



**MEMORIA**

---

de **actividades**

**2024**



# MEMORIA de actividades 2024

## Índice

1. INTRODUCCIÓN .....	4
2. PROMOCIÓN .....	5
3. FORMACIÓN .....	17
4. INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN .....	19
5. MEJORA DE LA CALIDAD .....	23
ANEXO Difusión en redes sociales.....	27



# I Introducción

La **Memoria Anual de Actividades 2024** de ASICCAZA refleja el compromiso constante de la Asociación Interprofesional de la Carne de Caza con la mejora continua, la innovación y la promoción de un sector que representa un valor fundamental para la gastronomía, la economía rural y la sostenibilidad ambiental en España.

Durante este año, ASICCAZA ha reforzado su labor en distintos ámbitos clave, desde la colaboración con administraciones públicas para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de la carne de caza, hasta la digitalización de procesos y el impulso de la formación especializada para profesionales del sector.

En particular, el proyecto formativo **VENARI**, que continúa creciendo y consolidándose, ha supuesto un hito destacado en la profesionalización y difusión del conocimiento sobre la carne de caza, ofreciendo cursos, talleres y recursos de gran impacto para cazadores, veterinarios, cocineros y toda la cadena de valor.

Cabe destacar que ASICCAZA ha logrado mantener su viabilidad económica y operativa durante 2024 sin depender de la recaudación procedente de la Extensión de Norma, lo que demuestra la solidez de su modelo de gestión y la capacidad de la interprofesional para generar valor y recursos propios.

Esta memoria recoge en detalle los principales proyectos, encuentros y avances logrados a lo largo de 2024, consolidando el papel de ASICCAZA como referente y motor de desarrollo en la producción sostenible y de alta calidad de carne de caza silvestre.

## 2 Promoción

### 2.1

#### IMPULSO INTERNACIONAL DEL CENTRO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA CINEGÉTICA (VENARI)

Durante el año 2024, ASICCAZA ha centrado sus principales esfuerzos de promoción en el desarrollo y posicionamiento del **Centro Internacional de Gastronomía Cinegética (VENARI)**, un proyecto estratégico que aspira a consolidar a Almagro como la capital europea de la carne de caza.

VENARI, impulsado en colaboración con la **Diputación de Ciudad Real**, ha sido presentado oficialmente a nivel europeo durante la **Asamblea General de la Federación Europea de Caza y Conservación (FACE)**, celebrada en Madrid. Esta presentación ha permitido dar a conocer el proyecto a representantes de 37 países, generando un alto grado de interés y compromiso de colaboración futura.



La ponencia estuvo a cargo del director gerente de ASICCAZA, Jaime Hurtado, quien detalló los objetivos del centro y su vocación como espacio de referencia para la gastronomía cinegética, con una fuerte apuesta por la formación, la innovación y la investigación.

El anuncio del próximo **Congreso Internacional de Carne de Caza**, que se celebró en octubre como una de las primeras actividades de VENARI, reforzó el interés de las delegaciones europeas y consolidó el respaldo internacional a la iniciativa.

Gracias a esta acción, ASICCAZA refuerza su papel como entidad promotora del valor gastronómico, cultural y sostenible de la carne de caza, y avanza en su estrategia de proyección internacional del sector.



## 2.2

## PRESENCIA DESTACADA EN EL SALÓN GOURMETS 2024

ASICCAZA ha participado de forma activa en una nueva edición del **Salón Gourmets**, la feria de alimentos y bebidas de alta gama más relevante de España. Durante los cuatro días de duración del evento, la carne de caza generó un importante interés entre los profesionales de la hostelería y restauración de toda Europa.

La presencia de ASICCAZA incluyó un expositor con degustaciones permanentes de productos cinegéticos –como ciervo, jabalí, perdiz o conejo– y una intensa programación de **showcookings** liderados por chefs de prestigio como **Miguel Carrero** (Santerra, Madrid), **Miguel Ángel Expósito** (Retama, La Caminera), **Javier Chozas**, **Andrés Rodríguez** y **Fernando Sedeño**.

Entre las elaboraciones destacadas se ofrecieron platos como la volandeira y escabeche de perdiz de Luis Alcázar (Barrafina) o la sopa de caza guadalupense del siglo XVI del experto Luis Ruiz, lo que permitió al público descubrir la versatilidad y calidad de la carne silvestre.



Enlace video Salón Gourmets 2024



<https://www.youtube.com/watch?v=rTfopqpnDcA>

## 2.3 PREMIO ASICCAZA 2024

En este marco, ASICCAZA hizo entrega de su galardón anual al chef **Miguel Carretero**, del restaurante Santerra, como reconocimiento a su contribución destacada a la promoción de la carne de caza. El acto se celebró en el stand 'Campo y Alma' de Castilla-La Mancha y contó con la presencia del presidente de ASICCAZA, Florencio Rodríguez, quien subrayó la trayectoria, compromiso y creatividad de Carretero como referente de la cocina cinegética en España.

Tras la entrega, el chef ofreció un showcooking con elaboraciones como escabeche de perdiz y zanahoria con mejillón, sándwich de hojas de parra con paté de media veda y sopa de paloma con bollito de su salmis, demostrando su maestría y el enorme potencial de esta carne en la alta cocina.

También realizaron demostraciones culinarias los chefs **Fernando Sedeño y Andrés Rodríguez**, quienes presentaron propuestas innovadoras con ciervo, faisán y corzo. La calidad y originalidad de estas recetas reafirmaron el atractivo de la carne de caza como ingrediente gourmet.

La primera jornada del Salón Gourmets contó además con la visita institucional del consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de Castilla-La Mancha, **Julián Martínez**, quien mostró su apoyo al sector y destacó el papel de la carne de caza como producto emblemático de la región.





