provacuno

Dossier diario de prensa y medios

SUMARIO

Ficoba estrena la feria 'Be Veggie' sobre salud, medioambiente y bienestar 3
Medio: El Diario Vasco, Audiencia: 201.000, Difusion: 45.355, Valor: 3.157€

Cocina por el medio ambiente 4
Medio: Diario de Noticias, Audiencia: 80.000, Difusion: 10.921, Valor: 1.283€

Reclaman a Bruselas que actúe frente a los aranceles americanos 5
Medio: Gaceta de Salamanca, Audiencia: 73.000, Difusion: 9.177, Valor: 900€

CONCIENCIA 6
Medio: La Opinión de Zamora, Audiencia: 41.000, Difusion: 3.924, Valor: 1.131€

'La tierra se agota' invita a la reflexión 8
Medio: Diario de Pontevedra, Audiencia: 36.000, Difusion: 4.591, Valor: 401€

Aprender a comer bien, asignatura pendiente 9
Medio: El Mundo (ed. Soria), Audiencia: 17.000, Difusion: 1.957, Valor: 884€

La COP 26 10
Medio: La Razón, Audiencia: 15.000, Difusion: 65.098, Valor: 9.956€

LA CARNE VEGETAL VEGE Las nuevas carnes vegetales se vana convertir, o 11
Medio: Integral, Difusion: 10.476

¿Qué puedes hacer por tu planeta? 12
Medio: elmundo.es, Audiencia: 2.768.546, Valor: 29.070€

OPINIÓN | Por qué no como carne 15
Medio: 20minutos.es, Audiencia: 903.667, Valor: 7.772€

Cómo el modo de alimentarnos puede ayudar a frenar la debacle climática 16
Medio: 20minutos.es, Audiencia: 903.667, Valor: 7.772€

Animalistas piden declarar el consumo de carne como principal causa de la c 18
Medio: elespectador.com, Audiencia: 491.224, Valor: 3.979€

Cinco documentales que debes ver sobre el cambio climático con motivo d 19
Medio: antena3.com/noticias, Audiencia: 372.112, Valor: 2.977€

La carne que comes deja huella 20
Medio: lavozdegalicia.es, Audiencia: 227.823, Valor: 2.164€

¿Qué se come en una Cumbre del Clima?: el menú se llama «La Tierra se 22
Medio: lavozdegalicia.es, Audiencia: 227.823, Valor: 2.164€

¿Qué deberían comer los políticos de la COP25? 23
Medio: Cuerpomente.com, Audiencia: 150.548, Valor: 1.054€

Termina el mayor brote de listeriosis en España 25
Medio: interempresas.net/industria-carnica, Audiencia: 82.615, Valor: 620€

Una nueva subida de la carne de vacuno pone al alza los terneros para vid 30
Medio: diariodesalamanca.es, Audiencia: 20.601, Valor: 206€

Industria de la carne de vacuno lucha por limpiar imagen de gran contamin 31
Medio: Contexto Ganadero, Audiencia: 18.707, Valor: 122€

COP25 comienza con un menú prácticamente vegano de los hermanos Ro 33
Medio: AnimaNaturalis.org, Audiencia: 8.716, Valor: 52€

Principales motivos de no aptitud de canales en los mataderos catalanes 34
Medio: Agrodigital.com, Audiencia: 4.754, Valor: 24€

El PE da su visto bueno a incrementar la cuota de carne de vacuno de cal 35
Medio: Agrodigital.com, Audiencia: 4.754, Valor: 24€

PROVACUNO muestra cómo el sector del vacuno de carne es importante par 36
Medio: Cárnica 2000, Audiencia: 3.962, Valor: 24€

PROVACUNO muestra cómo el sector del vacuno de carne es importante par 37
Medio: CdeComunicación, Audiencia: 3.566, Valor: 24€

Por qué las vacas también atentan contra el clima 38
Medio: HOY Olivenza, Audiencia: 2.069, Valor: 24€

La semana ecologista donde no dirán que el culpable es el capitalismo 40
Medio: Mediterraneo Diario16, Audiencia: 2.069, Valor: 24€

Aprobada en el Parlamento Europeo la ampliación de cuota de importacion 42
Medio: eurocarne.com, Audiencia: 1.981, Valor: 24€

El Foro Mercosur de la Carne estudia el reparto de la cuota libre de aranc 43
Medio: eurocarne.com, Audiencia: 1.981, Valor: 24€

¿Hemos pecado de optimistas ante el cambio climático? 44
Medio: Elmo.cl, Audiencia: 436, Valor: 24€

Estudio de mercado. El mercado de la carne de vacuno y ovino en Japón 2 47
Medio: Asoprovac, Audiencia: 79, Valor: 24€

IRUN

Ficoba estrena la feria 'Be Veggie' sobre salud, medioambiente y bienestar animal

El evento vegetariano-vegano reunirá este fin de semana en el ferial a casi 60 expositores de sectores como moda, alimentación y cosmética

:: IÑIGO MORONDO

IRUN. Ficoba ha cambiado su propuesta para el fin de semana del puente de diciembre que, de alguna manera, marca en Irun el inicio de la programación especial por la Navidad. Este año, el ferial estrena un evento, el primero de estas características en la franja norte de España y el sur de Francia.

Se trata de 'Be Veggie', una feria vegetariano-vegana que acercará al público «productos y servicios de alimentación cien por cien vegetal, de cosmética natural, moda sostenible apta para veganos, productos para el hábitat y servicios tecnológicos», resumía la directora del evento, Mónica Alday. «'Be Veggie' es un punto de encuentro necesario entre personas que están interesadas en una forma de vivir acorde con el veganismo; un punto de intercambio de información y de experiencias. Queremos que todas las personas que se acerquen, veganas o no, conozcan alternativas de consumo libres de explotación animal, respetuosas con la sostenibilidad ambiental y beneficiosas para la salud».

Para que eso ocurra, casi 60 expositores se acercarán al ferial viernes, sábado y domingo, de 11.00 a 20.00 horas los dos primeros días, de 11.00 a 16.00 el último. Las entradas, en esta primera edición, serán gratuitas «para facilitar la asistencia y que las personas que sientan curiosidad puedan acercarse y descubrir estos productos y servicios», anunció Alday.

Para conseguir «una correcta definición de la identidad del evento», Ficoba ha colaborado con la Unión Vegetariana Española cuya vicepresidenta, Isabel Jurado, participó ayer en la presentación mediante videoconferencia. La UVE es una asociación sin ánimo de lucro que nació en 2003 para la promoción del estilo de vida vegetariano-vegano. «Nos basamos en tres pilares: salud, medioambiente y bienestar animal». Durante más de 15 años, esta entidad ha trabajado por la «normalización del colectivo vegetariano-vegano» organizando y colaborando con «conferencias, actos, cursos, eventos, ferias, congresos...».

