales en campo basado en los estudios científicos llevados a cabo con anterioridad por ASICCAZA.



consejos PARA MANTENER LA CARNE DE CAZA EN PERFECTO ESTADO

01 caza con frio
Intenta cazar los días de frío. Evita si puedes los primeros días de temporada dónde las temperaturas suelen ser altas. La carne de caza lo agradecerá

02 si cazas con calor
Si prevés que habrá altas temperaturas el día de caza, es mejor madrugar y empezar temprano para que la carne esté recogida lo antes posible.

03 recoge cuanto antes
Facilita la recogida de los animales en montería. El tiempo corre en tu contra. Para ello emplea bestias, coches y personal suficientes.

04 como marca la ley
Asegura las buenas prácticas de faenado en campo. El local de evisceración debe cumplir los requisitos que dicta la normativa. Los plásticos en el suelo no están permitidos.

05 NO pierdas el tiempo
Asegura siempre la rápida evisceración. ¡No lo demores! En las monterías se realizará en cuanto el animal llegue a la junta de carnes y en el mismo momento si se caza a rececho.

06 en primera clase
Refrigera adecuadamente las canales. Es conveniente realizar un lavado previo de las mismas con agua abundante.

GUÍA PRÁCTICA PARA MANTENER LA CARNE EN PERFECTO ESTADO

▶ CAZA CON FRÍO

Si quieres comercializar la carne, no escojas los días de mucho calor para tus monterías, ya que una climatología adversa perjudica su calidad. Mejor no cazar los primeros días de temporada.



▶ APUNTA DONDE DEBES

Si puedes haz caza selectiva mediante rececho para realizar las extracciones de tu coto y elige bien la zona del tiro. Estas canales serán de más calidad.



▶ RECORDE CUANTO ANTES

Facilita la recogida de los animales en montería. El tiempo corre en tu contra. Para ello emplea bestias, coches y personal suficientes.



▶ COMO MARCA LA LEY

Asegura las buenas prácticas de faenado en campo. El local de evisceración debe cumplir los requisitos que dicta la normativa. Los plásticos en el suelo no están permitidos.



▶ NO PIERDAS TIEMPO

Asegura siempre la rápida evisceración. ¡No lo demores! En las monterías se realizará en cuanto el animal llegue a la junta de carnes y en el mismo momento si se caza a rececho. Y desinfecta el cuchillo entre animal y animal.



▶ EN PRIMERA CLASE

Refrigera adecuadamente las canales, no las amontones y deja suficiente espacio entre ellas en el camión frigorífico.



6 Investigación

Se ha iniciado el siguiente estudio **“Aplicación de Altas Presiones Hidrostáticas a la Carne de Caza. Efecto en su Calidad Microbiológica, Tecnológica, Sensorial y Estructura Muscular”**

Objetivo: aumentar la vida útil de la carne de caza, mediante la reducción de su carga microbiana, y sin detrimento de su calidad tecnológica y sensorial.



7 Otras acciones

- ▶ Puesta en marcha del Proyecto Solidario Carne de Caza. Toda la información en <https://carnedecazasolidaria.com/>.

Video de la campaña: https://www.youtube.com/watch?time_continue=94&v=K-aHTXwM5c&feature=emb_logo

Se han donado más de 15.000 raciones de carne de caza en colaboración con la Federación Española de Bancos de Alimentos.



- ▶ Gestión con el Área de Exportación Animal de la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera del Ministerio de Agricultura sobre **el acuerdo del nuevo modelo de certificado de exportación de huevos y astas de ciervo a China (ASE-2649)**.
- ▶ Colaboración activa en el proceso para conseguir declarar la montería como Bien de Interés Cultural en Extremadura.
- ▶ Participación en la Mesa sectorial de la caza de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura donde participan las principales entidades de la caza de España. Abordando los temas de actualidad de la caza y la carne de caza de España.
- ▶ Participación en diversos foros sobre las medidas para el control poblacional de jabalí con especial mención a la relación entre ASICCAZA e INTERPORC por la preocupación de la Peste Porcina Africana.
- ▶ Publicación en el Meat Science el artículo “Nutritional quality of wild Iberian red deer (Cervus elaphus hispanicus) meat: Effects of sex and hunting period.
- ▶ Colaboración en el Trabajo fin de grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos “**Percepción de los consumidores sobre la carne de caza**” Autora: Carmen Parra Montoya.