2.4

## ASICCAZA SE SUMA A LA CAMPAÑA NACIONAL “EL SENTIDO DE LA CARNE”

Durante el mes de mayo de 2024, ASICCAZA se ha adherido a la campaña “**El Sentido de la Carne**”, una iniciativa pionera impulsada por la cadena de valor del sector cárnico español, en colaboración con la distribución y tiendas especializadas, cuyo objetivo es **reivindicar el placer de consumir carne y su papel en una dieta saludable y equilibrada.**



La campaña destaca el valor cultural, gastronómico y nutricional de la carne en el marco de la Dieta Mediterránea, transmitiendo un mensaje claro y positivo al consumidor: consumir carne con moderación, según las pautas recomendadas, es compatible con un estilo de vida saludable.

El presidente de ASICCAZA, José María Gallardo, ha subrayado el compromiso de la interprofesional con esta iniciativa, destacando que “se trata de una gran oportunidad para promover el consumo de carne y fortalecer a un sector que es motor económico y social de nuestras zonas rurales”.

La campaña, impulsada por organizaciones como AECOC y FECIC, se ha difundido ampliamente en puntos de venta, packaging, folletos comerciales, redes sociales y sitios web de más de un centenar de empresas y entidades adheridas. Los datos recopilados por AECOC Shopperview indican que el **45% de los consumidores** eligen carne por el placer que les proporciona, mientras que el **51% lo hace por su aporte proteico**, el **34% por seguir una dieta equilibrada** y el **26% por motivos de salud**.

La participación de ASICCAZA en esta campaña refuerza su implicación en iniciativas conjuntas que visibilizan el valor del sector ganadero y cárnico español, alineándose con otros actores clave de la cadena alimentaria para ofrecer una información veraz, basada en evidencia científica, al conjunto de la sociedad.



2.5

## NACE VENARI, LA PRIMERA ESCUELA INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA CINEGÉTICA DEL MUNDO



**VENARI**  
Centro Internacional  
de Gastronomía  
Cinegética de Almagro

Fruto de su trayectoria como entidad promotora de la carne de caza y con el apoyo de la **Diputación de Ciudad Real**, ASICCAZA ha presentado su proyecto más ambicioso: **VENARI, Centro Internacional de Gastronomía Cinegética**, la primera escuela del mundo dedicada a formar a chefs en el arte de cocinar la carne de caza silvestre con excelencia.

La sede, en el emblemático Palacio de Valdeparaíso de Almagro, acogerá **formaciones presenciales con grandes cocineros y una plataforma online en español e inglés**, dirigida tanto a cocineros profesionales como a gastronómicos y apasionados del producto cinegético.

Los contenidos formativos han sido desarrollados por referentes como **Ramón Soria, Miguel Carretero (Santerra) y Javier Chozas (Ákera)**, y ofrecerán certificación oficial. El programa se completa con experiencias prácticas de alto nivel, showcookings y cursos magistrales.



- **Cita Internacional en noviembre: I Congreso de Gastronomía cinegética**

VENARI será también epicentro de eventos de prestigio, comenzando con el **I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética (CIGAC)**, que se celebrará el 19 y 20 de noviembre. En él participarán chefs de renombre como **Toño Pérez, Nacho Manzano, Willem Hiele o Sebastian Frank**, además de expertos, sumilleros, historiadores y jóvenes promesas. Se incluirán showcookings, mesas redondas, talleres sobre técnicas de maduración, maridajes y nuevos enfoques culinarios, así como un marketplace con productos y marcas del sector y degustaciones abiertas al público.

Durante el congreso se rendirá homenaje al cocinero Luis Alberto Lera, referente mundial de la gastronomía cinegética.

- **Una apuesta por el futuro del medio rural y la gastronomía sostenible**

Para José María Gallardo, presidente de ASICCAZA, **VENARI es una herramienta de transformación:**

“Queremos situar a Almagro en el mapa gastronómico internacional con un proyecto integrador y de largo recorrido que posicione la carne de caza como lo que es: una joya culinaria de sabor, sostenibilidad y salud”.



Por su parte, el presidente de la Diputación de Ciudad Real, **Miguel Ángel Valverde**, destacó que “la carne de caza representa una oportunidad para el desarrollo económico de las zonas rurales, y esta escuela debe ser un referente mundial en la puesta en valor de este recurso ligado al territorio”.

Con estas acciones, ASICCAZA consolida su papel como **actor clave en la defensa de la carne de calidad**, tanto en el ámbito general como desde la especialización en la carne de caza, abriendo un camino de formación, innovación y proyección internacional sin precedentes.



Vídeo de presentación de VENARI



<https://www.youtube.com/watch?v=PuvoWdylXC4>

## EL PRIMER CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA CINEGÉTICA (CIGAC 2024) MARCA UN ANTES Y UN DESPUÉS EN LA PROMOCIÓN DE LA CARNE DE CAZA

Almagro se convierte en la capital mundial de la cocina cinegética con un evento que reúne a 19 estrellas Michelin, más de 60 periodistas y 250 asistentes en torno al producto más natural, saludable y sostenible de nuestra despensa.

Los días 19 y 20 de noviembre de 2024, el **Palacio de los Condes de Valdeparaíso** acogió la primera edición del **Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética (CIGAC)**, una cita sin precedentes que ha marcado un antes y un después en la valorización de la carne de caza en nuestro país. Más de 300 personas, entre chefs, periodistas, productores, bodegueros y representantes institucionales, se dieron cita en este evento impulsado por **ASICCAZA** y la **Diputación Provincial de Ciudad Real**, que ha superado todas las expectativas y ya piensa en su próxima edición en 2026.