Evento vegano. Olazabal, Asensio y Alday presentaron la feria de este fin de semana. :: F. DE LA HERA

El 10% de los españoles se han incorporado al colectivo vegetariano, cada vez más popular

La oportunidad que brinda 'Be Veggie' le parece a Jurado «muy interesante y muy importante», especialmente en la parte del evento que se dirige al gran público, que tendrá la posibilidad de «ver hasta dónde abarca el vegetarianismo, desmontar los falsos mitos que existen y darse cuenta de que parece algo mucho más complicado de lo que es en realidad».

«Sostenible y con futuro»

El diputado de Medio Ambiente, José Ignacio Asensio, incidió en la idea de la «normalización» que había mencionado Isabel Jurado. «El 10% de la población española ya es vegana, sobre todo gente joven que quiere tener una vida saludable y respetuosa con los animales y el medio ambiente».

En ese sentido, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha apostado por contribuir al evento acercando a varios de los diseñadores del clúster guipuzcoano de moda sostenible GK Green Fashion, todos con productos sostenibles y que, además,encajan con los preceptos veganos. «Esperamos que una feria como ésta nos acerque a esos cambios en nuestra vida diaria que necesitamos hacer si queremos tener un planeta sostenible y con futuro», dijo Asensio. «Alimentación y moda son dos sectores en los que el consumo de agua, de químicos y de recursos en general generan un gran impacto».

El delegado local de Medio ambiente, Borja Olazabal, felicitó a Ficoba porque en su empeño por estar pendiente de buscar «actividades que están de actualidad y que interesan a la ciudadanía» haya hecho esta apuesta por el veganismo. «Es un movimiento que está creciendo mucho», aseguró, y recordó que desde las instituciones, todos los pasos que se den «hacia el cuidado del medio ambiente hay que reconocerlos e impulsarlos. Como Ayuntamiento, tenemos un interés máximo en esta feria». Y no es sólo por la cuestión temática sino porque desde el consistorio trabajan «por hacer que Irun sea una ciudad de eventos y propuestas como 'Be Veggie' nos acercan a ese objetivo».

Ahal Dugu Euskadik martxan jarri duen Euskara Normalizatzeko Planak Irunen izan du bere erroa

:: I.M.

IRUN. Euskararen Nazioarteko Eguna dela eta, Irungo Podemos Ahal Duguren idazkari nagusiak, Miren Echeveste, eta euskara arduradunak, Eukene López ek, hizkuntzaren baitan alderdi barruan eman diren urratsen berri eman zuten. Echevestek aipatu zuen «instituzioen modu berean, alderdiek ere egin dezakete euskararen erabilera sustatzeko plana» eta lanketa horretan Ahal Dugu Euskadi «lehenengoa izan dela. Euskalgintzako jende asko oso motibatuta dago horrekin, oso pozik», esan zuen. Beste alderdi guztiak animatu zituen, «diagnostiko bat egin eta euskara normalizatzeko plan bat egin dezaten».

Eukene López ek argitu zuen Ahal Dugu barruan onartu eta martxan jarri den Euskararen Erabilera Normalizatzeko Planak «Irungo zirkuluan izan zituela lehenengo urratsak. Eta azkenak ere». López ek adierazi zuenez, «Euskararen gaia alderdi moduan nola planteatu pentsatzen hasi ginen, gure zirkuluan eduki behar lukeen garrantzia nola eman. Hausnarketa bat egiten hasi ginen. Euskaraz bizi ahal izateko eskubidea zirkuluan ere gauzatu nahi izan genuen, nahiz eta jakin zirkulu batzuetan euskaldun kopurua mugatua den». Erronka horri erantzuna, «Euskaraldian planteatzen den bezala, alderdiaren barruan aireguneak sortzea» izan zen. «Ez da kontu erraza horrelakoak sortzea gaztelania denean denok ulertzen dugun hizkuntza bakarra, baina era naturalean aritzen gara zirkuluaren bileraren ondoren bileraren nondik norakoak euskaraz komentatzen. Baina hori ez da nahikoa». Hori dela eta, beste zirkulu, militante eta inskribatuen ekarpenekin «behetik gora, zirkulu, probintzia zein Euskadi mailan» garatu zen plangintza. «Orain dela hilabete bat aurkeztu eta dagoeneko martxan dago».

Abiertas las inscripciones para el segundo 'Editatón feminista'

:: M. A. I.

IRUN. El Ayuntamiento de Irun ha organizado la segunda edición del 'Editatón feminista', un taller que consiste en la creación y edición colectiva y simultánea en Wikipedia de artículos relacionados con la historia de las mujeres de Irun. «El objetivo es dar a conocer, poner en valor y hacer accesible la historia de diferentes mujeres referentes de Irun que fueron muy importantes para la ciudad», explica Rebeca González, delegada de Igualdad.

Tras los buenos resultados del primer editatón, realizado en mayo, se ha puesto en marcha esta segunda edición. La evaluación realizada por las participantes «demandaba un nuevo taller para poder seguir investigando y editando la historia de las muchas mujeres que han marcado la historia de Irun desde diferentes ámbitos», añadía la delegada».

Respondiendo a esta petición, la segunda edición tendrá lugar los días 13 de diciembre, de 18.00 a 20.00 y 14 de diciembre, de 10.00 a 13.00, en el KZGunea del CBA y está dirigida a toda la ciudadanía. Las inscripciones pueden realizarse hasta el 10 de diciembre, a través de la web www.irun.org

Diario de Noticias — Martes, 3 de diciembre de 2019

gastronomía

Los chefs Joan Roca (centro), Jordi Roca (izquierda) y Josep Roca, antes de intervenir en la cumbre del clima de Madrid. *Foto: Efe*

Cocina por el medio ambiente

LOS HERMANOS ROCA PRESENTAN EN LA CUMBRE COP25 EL MENÚ 'LA TIERRA SE AGOTA', UNA PROPUESTA SOSTENIBLE BASADA EN DIFERENTES PROBLEMAS CLIMÁTICOS

Los hermanos Roca ofrecieron ayer 2 de diciembre en la Cumbre de Clima de Madrid el menú *La tierra se agota* en el almuerzo al que asistieron el presidente del Gobierno español en funciones, Pedro Sánchez, junto a un centenar de Jefes de Estado y de Gobierno y representantes de organizaciones que acudieron a la sesión inaugural, así como el resto de los Jefes de Delegación de todos los países acreditados, y los primeros ejecutivos de las principales empresas donantes.

Hasta 300 personas –un centenar de Jefes de Estado y Gobierno y otros representantes de organizaciones sentados y el resto en formato cóctel–, degustaron la carta diseñada por los chefs españoles, un menú "conmovedor, cuidadoso, sabroso y tierno", que se basan en los diferentes problemas ambientales.

El mismo forma parte del programa *Sabores de España*, impulsado por Presidencia del gobierno. Anteriormente, ya se ofreció otro almuerzo dentro de este programa, con motivo de la visita de Estado que realizó el presidente de Perú, según explicaron fuentes de Moncloa.