ANEXOS

AÑO 2020



PROMOCIÓN DE CARNE SILVESTRE DE EUROPA 2018-2021

Resumen acciones 2º anualidad 2020



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



GABINETE DE PRENSA

Ficha técnica

- “ **Título de la acción:** Actividades permanentes de Relaciones Públicas

- “ **Fecha de ejecución:** Anual

- “ **Descripción de la acción:** Durante esta segunda anualidad el programa, el gabinete de prensa ha seguido ejecutando la estrategia de la campaña para ayudar a aumentar el conocimiento sobre las bondades de la carne de caza silvestre de la Unión, y de este forma, cambiar la imagen actual que el consumidor tiene sobre esta carne.

- “ **Documentos realizados:**
 - 1 Dossier de prensa
 - Redacción, emisión y labor de persuasión para su publicación de un total de 17 notas de prensa
 - Se han realizado 14 entrevistas con los Medios
 - Realización de 4 informes de Clipping

- “ **Resultados conseguidos:**
 - Audiencia alcanzada: 182 millones
 - Número de publicaciones en medios: 342 publicaciones
 - Valor informativo del Clipping: 2,2 millones €



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Comprobantes

ABC
 Fecha: viernes, 10 de julio de 2015
 Fecha Publicación: viernes, 10 de julio de 2015
 Página: 27
 Nº de ejemplares: 1

Recorrido: color: % de ejemplares: 52,24 Valor: 17844,244 Periodicidad: Diaria Tira: 121.263 Anulación: a 19.000 Edición: 80.000

Sección: **Love**
 Fecha: viernes, 10 de julio de 2015
 Fecha Publicación: miércoles, 17 de junio de 2015
 Página: 43

Javier Chozas Director de la Escuela de Hostelería de Toledo Tratar la carne de caza antes de cocinar

La preparación de la carne silvestre antes de ponerla en el fuego es para este gran cocinero de la mayor importancia, para lo que ofrece a continuación algunos trucos y consejos



A TENER EN CUENTA
 Las recetas de este artículo se refieren a recetas de caza que han sido preparadas por el chef de cocina de la Escuela de Hostelería de Toledo, Javier Chozas.

Pechugas de codorniz con calabaza y manzana

- 1 **Seguirme las pautas de cocción**, desde por horno y desde directamente en una sartén con aceite.
- 2 **Adá y pica la calabaza** y las manzanas en trozos grandes, en cantidades de dos codornices, y ponlos a hervir.
- 3 **Corta la calabaza en cuadraditos**, pichá a fuego lento hasta que está tierna, y la calabaza, dándole, según sea el caso, y pica media cebolla con el vino y el ajo, y el resto y el aceite.
- 4 **Mezcla la cebolla y las pedruzcas de codorniz**, mézclalo con el aceite y mézclalo con el resto de los ingredientes.



Emprendedora
 Fecha: viernes, 10 de julio de 2015
 Fecha Publicación: jueves, 27 de agosto de 2015
 Página: 40



Carnes que tienen conciencia

Charrinos, liebres, aguilas... pero si son de calidad y se crían respetando con el entorno. En las carnes silvestres y los derivados existen una gran variedad de recetas y maneras de prepararlas que quizás no conoces.