Durante dos intensos días, **chefs nacionales e internacionales de primer nivel** mostraron al público cómo trabajan la carne silvestre en sus restaurantes, recuperando recetas tradicionales, reinterpretándolas o apostando por creaciones innovadoras. Entre los ponentes destacaron nombres como **Toño Pérez, Iván Cerdeño, Carlos Maldonado, Alberto Lozano, Sebastian Frank, Willem Hiele o Matteo Vergine**, todos ellos convencidos del enorme potencial culinario y medioambiental de un producto que aún sigue siendo desconocido para buena parte de la población y del propio sector hostelero.

La inauguración corrió a cargo del presidente de la Diputación de Ciudad Real, **Miguel Ángel Valverde**, quien afirmó que “la caza, que ha configurado nuestros paisajes, nuestra naturaleza e incluso nuestras relaciones sociales, se debe convertir ahora en un elemento vertebrador e impulsor de nuestro territorio”. Valverde destacó que la carne de caza es un producto natural, con gran valor gastronómico, y que debe encontrar su lugar en nuestra cocina diaria: “Algo mal hemos estado haciendo, pero algo bien vamos a realizar a partir de ahora”.

Por su parte, **José María Gallardo**, presidente de ASICCAZA, recalcó que “la carne de caza es un producto con huella de carbono cero”, y subrayó la responsabilidad de fomentar su consumo interno como vía de desarrollo rural y sostenibilidad medioambiental. “Apostar por la carne de caza es apostar por la conservación del medio ambiente y por el equilibrio de nuestros ecosistemas”, declaró Gallardo.

Los datos lo confirman: a pesar de abatirse en España unos **20 millones de piezas de caza menor al año**, apenas medio millón se comercializan y consumen a nivel nacional. En el caso de la caza mayor, solo un **10 % del producto se queda en el mercado español**. Cambiar esta tendencia es uno de los grandes retos que se plantea el sector, y CIGAC ha demostrado que la vía gastronómica es una de las más eficaces para lograrlo.



Ver vídeo resumen del CIGAC 2024

Más información en [www.cocinadecaza.com](http://www.cocinadecaza.com)

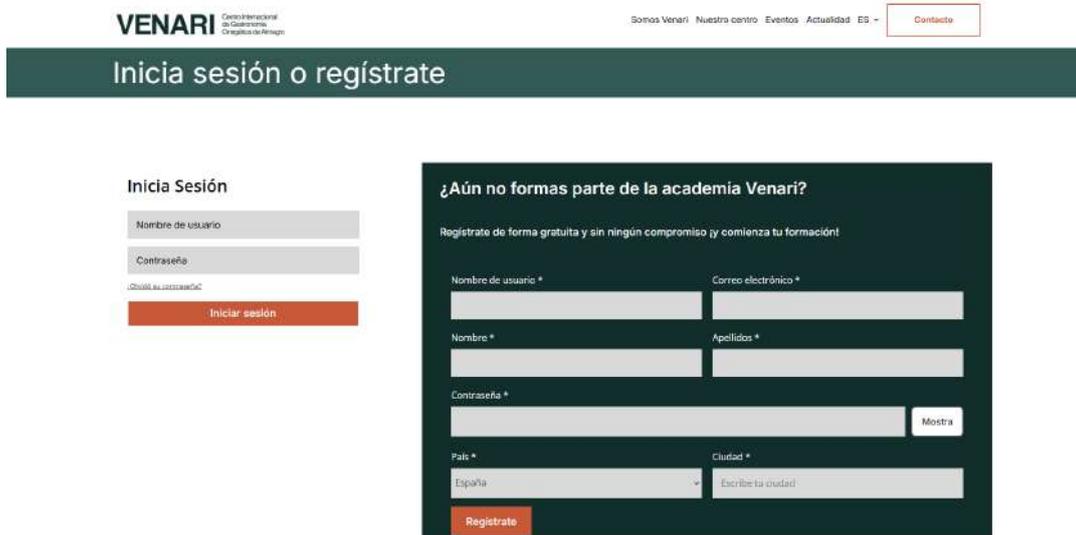
## 3 Formación

### 3.1

### UNA PLATAFORMA DE FORMACIÓN ONLINE PARA PROFESIONALES Y AMATEURS DE LA COCINA CINEGÉTICA

La formación es uno de los pilares fundamentales del proyecto VENARI. Por ello, hemos desarrollado una **plataforma de formación online de alto nivel**, diseñada para acoger todos los cursos y recursos de la Escuela Internacional de Gastronomía Cinegética en un único espacio digital, intuitivo y de fácil acceso.

Esta plataforma, accesible en español e inglés, está concebida como el **corazón formativo de VENARI**, y albergará en exclusiva la **Certificación en Cocina Cinegética**, una formación de referencia por su calidad, rigor y cuidada experiencia pedagógica.



The screenshot shows the VENARI website header with navigation links: "Somos Venari", "Nuestro centro", "Eventos", "Actualidad", "ES", and "Contacto". Below the header is a dark green banner with the text "Inicia sesión o regístrate".

On the left, there is a "Inicia Sesión" form with fields for "Nombre de usuario" and "Contraseña", a "¿Olvidó su contraseña?" link, and an "Iniciar sesión" button.

On the right, there is a "¿Aún no formas parte de la academia Venari?" registration form. It includes the text "Regístrate de forma gratuita y sin ningún compromiso ¡y comienza tu formación!". The form fields are: "Nombre de usuario \*", "Correo electrónico \*", "Nombre \*", "Apellidos \*", "Contraseña \*", "Mostra" (show/hide password), "País \*" (with "España" selected), "Ciudad \*" (with "Escribe tu ciudad" placeholder), and a "Regístrate" button.

- **Un campus virtual al servicio del conocimiento y la sensibilización**

A través de esta herramienta, **esperamos formar a más de 3.000 chefs, cocineros, estudiantes y amateurs interesados en la carne de caza y la gastronomía cinegética**, contribuyendo activamente a cambiar la percepción del producto y difundiendo sus valores intrínsecos.