El entrante se titula *Agua clara y agua sucia* y es un caldo de trufa y distintas variedades de setas que evoca un lago seco (polvo de boletus liofilizado) sobre el que cae agua cristalina.

El segundo plato, *Variedades invasivas en una migración botánica incontrolada*, es de ficus y cangrejo. Así, los hermanos Roca recomiendan sobre las especies invasoras: "Si no puedes con ellos, cómetelos". Después, viene *Mares calientes, comer desequilibrio*, un *mar y montaña* vegetal con plancton y algas, que se inspira en el aumento de las temperaturas en el mar.

Le sigue la *Fermentación vegetal. Una puerta contra la hambruna y el desperdicio de alimentos*, que expone técnicas ancestrales de conservación de alimentos, como los encurtidos de flores, endivias y legumbres.

Tras éste, llega *Urgente. Minimizar la proteína animal y aumentar la proteína vegetal* analizan el problema del consumo de carne en un juego visual que denominan "carnosidad vegetal" y está elaborado con remolacha, sandía, pimiento rojo y cebolla roja., y los postres hablan de comercio justo con haba de cacao y café, elaborados con producto de la comunidad indígena de los arhuacos de Colombia.

Finalmente, el menú estuvo maridado con caldos de dos bodegas catalanas afectadas por inundaciones e incendios, además de uno procedente de Chile, país que preside la COP25. Junto con ello, se sirvió agua del deshielo de Pirineos, Kombucha y Ars Natura líquida.

"Hoy (por ayer) cocinamos el menú más importante de nuestra vida", dijeron los hermanos Roca –Joan, Josep y Jordi– sobre *La tierra se agota*. Los hermanos Roca, propietarios del restaurante Can Roca, en Gerona, y distinguidos con tres estrellas Michelín, fueron los elegidos para elaborar el menú que el presidente del Ejecutivo español en funciones, Pedro Sánchez, ofreció ayer a jefes de Estado y de Gobierno de todo el mundo.

La comida, patrocinada por el BBVA, fue servida "en mesa" a los dirigentes y a modo de cocktail para las delegaciones, han detallado fuentes de La Moncloa.

Diseñado especialmente para esta cita, el menú fue "conmovedor, cuidadoso, sabroso y tierno", explicaron los hermanos Roca en un tuit, en el que incluyeron no sólo el detalle de los platos, sino la idea que los ha inspirado.

El plato 'Mares calientes' se inspira en el calentamiento de los océanos y en 'Urgente' se analiza el problema del consumo de carne

Joan, Josep y Jordi Roca intentarán "abrir el debate de las sombras de la alimentación y remover algunos espacios de silencio".

Así, hubo platos referidos a la sustitución de la carne por proteína vegetal, a la situación de los océanos o a la sequía, con un enfoque creativo.

El sumiller Josep Roca escogió aguas y vinos para exponer inundaciones e incendios. Además, los invitados disfrutaron de su trabajo de recuperación de destilados a través de su proyecto Ars Natura Líquida, y todo el menú se sirvió en loza y vasos de vidrio reciclado en su taller, que da empleo a chicos en riesgo de exclusión social.

Un planteamiento gastronómico elaborado para ser apetecible, pero también para cuestionar el presente y buscar soluciones para el futuro.

"La cocina es una herramienta de transformación, es una herramienta que puede crear consciencia y puede apelar a la sostenibilidad", aseguró Joan Roca. – ***D.N.***

La salsa de soja se desliga del sushi y conquista el mercado global

El mayor productor de este aderezo subraya que puede disfrutarse con alimentos como el helado o el queso

JAPÓN – La tradicional salsa de soja japonesa, indispensable acompañante del cada vez más popular sushi, ya no depende solo de este plato. Al menos, esa es la aspiración de la mayor compañía mundial de este producto, Kikkoman.

"He oído que algunas personas disfrutan la salsa de soja acompañando al helado, al queso o al chocolate. Lo importante es que en cada lugar del mundo se encuentre la manera de adaptarlo a su cocina tradicional", indicó en una reciente gira con periodistas el presidente de esa compañía, Noriaki Horikiri.

Kikkoman posee plantas de producción en China, Singapur, EEUU y Holanda, y sus transacciones fuera de Japón supusieron el 60% de su total de ventas, según datos facilitados por esta empresa centenaria.

"Nuestro mayor mercado en el extranjero es Norteamérica, donde no tenemos competidores reales en el sector de la salsa de soja", explicó Horikiri, que también se refirió a Europa como su "próximo mercado en crecimiento".

ÉXITO EN EL EXTRANJERO La popularización del sushi y la comida japonesa por todo el mundo ha facilitado que la salsa de soja se haya convertido en un condimento cada vez más usual en los supermercados fuera del país nipón, pero desde la propia compañía reconocen que en mercados como el latinoamericano o el africano no han logrado tanta difusión.

Paradójicamente, al mismo tiempo que el volumen de las ventas y exportaciones al extranjero se duplicaba en los últimos ocho años, en Japón el consumo anual de salsa de soja se había reducido en 2018 a seis litros por persona, mientras que treinta años antes llegaba a los diez litros.

Este descenso en el mercado doméstico –que desde la compañía atribuyen a la occidentalización de la dieta japonesa, la simplificación de la cocina y la tendencia a salir a comer fuera– se ha visto compensada por el bum en el extranjero, donde las ventas han crecido anualmente una media de 7,6% desde 1974. – ***Efe***

CÉSAR LUMBRERAS

Hogan, Janusz y el clima

El comienzo del mes de diciembre ha venido bien cargado de noticias. La primera, la entrada en funciones de la nueva Comisión Europea, hecho que sucedió el domingo día 1. Phil Hogan ha cesado como comisario de Agricultura y ha pasado a serlo de Comercio. Durante sus cinco años de mandato la verdad es que no ha cosechado muchos éxitos, más bien al contrario. Para algunos, su propuesta sobre la nueva PAC llegó tarde y no ha dado tiempo a negociarla con el fin de que entrase en vigor en la fecha prevista, es decir, en 2021. Para otros, aunque hubiese corrido más, finalmente tendría que haber esperado a que los Jefes de Estado y de Gobierno cierren el Marco Presupuestario 2021/27. En el "debe" es necesario recordar que, con su propuesta, se dan nuevos pasos en el proceso de renacionalización encubierta de la PAC. Además, las crisis de mercado que ha habido durante este periodo no se han solucionado, ni en tiempo, ni en forma, y la Comisión Europea ha ido a remolque de los acontecimientos. Finalmente, también se han firmado acuerdos comerciales muy lesivos para los intereses del sector agrario. Ya veremos lo que hace ahora desde su nuevo puesto en las negociaciones entre la Comisión Europea y Australia y Nueva Zelanda.