Las carnes silvestres, por su calidad y porque se obtienen de un modo respetuoso con el medio ambiente, se han convertido en una opción cada vez más popular. En las carnes silvestres, como en el caso de las carnes de caza, se debe tener en cuenta la calidad de la carne y el respeto por el medio ambiente. En las carnes silvestres, como en el caso de las carnes de caza, se debe tener en cuenta la calidad de la carne y el respeto por el medio ambiente.

gastro
 Fecha: viernes, 10 de julio de 2015
 Fecha Publicación: miércoles, 17 de junio de 2015
 Página: 43

La perca

Con los ingredientes que se indican se puede preparar una deliciosa receta de perca. La perca es un pez de agua dulce que se cría en piscifactorías y es muy saludable. Se puede preparar de muchas maneras, como en escabeche o a la plancha.



ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA CON AGADILLO DE VERDURAS Y FRUTOS SECOS

La carne de caza silvestre es un producto tradicional y saludable, desde tiempos inmemoriales, y que en la actualidad se utiliza y genera beneficios para el medio ambiente y la salud. Se puede preparar de muchas maneras, como en escabeche o a la plancha.

La preparación de la carne silvestre antes de ponerla en el fuego es para este gran cocinero de la mayor importancia, para lo que ofrece a continuación algunos trucos y consejos.

www.rve.es
 Fecha Publicación: miércoles, 11 de julio de 2015
 Página: 3
 Valor Publicado: 628,37 €
 Nº de ejemplares: 1

Receta de 'pochas con codornices' de Dani García

Las mejores recetas de Dani García son las que se preparan en su restaurante, el Bulli Financés. En esta ocasión, Dani García nos ofrece una receta de 'pochas con codornices' que es una de sus favoritas.

gastro
 Fecha: viernes, 10 de julio de 2015
 Fecha Publicación: miércoles, 17 de junio de 2015
 Página: 43

LA VOZ DE CÁDIZ
 Fecha: viernes, 10 de julio de 2015
 Fecha Publicación: miércoles, 17 de junio de 2015
 Página: 43

Tratar la carne de caza antes de cocinar

La preparación de la carne silvestre antes de ponerla en el fuego es para este gran cocinero de la mayor importancia, para lo que ofrece a continuación algunos trucos y consejos.

INOUT VIAJES
 Fecha: viernes, 10 de julio de 2015
 Fecha Publicación: miércoles, 17 de junio de 2015
 Página: 43

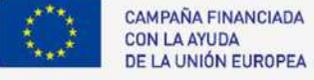
La Unión Europea, con la Carne de Caza Silvestre

La Unión Europea respalda las campañas que promueven la calidad de los productos agrícolas.

LA VOZ DE CÁDIZ
 Fecha: viernes, 10 de julio de 2015
 Fecha Publicación: miércoles, 17 de junio de 2015
 Página: 43

Tratar la carne de caza antes de cocinar

La preparación de la carne silvestre antes de ponerla en el fuego es para este gran cocinero de la mayor importancia, para lo que ofrece a continuación algunos trucos y consejos.



CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA



ASICCAZA
 Fecha: viernes, 10 de julio de 2015
 Fecha Publicación: miércoles, 17 de junio de 2015
 Página: 43

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



SITIO WEB

Ficha técnica

- “ **Título de la acción:** Creación de sitio web, actualización y mantenimiento
- “ **Fecha de ejecución:** Anual
- “ **Descripción de la acción:** Durante esta segunda anualidad de campaña se llevan a cabo la subida de nuevos contenidos, tanto para la web de España como para la de Francia, así como el mantenimiento y actualización.
- “ **Actividades realizadas:**
 - Actualización de contenidos de la web y mantenimiento
 - Posicionamiento SEO
 - Coordinación de la actividad
- “ **Resultados conseguidos:**
 - Se posiciona la web en la primera página de los principales motores de búsqueda: Google, Yahoo y Bing.
 - Web España: se consiguen 37.996 visitas de 20.025 usuarios únicos (una media de 953,57 usuarios/mes).
 - En la web francesa, se obtienen 2.009 visitas de 787 usuarios únicos (una media de 95,66 usuarios/mes).