La formación se estructura en **dos niveles**:

- **Bloque Intermedio**, dirigido a un público general interesado en introducirse en la cocina con carne silvestre.
- **Bloque Profesional**, enfocado a cocineros y restauradores que quieran dominar las técnicas, productos y usos más avanzados.

### ● Autoformación, tecnología y experiencia de usuario



Los cursos se ofrecen en modalidad **100 % online y autoformativa**, combinando **pedagogía, creatividad y tecnología** para facilitar el aprendizaje y garantizar la máxima accesibilidad. A través de módulos interactivos, materiales multimedia y evaluaciones prácticas, los usuarios podrán formarse de forma flexible y eficaz.

Esta plataforma no solo enseña a cocinar carne de caza: **forma parte de una estrategia para revalorizarla, dignificarla y consolidarla en el imaginario gastronómico contemporáneo**. Es también una herramienta de divulgación y transformación social que busca fomentar una visión positiva y sostenible de la actividad cinegética.

PLATAFORMA DE FORMACIÓN

Accede a la plataforma de formación



## 4 Investigación e innovación

### 4.1

#### DIGITALIZACIÓN DE LA TRAZABILIDAD DE LA CARNE DE CAZA: UN PROYECTO PIONERO DE ASICCAZA Y BERGARA

La apuesta por la tecnología y la innovación es clave para el futuro del sector cinegético. En este contexto, ASICCAZA y la empresa **Bergara**, referente en la fabricación de rifles, han impulsado un ambicioso proyecto para **digitalizar la trazabilidad y el control de la producción de la carne de caza silvestre**.

##### ● Un nuevo modelo de trazabilidad presentado a la AESAN

La iniciativa ha sido presentada a la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)**, donde ha sido muy bien recibida. Este primer encuentro marca el inicio de una ronda de reuniones con veterinarios, propietarios de fincas comercializadoras, industrias cárnicas y administraciones públicas, con el objetivo de difundir el proyecto y consolidar una red de apoyos institucionales y sectoriales.

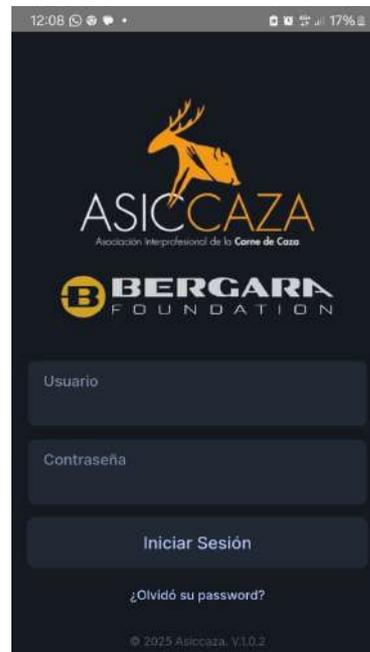
Tal como ha señalado el presidente de ASICCAZA, **Florencio Rodríguez**, “el fin no es otro que establecer una red sólida de colaboradores con los que generar un intercambio de conocimiento que optimice y enriquezca el desarrollo del proyecto”.

##### ● Una plataforma tecnológica integral

La plataforma digital se estructura en varios módulos interconectados que cubren todas las fases del proceso:

- Identificación y recogida de la carne silvestre.
- Gestión, procesado, transporte y trazabilidad.
- Control y seguimiento por parte de las entidades implicadas.





Durante 2024, la herramienta ha sido **testada en condiciones reales en campo e industria**, lo que ha permitido recoger información clave para su mejora continua y garantizar que la aplicación está plenamente **adaptada a la operativa real del sector**. Esta fase práctica ha sido fundamental para afinar su usabilidad y su eficacia en distintos contextos geográficos y productivos.

Esta solución tecnológica permitirá:

- Implantar un **precinto único armonizado** para toda España.
- Garantizar una **trazabilidad nacional rigurosa, activa y predictiva**.
- Optimizar los **flujos de información sin necesidad de intervención de terceros**.
- Facilitar un **control integral de la cadena de valor** desde el origen hasta el consumidor final.



## ● Hacia una nueva normativa adaptada al presente

Además de mejorar la eficiencia del sistema, esta herramienta aportará un **soporte técnico, científico y jurídico para las autoridades competentes**, alineándose con la normativa europea vigente y ofreciendo un marco adaptado a las nuevas realidades del sector.

ASICCAZA y Bergara confían en que esta plataforma marque un **antes y un después** en la manera de gestionar la carne de caza en España, dotando al sector de una herramienta **moderna, transparente y eficaz**, que revalorice el producto y fortalezca la confianza del consumidor y del mercado internacional.



4.2

## INFORME SOBRE EL IMPACTO ECONÓMICO DE LA TUBERCULOSIS Y GESTIÓN DE SANDACH EN EXTREMADURA

ASICCAZA también ha liderado en 2024 un proyecto pionero de análisis económico sobre los **costes derivados de los decomisos por tuberculosis** en las monterías de Extremadura. El informe, elaborado junto a la Universidad de Extremadura, la Federación Extremeña de Caza (FEDEXCAZA) y otras entidades, cifra las pérdidas anuales para el sector en **más de 2,8 millones de euros**.



Este coste incluye tanto los gastos asociados a la gestión de las piezas decomisadas como el lucro cesante por la imposibilidad de comercialización de su carne. El jabalí es la especie con mayor impacto económico, seguido por el ciervo y el gamo, siendo los cotos privados en abierto los más afectados en términos globales.

El estudio, presentado públicamente en Cáceres con la presencia del consejero de Gestión Forestal y Mundo Rural de la Junta de Extremadura, ha servido como base para que ASICCAZA solicite a la administración **una flexibilización normativa en el tratamiento de SANDACH y una línea de ayudas económicas para los cotos** afectados. La modificación del decreto autonómico, así como la elaboración de un nuevo marco normativo para la inspección veterinaria, son actualmente temas prioritarios en la agenda de la Junta.