Toma el relevo de Hogan el polaco Janus Wojciechowski. Su principal reto es sacar adelante la nueva PAC cuando los Jefes de Estado y de Gobierno hayan aprobado, junto al Parlamento Europeo, la cuestión presupuestaria. Y como gran cuestión de fondo de su mandato figura cumplir con el "Pacto Verde" anunciado por la presidenta de la Comisión Europea, en el que la PAC y el sector agrario están llamados a desempeñar un importante papel. Tarea difícil porque eso supondrá más complicaciones regulatorias y más obligaciones medioambientales para los agricultores y ganaderos. Y estos últimos están ya muy hartos, como lo vienen demostrando en las últimas manifestaciones de protesta. Pero, ahora, a más corto plazo, debe ocuparse con más eficacia que su antecesor de las crisis de mercado que afectan a productos como el azúcar, la carne de vacuno (los dos importantes en la provincia de Salamanca) y el aceite de oliva.

> El principal reto del nuevo comisario es sacar adelante la nueva PAC cuando se apruebe el presupuesto

Mientras tanto, ayer comenzó en Madrid la COP25, la Conferencia de las Naciones Unidas para luchar contra el cambio climático. Lo que salga de ella terminará afectando al campo más temprano que tarde. En este contexto conviene recordar que el sector agrario es el único que tiene un doble papel en relación con el cambio climático. Por un lado, es verdad que contamina, pero, por otro, también evita que vayan más gases de efecto invernadero a la atmósfera. Y esto último hay que hacerlo valer.

Reclaman a Bruselas que actúe frente a los aranceles americanos

El Parlamento Europeo ha pedido a la Comisión que utilice las herramientas disponibles para afrontar el impacto a productos como el vino, los quesos y el aceite

CÉSAR LUMBRERAS/EUGENIA RUBIO | MADRID

El pleno del Parlamento Europeo ha pedido a la Comisión de Bruselas que utilice todas las herramientas disponibles en la PAC para afrontar el impacto de los aranceles que Estados Unidos aplica desde octubre a ciertos productos agroalimentarios españoles, como el vino, los quesos y otros lácteos o el aceite de oliva. Reclaman medidas de mercado, como el almacenamiento privado, o también compensaciones. De momento, la Comisión se ha centrado en flexibilizar las normas de regulan las campañas de promoción.

Los aranceles que Estados Unidos aplica a una larga lista de productos agroalimentarios comunitarios (equivalentes al 25% del valor del producto importado) pueden provocar cambios importantes en las corrientes de intercambios de las mercancías agrarias.

Para ayudar a los productores europeos a encontrar mercados alternativos al americano, la Comisión quiere, de momento, introducir cambios en las normas que regulan las campañas de promoción en el exterior, tanto las de carácter general como las contempladas específicamente en los planes de apoyo nacionales al sector del vino. Se trata, en líneas generales, de que los operadores con programas de promoción de sus productos ya aprobados a un destino concreto, por ejemplo Estados Unidos, puedan modificarlos para centrarse en otros países en los que encuentren menos barreras de acceso.

Los eurodiputados apoyan esa medida, pero creen que deben considerarse otras si la situación se complica. Algunos han pedido a Bruselas que esté preparada para activar las herramientas de la Organización Común de Mercado única, tales como el almacenamiento privado y las medidas de compensación. Por su parte, el eurodiputado Paolo De Castro (social-demócrata italiano) ha precisado que "en el caso de una gran desestabilización de los sectores afectados, la Comisión debería utilizar los márgenes disponibles en el presupuesto comunitario para financiar más estas medidas de mercado y también para lanzar un verdadero plan de promoción extraordinario de nuestra agricultura". En general, los parlamentarios reclaman asimismo que la futura PAC conserve un presupuesto agrícola fuerte y que continúe la reforma de las herramientas de prevención y de gestión de los mercados.

> Algunos eurodiputados piden activar el almacenamiento privado

Sin embargo, en la misma semana en que presentaron estas peticiones a Bruselas, los eurodiputados dieron su visto bueno, por una amplia mayoría (457 votos a favor, 140 en contra y 71 abstenciones) a la propuesta de la Comisión Europea de asignar específicamente a Estados Unidos una buena parte del contingente de importación comunitaria de carne de vacuno sin hormonas libre de aranceles. El contingente es de 45.000 toneladas anuales y hasta ahora no estaba repartido por países proveedores. Ahora se han asignado específicamente 35.000 toneladas a Estados Unidos, mientras que Argentina, Australia y Uruguay deberán repartirse las 10.000 restantes. Los eurodiputados que votaron a favor de esta concesión argumentan que es para suavizar tensiones, mientras que los que se opusieron subrayan el sinsentido de hacer concesiones a un país que está aplicando sanciones muy importantes a productos europeos.

De momento, la Comisión ha pedido a los parlamentarios una aprobación rápida de los reglamentos para que esta flexibilidad adicional en los programas de promoción pueda beneficiar lo antes posible a los diferentes sectores agrícolas afectados por las represalias americanas, aunque ha asegurado que "por razones excepcionales, podrían ponerse en marcha medidas adicionales en cooperación con los Estados miembros y los operadores del sector".

CONCIENCIA

Cómo ayudar a proteger el planeta sin necesidad de hacerse **ecologista**

Podemos reducir nuestra huella ecológica con pequeños gestos diarios ❖ La suma de las acciones de todos marca el rumbo del planeta

JOAN LLUÍS FERRER

Para revertir la situación planetaria actual, bastaría con que los habitantes del mundo occidental abandonaran conductas totalmente nocivas que adoptan en su actividad diaria. Reducir la cantidad de residuos que generamos (comprando de forma más sostenible), usar menos energía eléctrica, dosificar el transporte que emite CO2 y comer de forma más saludable ayudan a nuestra salud y al planeta.

El futuro del planeta depende de la responsabilidad de todos y cada uno de sus habitantes, especialmente de los del mundo occidental, que son aquellos con una mayor huella ecológica (impacto medioambiental) por sus hábitos de consumo. Los pequeños cambios son poderosos, y hay muchos por donde empezar. Estos son algunos:

Informarse más. Para adquirir conciencia de un problema, hay que estar informado. Vivir en las tinieblas de la ignorancia equivale a formar parte del problema. Los medios de comunicación difunden continuamente todo tipo de noticias sobre lo que está sucediendo con el planeta. No hay que ignorar esas noticias, porque hablan de lo que nos pasará a todos nosotros, incluyendo nuestras propiedades y negocios en un plazo de tiempo no muy largo. La crisis climática no es algo lejano ni extraño a nosotros.

Reducir, más que reciclar. Los residuos que generamos y luego depositamos en los contenedores amarillos no siempre acaban reciclándose. Por el contrario, y debido al caos que aún impera en el mundo del reciclaje, nuestra basura de plástico pueden acabar contaminando un río de Vietnam. Toneladas de residuos salen de España rumbo a Asia para ser reciclados, pero nunca llegan a serlo. De modo que lo fundamental es reducir la cantidad de residuos que se generan. La mejor basura es aquella que no se produce. Basta vigilar qué compramos.