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Comprobantes



Pave de ciervo con puré de l

► Leer más...

Recetas



Chuletazo de isabel con timo



Los secretos de la Carne de Caza Silvestre, al alcance de los futuros profesionales de la hostelería del Basque Culinary Center

► Leer más...



Los alumnos de la Basque Culinary Center descubren el potencial gastronómico de la Carne de Caza Silvestre

► Leer más...



I Concurso Cocina de Caza Silvestre Europa.



La Interprofesional de la Carne de Caza - ASICCAZA, organiza la I Edición del Concurso Cocina Carne de Caza Silvestre de Europa

Un concurso dirigido a los estudiantes de las escuelas de hostelería, que nace con el objetivo principal de, además de informar sobre los mensajes de la campaña, los alumnos podrán conocer el producto de primera mano y trabajar con él mientras aprenden.

► Ver más...

MEDIOS SOCIALES

Ficha técnica

- “ **Título de la acción:** Acción Medios Sociales

- “ **Fecha de ejecución:** Anual

- “ **Descripción de la acción:** Se trabaja según la previsión de la actividad plantada y se actualizan y se hace el mantenimiento de cada uno de los perfiles de la campaña.

- “ **Actividades realizadas:**
 - 111 posts en Facebook
 - 242 posts en Twitter
 - 91 posts en Instagram
 - 53 post en stories
 - 22 posts en LinkedIn

- “ **Resultados conseguidos:**
 - Facebook: 5.558 fans
 - Instagram: 430seguidores
 - Twitter: 551 seguidores



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Comprobantes

facebook

Correo electrónico o teléfono Contraseña [Iniciar sesión](#)
 ¿Olvidaste tu cuenta? [Iniciar sesión](#)

Carne de caza silvestre de Europa
 Naturaleza en estado puro

CARNE DE CAZA SILVESTRE DE ESPAÑA

Carne Silvestre
 @carnesilvestre

Inicio Información Publicaciones Opiniones Fotos Videos Comunidad

Me gusta

Publicaciones

Carne Silvestre
 19 h · · ·

En Cocina Abierta

Carne de caza silvestre de Europa
 Naturaleza en estado puro

CARNE DE CAZA SILVESTRE DE ESPAÑA

El contenido de la presente publicación representa únicamente la opinión de su autor. La Unión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que se haga de esta información.

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

Tweets 392 Siguiendo 740 Seguidores 1.211 Me gusta 163

Carne de Caza Silvestre
 @carnesilvestre

La naturaleza ha mantenido imperturbable una carne noble y respetuosa con el entorno. Un sabor irresistible para auténticos reyes. #caza #carnesilvestre

Spain

Tweets Tweets y respuestas Multimedia

Carne de Caza Silvestre @carnesilvestre · 23 h

En @cocinaabierta nos presentan una exquisita propuesta culinaria, para esta época del año, elaborada con #carne de #caza #silvestre. Codornices asadas con puré de patata al alioli. ¡No te puedes perder su receta! bit.ly/2VQ3q4D

carnesilvestre [Seguir](#)

89 publicaciones 513 seguidores 408 seguidos

Carne de Caza Silvestre
 Naturaleza en estado puro. 🍷🌿
 #CarneDeCaza #CarneSilvestre #CarneSilvestredeEuropa
bit.ly/32pUFX6

Recetas Medios/PR Michelin Distribución Misión RE Eventos

PUBLICACIONES IGTV ETIQUETADAS

Carne de perdiz
 Culinaria con gran cantidad de proteínas. ¡Baja en calorías!

PUBLICIDAD-Prensa

Revistas



CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

ASICCAZA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN

Ficha técnica

- “ **Título de la acción:** Instrumentos de Comunicación_Publicaciones
- “ **Fecha de ejecución:** Anual
- “ **Descripción de la acción:** Las herramientas de comunicación son necesarias para que todas las actividades tengan instrumentos de apoyo para información y promoción. El propósito principal de la creación de estas herramientas es mantener la coherencia y equilibrio en lo que se transmite.
- “ **Actividades realizadas:**
 - Actualización del Dossier de prensa
 - Actualización del Sales Folder (nuevo logo y claim de campaña)
 - 26 fotografías
 - 14 recetas



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.