El equipo de investigación ha estado compuesto por expertos universitarios en análisis de costes, veterinaria, geografía y producción vegetal, junto con técnicos de ASICCAZA, APROCA, FEDEXCAZA y AEOM.

Informe Impacto Económico por Tuberculosis y Gestión de SANDACH en las monterías de Extremadura

<https://asiccaza.org/images/documentos/Tuberculosis.pdf>



## 5 Mejora de la calidad

ASICCAZA continúa intensificando su trabajo con las administraciones autonómicas para garantizar los más altos estándares higiénico-sanitarios en la carne de caza, desde el campo hasta el consumidor, estableciendo criterios comunes y promoviendo buenas prácticas en toda la cadena.

### 5.1

#### REUNIÓN CON AESAN: IMPULSO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DIGITALIZACIÓN

La interprofesional se reunió con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) para avanzar en protocolos orientativos para la inspección veterinaria en campo, la figura del cazador formado, la formación de profesionales sanitarios, y el desarrollo de un Plan Nacional de Control específico para la carne de caza. Además, se presentó el proyecto piloto de digitalización de la trazabilidad en colaboración con Bergara, que representa un gran avance tecnológico para el sector.



### 5.2

#### COLABORACIÓN CON COMUNIDADES AUTÓNOMAS: MADRID, CASTILLA-LA MANCHA Y EXTREMADURA

ASICCAZA ha mantenido encuentros con las Direcciones Generales de Salud Pública de estas comunidades para coordinar la próxima temporada cinegética, centrandó la atención en:

- La exigencia del cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, con especial foco en los tiempos de evisceración, que deben ser inferiores a 30 minutos.



- La necesidad de armonizar las medidas y requisitos de los lugares de evisceración y faenado entre regiones.
- La adaptación normativa de cada comunidad para incorporar figuras clave como el cazador formado y mejorar la logística con centros de recogida.
- El compromiso institucional para supervisar y realizar inspecciones periódicas durante las monterías.



## 5.3

### REUNIÓN DESTACADA CON CASTILLA Y LEÓN

En línea con esta estrategia, ASICCAZA se reunió con la directora general de Salud Pública de la Junta de Castilla y León, Sonia Tamames, y su equipo técnico, con el fin de avanzar en la colaboración para esta nueva temporada. Entre los acuerdos y puntos destacados:

- La Junta de Castilla y León trabaja en la redacción de un decreto autonómico que regule la figura del cazador formado y establezca condiciones sanitarias claras para la carne de caza destinada a consumo humano.
- Se promoverán actuaciones de supervisión y control de las piezas de caza comercializadas y la actividad de los veterinarios colaboradores, con formación específica y colaboración activa de colegios profesionales y la interprofesional.
- Se reconoce la particularidad geográfica y de dispersión de los terrenos de caza en la región, lo que requiere una normativa adaptada para asegurar la viabilidad práctica del eviscerado en menos de 30 minutos y unas condiciones básicas óptimas en los puntos de evisceración.
- Se fomentará el aumento de centros de recogida y la presencia de veterinarios colaboradores en inspecciones, con apoyo de la autoridad sanitaria.

- Castilla y León ha mostrado gran interés en el proyecto piloto de trazabilidad digital desarrollado con Bergara, valorándolo como un proyecto innovador que facilitará la recogida de datos, mejorará la trazabilidad y simplificará los procesos administrativos.

Este encuentro refuerza el compromiso de ASICCAZA con las administraciones para garantizar la seguridad, calidad y mejora continua de la carne de caza, sentando las bases para un marco regulatorio homogéneo y eficiente en todo el territorio nacional.



## 5.4

### COLABORACIÓN DESTACADA ENTRE ASICCAZA Y LA ORGANIZACIÓN COLEGIAL VETERINARIA (OCV)

ASICCAZA y la Organización Colegial Veterinaria (OCV) han reforzado su cooperación para mejorar la producción e inspección de la carne de caza silvestre, acordando crear una mesa de trabajo periódica que impulse la colaboración en seguridad y calidad alimentaria.

En una reunión telemática, participaron por parte de ASICCAZA el presidente Florencio Rodríguez, el gerente Jaime Hurtado y el asesor veterinario Nicolás Urbani. Por parte de la OCV, asistieron el presidente Luis Alberto Calvo, junto a los presidentes de los Consejos de Colegios Profesionales de Veterinarios de Castilla-La Mancha, José Ramón Caballero, y de Castilla y León, Luciano Díez.

Durante el encuentro se presentaron los proyectos que ASICCAZA tiene en marcha, invitando a la OCV a una participación activa, conscientes de la labor clave que los veterinarios desempeñan en la cadena de producción y comercialización de la carne de caza.

“La figura del veterinario en el sector de la carne de caza es indispensable para asegurar la calidad y la seguridad alimentaria del producto, ya que son ellos quienes realizan la primera inspección una vez que se abate la pieza en las monterías y quienes dictaminan la aptitud para el consumo de las canales en las salas de tratamiento de carne de caza”, destacó Florencio Rodríguez, presidente de ASICCAZA.

## 5.5

### MESA DE TRABAJO Y FORMACIÓN ESPECIALIZADA

- Se ha acordado crear una mesa de trabajo multidisciplinar que se reunirá periódicamente para tratar cuestiones sanitarias y de trazabilidad relacionadas con la producción de carne de caza, revisando normativas nacionales y regionales y su grado de cumplimiento.
- ASICCAZA brindará a la OCV la posibilidad de promover formación reglada en especialización veterinaria para inspección sanitaria de piezas de caza, desarrollando proyectos piloto formativos en el Centro Internacional de Gastronomía Cinegética en Almagro.
- La OCV colaborará en la elaboración y revisión técnica y científica del ‘Protocolo de primera inspección veterinaria en el terreno cinegético’, una guía profesional de recomendaciones que está redactando ASICCAZA para armonizar los procesos productivos.