Menos coche, menos avión. Si vamos a comprar un coche, que sea eléctrico (ya los hay a precios más o menos razonables y de autonomía suficiente), pero si va a ser de gasolina, vigilar qué modelo tiene menos emisiones y consumo. En todo caso, seguro que hay alguna línea de autobús que nos permite dejar el coche aparcado casi todos los días. Descartar totalmente las vacaciones en crucero, son grandes contaminantes, no solo del aire, sino también del mar. En cuanto al avión, pensar si hay alternativas en tren antes de tomar uno.

La luz, con empresas verdes. Frente a las compañías eléctricas tradicionales, empiezan a surgir otras que suministran luz a los hogares a partir de fuentes limpias. Cuesta lo mismo y ofrecen el mismo servicio de siempre, pero con ellas no contribuimos a financiar unas empresas que basan su funcionamiento en los combustibles fósiles. En todo caso, para casas de campo, edificios aislados o pequeñas empresas, la energía solar es la mejor alternativa. Cada vez es más barato y eficiente. Y, por supuesto, hay que ahorrar consumo en el día a día, apagando las luces que no necesitamos y usando electrodomésticos de bajo consumo.

Menos carne. La ganadería industrial es uno de los principales contaminantes del planeta, sobre todo por la cantidad de CO2 generado para deforestar bosques destinados a cultivar plantas para piensos. Además, el impacto sobre la salud humana de una dieta excesivamente carnívora, así como el sufrimiento animal en este tipo de industrias son otros motivos para variar la dieta. No es preciso convertirse en vegano, pero sí hacer de la carne un alimento ocasional, no permanente.

Guerra a los plásticos. Al ir a comprar, hay que optar por lugares donde vendan la fruta y las verduras a granel, sin plástico. Del mismo modo, hay que desterrar los productos de un solo uso (vasos, pajitas, toallitas húmedas...), pues son una fuente continuada de residuos. Casi todos los productos de plástico que compramos existen fabricados en otros materiales más sostenibles. Por supuesto, no aceptar nunca bolsas de plástico. Lleva tu propio cesto al super.

Alimentos ecológicos. Hay que dar prioridad a los alimentos de kilómetro cero, es decir, aquellos producidos en nuestra propia comarca o provincia, pues su comercialización supone menos transporte y, por tanto, menos emisiones de contaminantes a la atmósfera. Dado que suelen ser productos de temporada, son también más saludables. Y, siempre que sea posible, optar por productos de agricultura ecológica (fijarse que lleven el sello oficial), porque no se han empleado pesticidas ni otras sustancias tóxicas. Mejorará nuestra salud y nuestro medio ambiente. En todo caso, evitar los sobreenvasados plásticos.

La banca responsable en la lucha contra el cambio climático

❖ Banco Santander es uno de los participantes en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP25) que se celebra estos días en Madrid

CONTENIDO OFRECIDO POR:

Santander

Madrid acoge entre el 2 y el 13 de diciembre la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio climático (COP 25) con el objetivo de alcanzar **acuerdos y compromisos entre naciones** que permitan combatir los efectos del cambio climático. Está previsto que acudan al evento unas 25.000 personas de 200 países.

En la cumbre se revisarán los asuntos pendientes para la puesta en funcionamiento del Acuerdo de París sobre el Cambio Climático. En este contexto, Banco Santander reafirma su compromiso con la lucha contra el cambio climático siendo uno de los patrocinadores del evento. Además, con el fin de apoyar a sus clientes ayudándoles en la transición hacia una economía verde, Santander anunció recientemente que facilitará la movilización de 120.000 millones de euros de 2019 a 2025 y 220.000 millones entre 2019 y 2030 en financiación verde para ayudar a abordar el cambio climático.

La presidenta de Santander, **Ana Botín**, intervendrá en la mesa redonda *Financing the Paris Agreement: how to mobilise private investors?* que se celebra el próximo 10 de diciembre. En la mesa estará acompañada por Nadia Calviño, ministra de Economía y Empresa del Gobierno de España; Valdis Dombrovskis, vicepresidente de la Comisión Europea y el presidente del Banco Europeo de Inversiones (BEI), Werner Hoyer.

Además, Botín será una de las participantes en la conferencia New Climate Leadership de UNEP FI, la Iniciativa Financiera del Programa de las Naciones Unidas para el Medioambiente. En la cumbre, Santander también tendrá presencia en los almuerzos ofrecidos a los primeros ministros y jefes de Estado o de Gobierno y el secretario general de la ONU, con motivo del arranque de la cita. También **organizará varias conferencias** como 'Universities and Fundación Universia' o 'Inversión sostenible, inversión del futuro'. También un encuentro de la Red de Cátedras Santander de RSC.

Ciudad Fianciera del Santander en Boadilla del Monte (Madrid).

Los bancos juegan un papel fundamental en la transformación del sector energético

Los expertos en Sostenibilidad de Santander también participarán como invitados en varias mesas o paneles internacionales.

La banca, papel clave

Los bancos juegan un papel clave en la **financiación del crecimiento** ecológico y en alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. En este sentido, Banco Santander comunicó que era uno de los miembros fundadores firmantes de los **Principios de Banca Responsable**, mediante los que se compromete a alinear estratégicamente su negocio a los ODS y al Acuerdo de París para luchar contra el cambio climático. "Tenemos que apoyar el crecimiento inclusivo y sostenible en todo el mundo para que las empresas creen empleo, facilitar la inclusión financiera y combatir el cambio climático", señala Ana Botín, presidenta de Banco Santander.

El punto de partida de su compromiso del plan global de emisiones sostenibles fue con el lanzamiento de un **bono verde de 1.000 millones de euros** el pasado octubre. Con los fondos del bono emitido, que tuvo gran aceptación por parte de los inversores, la entidad financiará proyectos de energía renovable (eólica y solar).

La banca juega un papel fundamental en la transformación del sector energético. Por ello, Santander ha aumentado su participación en la financiación de proyectos de energías renovables en los últimos años. En 2018 participó en la emisión de bonos verdes por un total de 730 millones de euros y en emisiones de préstamos sindicados ESG por un valor de 2.017 millones de euros.

Asimismo, para contribuir con la estrategia Europa 2020 y ayudar al Gobierno español a alcanzar sus objetivos de energías renovables, Santander firmó en 2018 una línea de crédito de 200 millones de euros para la construcción de centrales de energías renovables.

También está trabajando en la **financiación de vehículos de bajas emisiones** de CO2, eléctricos e híbridos. En nuestro país, Santander cuenta con una flota viva de financiación de 24.665 vehículos de estas características.

Otra de las líneas de actuación del banco es la financiación de iniciativas agrícolas que promueven la conservación de los recursos agrícolas. En España lanzó **App Agro**, que ofrece a los agricultores noticias de última hora, relacionadas con subvenciones públicas, información sobre productos agrícolas y precios de los cultivos.

Diario de Pontevedra

30 años EDITA: LÉREZ EDICIONES S.L. Depósito Legal PO-31-1965.