Campaña de promoción de la carne de caza silvestre (2018-2021)

ASICCAZA presenta con el apoyo de la Unión Europea, la nueva campaña de promoción bajo el lema "Carne de Caza Silvestre Europea, Naturaleza en estado puro".

Desde las caza de aves o caza de roedores obtenida de la carne de caza silvestre de España todo el nivel nacional como en el mercado local, para promocionarlo como un producto natural, calidad y sabor, fresco y sano y para la conservación de estos espacios naturales.

Nuestra carne de caza silvestre sigue de una selección cuidadosa respecto a otros carnes, carne con un producto calórico y 100% natural gracias a su alimentación y nada es tan saludable y está también a un precio razonable de calidad y sostenibilidad por las altas estándares de producción de la Unión Europea.

Este programa de promoción supone una gran oportunidad para poder probar y conocer los platos y aspectos platos de la carne de caza silvestre europea.

Objetivos de campaña:

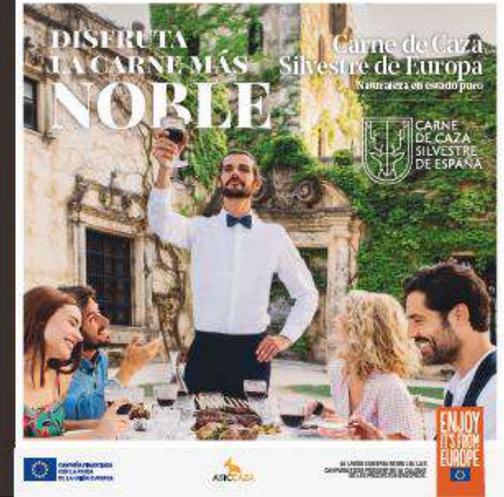
- Asesorar la identificación del consumidor del público profesional, desde la caza de la bandeja y platos de la carne de caza silvestre europea.
- Asesorar el conocimiento del público objetivo del programa sobre de las altas estándares de producción de la Unión Europea.

Público objetivo:

- De España, desde el consumidor final, el target principal está formado entre 25 y 40 años, de perfil urbano y alto nivel de vida. Como target secundario, se trabaja en cuanto al resto de la población superior a 18 años.
- Desde el público profesional, el target está en el canal HORECA, tanto de catering, hoteles de restauración y restaurantes.
- En Europa, son objetivos el público profesional, distribuidores, importadores y operadores de comercio y mercados de alimentos.

SÍGUENOS EN:

WWW.OJ.SILVESTREEUROPA.COM



Sales Folder

Key Visual en ambos idiomas



Logo de campaña

Carne de caza silvestre de Europa

Naturaleza en estado puro

Claim de campaña



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Recetas elaboradas



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

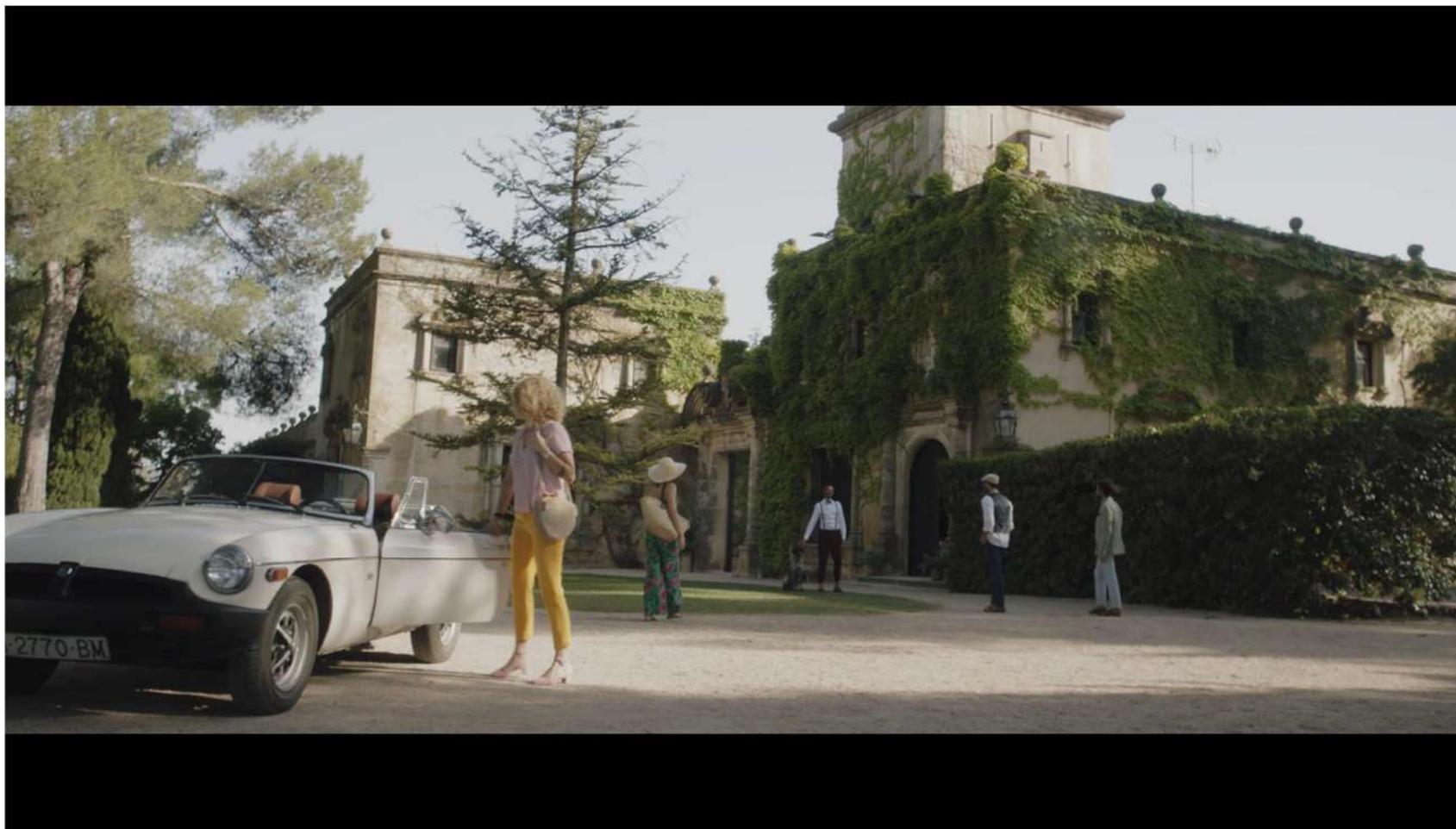


LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN

Video



Spot de campaña



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



JORNADAS DE FORMACIÓN

Ficha técnica

- “ **Título de la acción:** Actos_Jornadas de Formación

- “ **Fecha de ejecución:** 2º anualidad del programa: noviembre de 2019, enero y febrero de 2020

- “ **Descripción de la acción:** Celebración de jornadas de formación dirigidas a los estudiantes de Hostelería y , por tanto, futuros chefs, donde realizamos una Masterclass con recetas sencillas y actuales como protagonista la carne de caza.

- “ **Actividades realizadas:**
 - Jornada en Escuela de Hostelería Basque Culinary
 - Jornada en Escuela superior de hostelería y turismo de Madrid
 - Jornada en Institut Escola d'Hostaleria y Turisme de Girona
 - Jornada en Escuela Superior De Hostelería y Agroturismo de Extremadura
 - Jornada en IES Santa María de Alarcos de Ciudad Real

- “ **Resultados obtenidos:**
 - 167 estudiantes formados



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.