## 5.6

### PROYECTO PILOTO DE DIGITALIZACIÓN DE LA TRAZABILIDAD

ASICCAZA presentó a la OCV su plataforma para la digitalización de la trazabilidad de la carne de caza, que será impulsada junto a Bergara. Los veterinarios tendrán un papel fundamental en la implementación de este proyecto pionero, que ha recibido una valoración muy positiva por parte de la Organización.

“Agradecemos a la Organización Colegial Veterinaria su apoyo profesional, que nos ayudará a optimizar la calidad de un producto único y natural como es la carne de caza silvestre”, concluyó el presidente de ASICCAZA, Florencio Rodríguez.



ANEXO  
Difusión  
en redes sociales

AÑO 2024



# Difusión en Redes Sociales

asiccaza  
Giulio Cercato • Beautiful

**BUENAS PRÁCTICAS**

**RECOMENDACIONES para los PROPIETARIOS DE FINCAS**

**Espacio suficiente para faenar las canales**

**PARA 20 ANIMALES**  
las dimensiones mínimas serán de 60 metros cuadrados

**PARA 50 ANIMALES**  
en torno a 150 metros cuadrados

**PARA 100 ANIMALES**  
en torno a 300 metros cuadrados

**BUENAS PRÁCTICAS PARA EL CORRECTO TRATAMIENTO DE LA CARNE DE CAZA**

12 1

Le gusta a [jaimehurtadocena](#) y otras personas

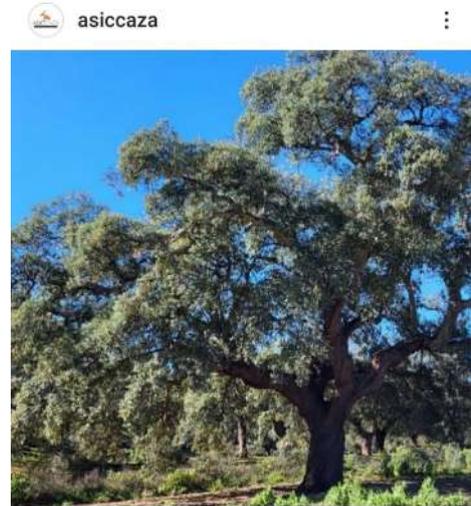
asiccaza La losa de hormigón donde se faenen los animales cazados debe ser de... [más]



21 2 1

Le gusta a [torrecaza](#) y otras personas

asiccaza Empezando el año con uno de los chefs que están en la lista de los "cocineros de la carne caza" 🌿 @miguelcarreterosanchez @santerra\_restaurante



asiccaza

32 2 1

Le gusta a [anafdezac](#) y otras personas

asiccaza El Grupo Operativo #certicaza cierra 25 acuerdos de colaboración con propietarios de cotos de distintos puntos de Andalucía e Tras la firma de los protocolos de colaboración con los productores, se espera cerrar en breve los acuerdos con la industria El objetivo del proyecto Certicaza es la



asiccaza

13 1

asiccaza Si te gustan las pizzas caseras, no puedes perderte esta receta de pizza gourmet de jabalí con mozzarella

Link en la Bio

#caza #carnedecaza #yocomocarnedecaza #asiccaza #pizza

asiccaza



24

Le gusta a cristina\_5\_33 y otras personas

asiccaza 🇪🇸 El proyecto #Certicaza, cuyo fin es la implantación de procesos de #certificación forestal para la puesta en valor de la carne de #caza en Andalucía I, está desarrollando en las últimas semanas la fase de diseño experimental e implantación del sistema de cadena de custodia en la industria de despiece y en los canales de comercialización.

asiccaza



8

Le gusta a eva\_rodrigovayro y otras personas

asiccaza Maridaje perfecto entre vino de Rías Baixas y Wellington de lomo de ciervo

asiccaza

Balang\_3go • Positive Nanana



19 2

Le gusta a farcaza y otras personas  
asiccaza Cuando el frío aprieta, ¿qué hay mejor que un buen guiso? Este en concreto es un gazpacho manchego de carne de caza y pan, un plato de origen humilde con ingredientes de temporada y que nos encanta.

asiccaza



11 1 2

Le gusta a jaimehurtadocena y otras personas

asiccaza Uno de los chefs más reconocidos a nivel internacional @andoniluisaduriz

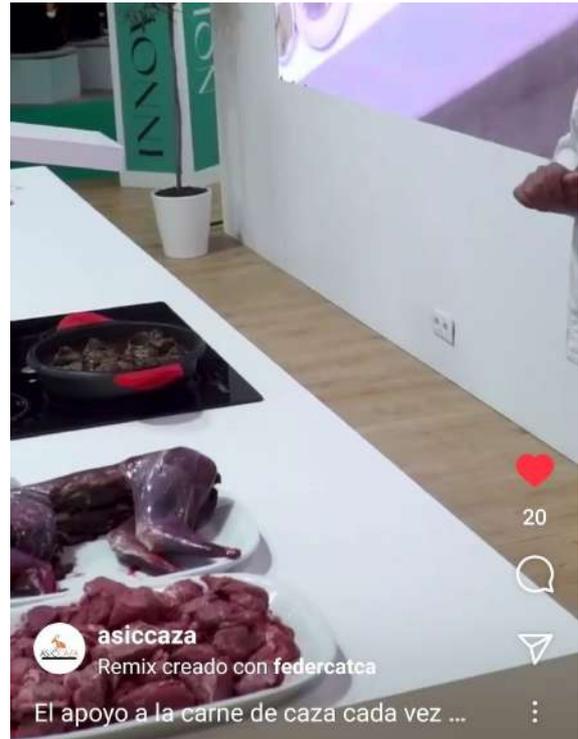


asiccaza



40 2

Le gusta a anafdezac y otras personas asiccaza La carne de caza, muy presente en la Asamblea General de @faceforhunters... [más] Ver todos los comentarios 20 de marzo de 2024



20

asiccaza  
Remix creado con federatca  
El apoyo a la carne de caza cada vez ...

asiccaza  
IFEMA MADRID



29 1

Le gusta a torrecaza y otras personas asiccaza Del 22 al 25 de Abril ASICCAZA estará presente en la Feria Gastronómica más representativa de España y de Europa #salóndegourmet @grupogourmet

.Nuestro Stand estara ubicado en el Pabellón 8 8E32 y allí os esperamos a tod@s con Show Cooking, Degustaciones de Carne de Caza y grandes sorpresas ¿Queréis saber más?