SEDE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	FAX	E-MAIL
Redacción, Administración y Publicidad:	Lepanto, 5. 36001 Pontevedra.	Centralita: 986 011 100	986 011 144	diario@diariodepontevedra.com
Delegación **Marín** y **Morrazo**	C/ Rúa do Sol. 8. Marín	986 890 240		marin@diariodepontevedra.es
				cangas@diariodepontevedra.es
Delegación **Vilagarcía**	C/ Avda. de A Mariña, 60. 2º. Vilagarcía	986 506 745		vilagarcia@diariodepontevedra.es
Delegación **Lalín**	C/ Alcalde Ferreiro, nº 14-Ent. Lalín	986 784 848		lalin@diariodepontevedra.es

‘La tierra se agota’ invita a la reflexión

▶ Los hermanos Roca diseñaron para la comida oficial de la Cumbre del Clima COP25 un menú «conmovedor, cuidadoso, sabroso y tierno»

DE**NORTE**A**SUR**

EFE

«HOY cocinamos el menú más importante de nuestra vida», dicen los hermanos Roca -Joan, Josep y Jordi- sobre el almuerzo que, con el título ‘La tierra se agota’ elaboraron para los más de 200 dirigentes que asisten a la Cumbre del Clima COP25 en Madrid.

En un mensaje en su cuenta de Twitter, los hermanos Roca, propietarios de El Celler de Can Roca, en Girona, y distinguidos con tres estrellas Michelín, explican que fueron los elegidos para elaborar el menú que el presidente del Ejecutivo español en funciones, Pedro Sánchez, ofreció ayer a jefes de Estado y de Gobierno de todo el mundo.

La comida, patrocinada por el BBVA, será servida «en mesa» a los dirigentes y a modo de cocktail para las delegaciones, detallaron fuentes de La Moncloa.

Diseñado especialmente para esta cita, el menú será «conmovedor, cuidadoso, sabroso y tierno», explican los hermanos Roca en su tuit, en el que incluyen no sólo el detalle de los platos, sino la idea que los ha inspirado.

Joan, Josep y Jordi Roca intentarán «abrir el debate de las sombras de la alimentación y remover algunos espacios de silencio».

Así, hubo platos referidos a la sustitución de la carne por proteína vegetal, a la situación de los océanos o a la sequía, con un enfoque creativo.

El primer plato es ‘Agua clara & agua sucia’, en el que se evoca un lago seco (polvo de boletus liofilizado) sobre el que cae agua cristalina. «Evidentemente está sabroso y está rico, pero el efecto visual es impactante», dice Joan Roca.

Con ‘Variedades invasivas en una migración incontrolada’ y con el ejemplo del cangrejo azul del delta del Ebro ponen sobre la mesa la cuestión de los cultivos y las especies invasoras que están modificando los ecosistemas y la biodiversidad.

El aumento de la temperatura inspira ‘Mares calientes, comer desequilibrio’ por medio de un mar y montaña vegetal; y en ‘Fermentación vegetal, una puerta contra la hambruna y el desperdicio de alimentos’ exponen técnicas ancestrales de conservación de alimentos, como los encurtidos.

‘Mar y montaña vegetal’, uno de los platos del menú diseñado por los Roca. EL CELLER DE CAN ROCA

En ‘Urgente. Minimizar la proteína animal y aumentar la proteína vegetal’ analizan el problema del consumo de carne en un juego visual que denominan «carnosidad vegetal», y los postres hablan de comercio justo con ‘haba de cacao’, elaborada con producto de la comunidad indígena de los arhuacos de Colombia.

El sumiller Josep Roca ha escogido aguas y vinos para exponer inundaciones e incendios.

Además, los invitados disfrutarán de su trabajo de recuperación de destilados a través de su proyecto Ars Natura Líquida, y todo el menú se servirá en loza y vasos de vidrio reciclado en su taller, que da empleo a chicos en riesgo de exclusión social.

Un planteamiento gastronómico elaborado para ser apetecible, pero también para cuestionar el presente y buscar soluciones para el futuro.

«La cocina es una herramienta de transformación, es una herramienta que puede crear consciencia y puede apelar a la sostenibilidad», concluye Joan Roca.

> El aumento de la temperatura inspiró ‘Mares calientes’

HERALDO DIARIO DE SORIA

MARTES 3 DE DICIEMBRE DE 2019

Redacción, Administración y Publicidad. C/ Morales Contreras, 2. Soria 42003. Tel.: 975 21 20 63. Fax: 975 22 15 04. E-mail de Redacción: redaccion@hds-elmundo.es E-mail de Publicidad: publicidad@hds-elmundo.es

MENÚ DEL DÍA

Por gentileza de EL ÁGUILA 1900

El Ayuntamiento de Soria convoca un taller para familias en el que compartir nociones básicas de nutrición para niños

Aprender a comer bien, asignatura pendiente

HDS

SORIA

El hecho de comer bien puede resultar todavía una asignatura pendiente para muchas familias que por distintas razones, bien por falta de tiempo, circunstancias laborales o mero desconocimiento no culminan un proceso de alimentación saludable y adecuado para todos sus miembros, especialmente los más pequeños. Pero la solución es fácil. El Ayuntamiento de Soria ha convocado el curso Aprendiendo a comer bien ¡En familia!, dentro de la programación de la Escuela Municipal Avelino Hernández. Se trata de un taller para familias en el que compartirán nociones básicas de nutrición para niños, hablarán sobre el etiquetado de los productos, además de realizar una cata para probar y diferenciar alimentos saludables que mejoren el rendimiento físico y mental. La doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Dra. Eva Guillamón y la doctora en Química Laura Mateo-Vivaracho, ambas investigadoras del Centro para la Calidad de los Alimentos del INIA en Soria, serán las encargadas de impartirlo.

Va dirigido a familias con menores a partir de los cinco años y el límite máximo de inscripciones es el de 10 adultos y 10 menores. Se impartirá el viernes 13 de diciembre de 17.00 a 20.00 horas y el sábado de 10.00 a 14.00 horas. El curso tiene una duración de 10 horas, que son siete presenciales y tres online. Está claro que los niños requieren alimentos que incluyan proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales para su desarrollo. Una alimentación variada es la clave para que los pequeños obtengan lo que sus cuerpos necesitan.

Una alimentación saludable, variada y equilibrada irrigará mejor el cerebro, permitiendo que los nutrientes y el oxígeno lleguen a cada neurona y que se generen nuevas conexiones nerviosas.

Los mejores consejos, nunca olvidarse del desayuno, asegurarse el aporte de proteínas en el almuerzo y la cena, ya que es esencial para el desarrollo y el crecimiento, y equilibrar bien el almuerzo y la cena con alimentos como huevos, lácteos, pan, arroz, pasta, fruta, verduras, carnes.