Jornadas de Formación



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Jornadas de Formación



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Jornadas de Formación



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Jornadas de Formación



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Jornadas de Formación



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Jornadas de Formación



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Jornadas de Formación



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



HORECA

Ficha técnica

“ **Título de la acción:** Otras actividades_HORECA

“ **Descripción de la acción:** En este segundo año de campaña se lleva a cabo el contacto a través de un envío de Marketing directo de un Pack “amigos de la carne silvestre”. Se realizó el envío de packs informativos y promocionales a restaurantes y paradores. También se realizó un sorteo entre hosteleros con el ánimo de dinamizar la acción y que estos pudiesen optar a un suministro de carne de caza, logrando combinar mediante esta acción el mundo offline con el mundo digital.

“ **Resultados obtenidos:**

- Envío pack informativo a 2.000 restaurantes
- Envío de material a 96 paradores de toda España
- Envío pack premium a 175 chefs con lámina personalizada



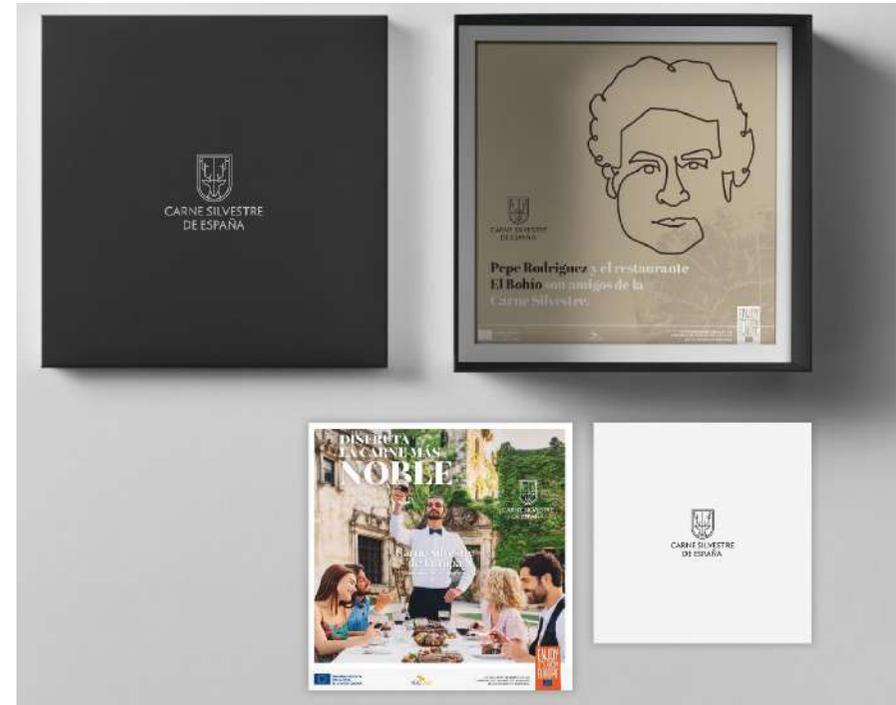
CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



HORECA



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



POST TEST

Ficha técnica

- “ **Título de la acción:** Post test de campaña

- “ **Fecha de ejecución:** Anual

- “ **Descripción de la acción:** Siguiendo el ejemplo del año precedente. se llevó a cabo un post-test destinado a obtener información y medir la eficacia de la campaña publicitario en el segundo año de la campaña europea.
Las fases llevadas a cabo han sido:
 1. Diseño del cuestionario
 2. Realización del trabajo de campo
 3. Tabulación de los resultados
 4. Informe de análisis, conclusiones y recomendaciones

- “ **Resultados obtenidos:**
 - 1 investigación online
 - 400 entrevistas online



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



MEMORIA
de actividades
2020