.No nos perdáis de vista🌿

asiccaza  
Lucas Estrada, Goldbird, NEIMY • In My...



25 1

Le gusta a jaimhurtadocena y otras personas asiccaza La carne de caza promocionará sus cualidades únicas en el Salón Gourmets @grupogourmet 🌿🦌

ASICCAZA contará con un expositor en esta feria de alimentos de alta gama en el que llevará a cabo degustaciones, showcooking y la entrega de su premio anual

Los chefs Miguel Ángel Expósito @lacaminera\_clubdecampo

asiccaza y miguelcarreterosanchez  
IFEMA MADRID



163 2 1

Le gusta a torrecaza y otras personas asiccaza El premio ASICCAZA 2024 este año ha recaído en el chef del restaurante S... [más]

asiccaza



28 1

Le gusta a anafdezac y otras personas asiccaza Asiccaza acerca la carne de caza a un centenar de niños con una degustación de minihamburguesas en el espacio Peque-Chef de Ferduque

Comida popular de caldereta de carne de caza ,como uno de los actos gastronómicos estrella en el marco de la VI edición de la Feria Nacional de los Estados del Duque que se celebra este fin de semana en la localidad de Fuente El Fresno (Ciudad Real)

asiccaza  
Adik • Perfect



46 1 1

Le gusta a anafdezac y otras personas asiccaza José María Gallardo toma el relevo de Florencio Rodríguez como pr... [más]

asiccaza  
IFEMA MADRID



25 1 6

Le gusta a jaimehurtadocena y otras personas asiccaza ¡Descubre el exquisito sabor de la carne de caza de la mano de chefs reconocidos en el ámbito nacional !

En nuestra participación en el mayor congreso gastronómico de España Salón Gourmets, chefs de renombre compartieron sus recetas más deliciosas y creativas utilizando carne de caza, resaltando su sabor único y su versatilidad en la cocina.



33 2

Le gusta a anafdezac y otras personas asiccaza ¡Los más pequeños han descubierto la magia de la carne de caza con ASICCAZA en la primera jornada de @fercatur\_ !!! Más de 200 niños han disfrutado de una degustación infantil de carne de caza, con sabores únicos y saludables.

### TRATAMIENTO DE LA CARNE DE CAZA EN EXTREMADURA



32 1 1

Le gusta a anafdezac y otras personas asiccaza Hoy, tras mucho trabajo, se publica de forma consensuada esta Guía de... [más]



12

Le gusta a carnicasdibe y otras personas asiccaza Igual que una burger sin carne no tiene sentido, disfrutar de nuestra ca... [más]





asiccaza  
Santerra



25 2



Le gusta a cristina\_5\_33 y otras personas

asiccaza Y este fin de semana toca **Pizza Gourmet** by @miguelcarreterosanchez



asiccaza

Audio no disponible



25 1



Le gusta a anafdezac y otras personas

asiccaza ¡Hoy hemos asistido a la inauguración de la Feria ESPIGA en IFE... [más]



asiccaza



30 1



Le gusta a eva\_rodrigovayro y otras personas

asiccaza ¡¡La Primera Escuela Internacional de Gastronomía Cinegética ya es un hecho @venarigastronomico !!!

En el emblemático Palacio de Valdeparaíso en Almagro, chefs y amantes de la gastronomía de diversas partes del mundo exploraron un nuevo espacio dedicado al aprendizaje y la



asiccaza

asiccaza · Audio original



asiccaza



13 likes, 1 comment, 0 shares

Le gusta a venarigastronomico y otras personas

asiccaza Cocineros de prestigio nacional participarán el 11 de noviembre en las II Jornadas Gastronómicas de La Breña, organizadas por la Sociedad de Caza «El Cartucho» y la Federación Andaluza de Caza

asiccaza



31 likes, 1 comment, 2 shares

Le gusta a cristina\_5\_33 y otras personas

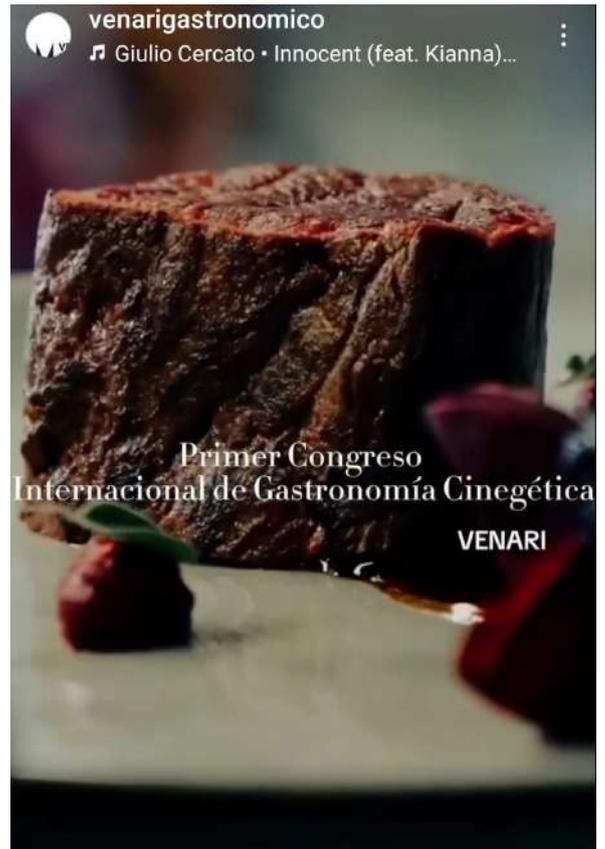
asiccaza Uno de los momentos álgidos del Primer Congreso Internacional de Gast... [más]



venarigastronomico

VENARI no solo es un espacio físic ...

asiccaza y 3 personas más han comentado



venarigastronomico

Giulio Cercato · Innocent (feat. Kianna)...