Algunos niños que hacen mucho ejercicio, pero a veces tienen poco apetito, se pueden beneficiar de estrategias para incluir un poco más de calorías en sus comidas, a través de alimentos que en poco volumen les aporten más energía como por ejemplo los frutos secos o las frutas deshidratadas.

Hay alimentos que son esenciales para el desarrollo de los más pequeños y sus cerebros, comenzando por el omega 3 que facilita las conexiones nerviosas, favoreciendo el aprendizaje y la memoria y que se halla en pescados azules, mariscos, nueces y aceites vegetales. El triptofano, esencial para fabricar serotonina interviene en el estado del ánimo y se encuentra en la leche, los huevos, las carnes y pescados, las pipas de girasol y el chocolate negro. En cuanto a los hidratos, que proporcionan energía al cerebro, son la base de la pasta, los cereales o las patatas.

Las vitaminas del grupo B intervienen en la formación de los neurotransmisores, fortalecen la memoria y la concentración. Los huevos, frutas, verduras, pescados, lácteos y frutos secos se encargan de ella. Y no pueden faltar las proteínas y el hierro – que ayuda a mejorar el rendimiento intelectual– de la carne roja, las legumbres, el pescado, los lácteos y mariscos. También las frutas y verduras tienen hierro.

En cuanto a los ácidos grasos, se obtienen de los frutos secos, el aceite de oliva y el aguacate, mientras que el calcio, que actúa en la transmisión de impulsos nerviosos, también está en los frutos secos, verduras, frutas, pescados y yema de huevo. Y cómo no, las vitaminas y los minerales que mejoran la concentración y agilidad mental y que son la base de frutas y verduras. El plátano aporta potasio, el aguacate, magnesio y vitaminas antioxidantes. En cuanto a los tomates y su licopeno, es importante porque su potente antioxidante protege del daño celular del cerebro.

Una dieta con todos ellos garantiza comer bien en familia.

POTAJE DE GARBANZOS, BACALAO Y ESPINACAS.

Pochar cebolla y ajo y añadir el tomate y la pulpa de pimiento choricero. Mientras se evapora el agua del tomate, cortar el bacalao en dados, sin retirar la piel para aprovechar su gelatina y ligar el guiso. Incorporar el bacalao y la hoja de laurel, añadir los garbanzos previamente cocidos, el pimentón, el comino y sal. Poner agua y al hervir añadir las espinacas, enseguida perderán volumen y se mezclarán con los garbanzos y el bacalao. Apaga el fuego y deja reposar unos minutos. Se pueden incorporar unos huevos previamente cocidos.

Recomendada por EL ÁGUILA 1900

[1]Ejemplo de Renting con Mercedes-Benz Complete para un Clase A 180 d Sedán con cambio automático 7G-DCT, AMG Line y Paquete Premium por 295€ al mes IVA incluido, aportación inicial de 11.167€ IVA incluido, a 48 meses y 20.000 km/año. Oferta válida para clientes mayores de 31 años, no incluye neumáticos[2]. Válido hasta el 30/11/2019. Permanencia mín. 24 meses. Mercedes-Benz Complete es una marca comercializada por Mercedes-Benz Renting, S.A. El modelo visualizado puede no corresponder con el ofertado
Más información en www.mercedes-benz.es

Clase A Sedán.
Just like you.

Con Mercedes me

Clase A 180 d Sedán en 48 cuotas.
Con cambio automático 7G-DCT, AMG Line y Paquete Premium.

295€/mes[1]

Renting Complete con seguro, garantía y mantenimiento[2].
Aportación inicial: 11.167€[1].

Consumo mixto (l/100 km): 4,6-5,0.
Emisión CO_2 (g/km): 121-133 (NEDC 103-105).

Mercedes-Benz

Madurga, S.A.
Concesionario Oficial Mercedes-Benz
C/ Eduardo Saavedra, 46. 42004 SORIA. Tel.:975 221450. www.madurga.mercedes-benz.es

JUNTOS ✖ EL CLIMA

EL ARTÍCULO DE USSÍA

La COP 26

«Por desgracia, Pedro Sánchez no podrá inaugurar nuestra cumbre por causas mayores»

«El mal tiempo nos ha impedido celebrar la Cumbre del Clima Cop 26. "Voilà", que diría Voltaire»

Una treintena de amigos, residentes en Ruiloba, Comillas, Valdáliga, Mazcuerras y Alfoz de Lloredo –se han sumado tres especialistas de San Vicente de la Barquera y dos delegados de Pendueles y Llanes del vecino Principado de Asturias–, hemos decidido reunirnos en una cumbre contra el cambio climático en apoyo de la COP 25 que se celebra en Madrid. Lamentablemente, la inauguración de la Cumbre de la COP 26, prevista para ayer, lunes 2 de diciembre, la hemos tenido que retrasar para hoy porque ayer hizo muy mal tiempo. Llovió una barbaridad. Pero como no hay mal que por bien no venga los organizadores pudimos encontrar, en esas 24 horas de propina, a nuestra Greta Thunberg. Se trata de una niña danesa que disfruta con sus padres de unas vacaciones otoñales en el balneario de la Hermida. Se llama Ingrid Poulsen, tiene muy mal carácter, confunde un roble con un ciprés, y se mueve en una motocicleta sin tubo de escape ni silenciador, que además de gran estrépito suelta un humo gris marengo de muy segura contaminación. No obstante, a las reuniones ha prometido desplazarse en bicicleta, siempre que luzca el sol y se apacigüe la lluvia de los últimos días. Se enfada mucho, y esa cualidad nos ha convencido. Por otra parte, su aspecto no es distante al de Greta Thunberg, y sus padres están encantados con su participación porque los organizadores de la COP 26 les hemos prometido pagar la factura del balneario a cambio del préstamo de la niña.

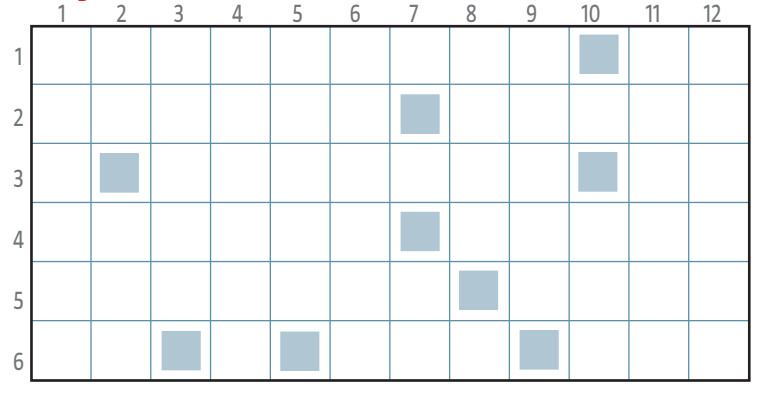
La COP 26 tiene unos objetivos claros. Disminuir la emisión de CO2, conseguir que disminuya el agujero de la capa de Ozono, asegurar el mantenimiento del hielo en las zonas ártica y antártica, y procurar que los veranos del norte de España garanticen al menos, quince días de sol durante los meses de junio, julio, agosto y septiembre. Por supuesto, la COP 26 defenderá el desarrollo de las especies amenazadas por la extinción, que son, aparte de la avutarda –otis tarda–, el jabalí –sus scrofa–, el águila ratonera –buteo buteo–, la urraca –pica pica–, el pato mandarín –aix galericulata–, el pato malvasía –oxiura leucocephala–, y el elefante africano –loxodonta africana–. También nos preocupa la disminución del buitre leonado –gyps fulvus–, que según los expertos de Pacma ha pasado en los últimos años de reunir en la cornisa cantábrica a 12.897 ejemplares a superar los 308.981. Hay tantos que empiezan a atacar a los ganaderos y los niños. Pero la COP 26 no descansará hasta conseguir que superen los 400.000 individuos. Y por supuesto, redoblar los esfuerzos para que no desaparezcan las vacas de carne y leche que se encuentran al borde de su desaparición por los ataques de las manadas de los encantadores lobos, que abundan en la zona.