Primer Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética VENARI

venrigastronomico  
Almagro



19 2 2

Le gusta a jaimehurtadocena y otras personas  
venrigastronomico El Arte de la Caza Ética.

En la caza, la paciencia y el respeto son lo primordial. Desde la selección y preparación cuidadosa de carne de caza hasta la

venrigastronomico  
Palacio De Los Condes De Valdeparaíso



49 5 7

Le gusta a asiccaza y otras personas  
venrigastronomico ¡No te pierdas el I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética (CIGAC)!

Fecha: 19 y 20 de noviembre  
Lugar: Palacio de Valdeparaíso, Almagro

venrigastronomico  
Palacio De Los Condes De Valdeparaíso



130 4 5

Le gusta a asiccaza y otras personas  
venrigastronomico Os presentamos a los tres ponentes internacionales con estrella Michelin que participarán el I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética de Almagro: @sebastian\_frank\_horvath (\*\*) de @restauranthorvathberlin de Berlín, @willemhiele de Willem Hiele (\*) de Ostende

venrigastronomico  
Palacio De Los Condes De Valdeparaíso



57 11 7

Le gusta a asiccaza y otras personas  
venrigastronomico Las Estrellas Michelin que llevan la cocina española al mundo y defienden la sostenibilidad

Desde un pequeño pueblo de Albacete hasta el firmamento Michelin, @juansahuquillo\_ y



venarigastronomico

Palacio de los Condes de Valdeparaíso



45 3 5



Le gusta a anafdezac y otras personas  
venarigastronomico El chef extremeño Toño Pérez (\*\*\*) del restaurante Atrio de Cáceres @atriotono, también estará presente en el I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética. Realizará una demo de cocina con el título "Perdices al Modo de Alcántara y otros



venarigastronomico y 2 personas...

Palacio de los Condes de Valdeparaíso



69 3



Le gusta a asiccaza y otras personas  
venarigastronomico Uno de los momentos álgidos del I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética de Almagro será la mesa redonda donde se pondrán sobre la mesa los retos de la caza y la cocina cinegética. En este debate participarán los



venarigastronomico

Palacio de los Condes de Valdeparaíso



1/3

38 1 2



Le gusta a asiccaza y otras personas  
venarigastronomico En el I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética participan tres chefs con dos estrellas Michelin. En primer lugar, Iván Cerdeño (Iván Cerdeño) hará una demo de cocina con el título "Caza Mayor y Menor en la Tradición



venarigastronomico

Charlie Peacock • Door of Your Heart



49 2 11



Le gusta a asiccaza y otras personas  
venarigastronomico 🌟 19 estrellas Michelin nacionales e internacionales participan en el I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética de Almagro. 🌟

En esta nota exclusiva de la fantástica periodista, María Jesús Tomé de @tusdestinos, tenemos todos los detalles del I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética en el histórico Palacio de los Condes de Valdeparaíso, Almagro, el 19 y 20



69 11 7

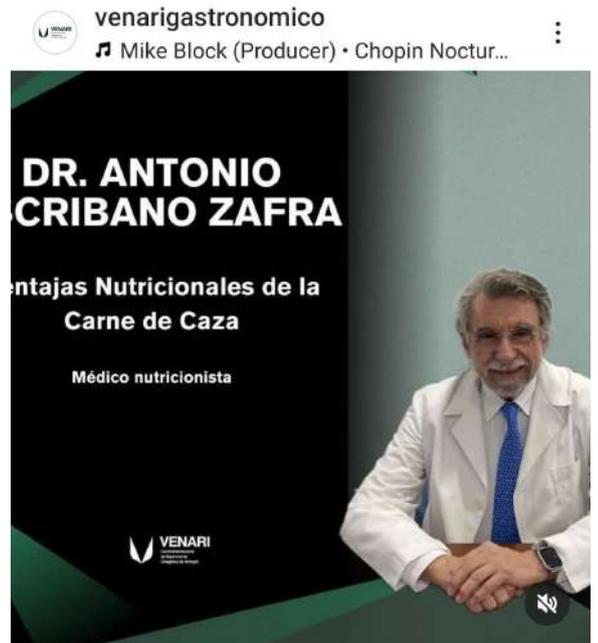
Le gusta a asiccaza y otras personas **venarigastronomico** ¡Faltan menos de dos días para el I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética en Almagro, y tenemos el honor de presentar a dos grandes chefs que se suman al evento! 🍌🔥



64 6 12

Le gusta a asiccaza y otras personas **venarigastronomico** ✨ Así se vivió el segundo día del I Congreso Internacional de Gastronomía Cinegética en Almagro ✨

Un día inolvidable repleto de conocimiento, creatividad y sabores únicos. 🦌🍷



18 2

Le gusta a asiccaza y otras personas **venarigastronomico** ¿Sabías que la carne de caza es una de las opciones más saludables y sostenibles?

El Dr. Antonio Escribano (@drantonioescribanozafra), experto en

**MEMORIA**  

---

**de actividades**  

---

**2024**