Otro de nuestros objetivos, y están completamente de acuerdo Ingrid Poulsen y sus padres, es el de prohibir que los carteros rurales que reparten el correo por las localidades norteñas, anuncien su llegada tocando el timbre de sus motocicletas. Se han dado casos lamentables de fallecimientos de inocentes pajarillos del susto que esos sonidos pueden causar. Anteayer, en Ibio, municipio de Mazcuerras, fue encontrado muerto un herrerillo –parus major–, fallecido de un episodio vascular provocado por un cartero insistente que entró a gran velocidad en el pueblo tocando la bocineta.

Por desgracia, Pedro Sánchez no podrá inaugurar nuestra cumbre por causas mayores. No comprendemos que la inauguración del COP 25 sea una causa mayor que el COP 26, pero aceptamos el agravio comparativo con deportividad. Es cierto que al COP 25 acude oficialmente invitada, remunerada y gratis total la joven científica Greta Thunberg, mientras a la COP 26 sólo asistirá, como invitada a factura familiar del balneario de la Hermida, Ingrid Poulsen, que para colmo, no es de izquierdas. Y tampoco contaremos con la presencia de nuestro presidente Miguel Ángel Revilla, que se ha mostrado disconforme con una de las conferencias-debates programadas, presentada por el científico Gelín Entrecuetos con el título «¿Es necesario, inevitablemente necesario, proceder al enlatado de la anchoa?». Gran expectación ha levantado esa conferencia de Entrecuetos, pero Revilla parece no estar de acuerdo con su inclusión en el COP 26.

También tenemos previsto un debate abierto al público con senderistas expertos en correr ante la presencia de osos de Liébana interrumpidos durante su ingestión de guindos silvestres. Con menos medios que la COP 25, la COP 26 de Cantabria con invitados asturianos, no desmerece en sus objetivos fundamentales. Cuando escribo, observo el clima reinante. Llueve una barbaridad, Ingrid Poulsen me ha llamado para comunicarme que por el exceso de lluvias ha caído una roca en el desfiladero de la Hermida y la carretera ha sido cortada. Para colmo, el viento y la humedad no invitan a los desplazamientos. Ante semejantes inconvenientes naturales del clima, hemos decidido suspender la Cumbre COP26, y reunirnos a comer, aquellos que pueden llegar en sus coches «Todoterreno» emisores de efluvios perniciosos, en el «Cofiño» de Caviedes. El mal tiempo nos ha impedido celebrar la Cumbre del Clima COP 26. «Voilà», que diría Voltaire.

Crucigrama



Horizontales: 1. Forma de avanzar de varias personas una detrás de otra (dos palabras). Amparo no tiene paro. – **2.** Asegura, da por cierto algo. Canto de los pájaros. – **3.** El centro del ojo. Perteneciente o relativo a la cabra. Transitad. – **4.** Curtir las pieles y componerlas para varios usos. Se responsabiliza de algo, acepta. – **5.** Al revés, que ponen un precio excesivo a lo que venden. Dorar a fuego. – **6.** Hacen bien. Curvas. Tejido abierto. Altar.

Verticales: 1. Rodease el cuerpo, ajustase bien a la cintura. – **2.** Se ven en diferido. Tratamiento de respeto. – **3.** Bebida fuerte. – **4.** Ismaelitas. – **5.** Que no tiene igual. – **6.** Contar con detalle. – **7.** Romano de Canadá. Lo delgado de la obesidad. La primera parte de *Cenicienta*. – **8.** Al revés, opuesto o contrario. Se pone en duda. – **9.** Ría gallega. – **10.** Es siempre la primera en impedirlo. País poderoso que pone fin a una buena causa. **11.** Infundir vigor a un ser vivo. – **12.** Dirige el debate en una mesa redonda.

A	R	A	■	D	E	R	■	S	■	N	E
R	A	S	A	■	C	A	R	E	R	O	S
E	M	U	S	A	■	R	A	B	O	D	A
D	I	■	O	N	I	R	P	A	C	■	J
O	N	I	R	T	■	A	M	R	I	F	A
M	A	■	A	I	D	N	I	A	L	I	F

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN: Josefa Valcárcel, 42 - 28027 Madrid. Teléf.: 91.324.70.00 Fax: 91.324.94.51. **Teléfono de Atención al lector 91.324.71.24 www.larazon.es**

DELEGACIONES: CATALUÑA: Avenida Diagonal, 662-664 - 08034 Barcelona. Teléf.: 93.240.59.60. **COMUNITAT VALENCIANA:** Plaza del Ayuntamiento 19, 7ºC 46002 Valencia. Teléf.: 963.52.49.77.

CASTILLA Y LEÓN: Santiago 19-21, 1ºC 47001 Valladolid. Teléf.: 983.36.28.09. **ANDALUCÍA:** Gonzalo Bilbao 23-25, 2º. 41003 Sevilla. Teléf.: 954.36.77.00.

VENTA EN PORTUGAL: de Lunes a Domingo 1,90€

Imprime: Lagarsa (Madrid), Bermont (Dos Hermanas), Bermont (Sagunto), Bermont (Catalonia). D.L. M-50134-2003

LAS NUEVAS CARNES VEGETALES

Las nuevas carnes vegetales se van a convertir, con toda probabilidad, en uno de los alimentos del futuro. Quienes las prueban aseguran que ni el aspecto, ni el sabor delata que no son de origen animal.

TEXTOS: **REDACCIÓN DE INTEGRAL, CON INFORMACIONES DE ELENA ROJO Y JAUME ROSSELLÓ.**
RECETAS CORTESÍA DE FOODS FOR TOMORROW.

¿Seguro de que estas hamburguesas no son de ternera?

Como se sabe, los vegetarianos nos hemos acostumbrado a comer de otra forma y obtenemos nuestras proteínas de fuentes vegetales (excepto los lacto-ovo vegetarianos), tanto por motivos éticos y de bienestar animal como de salud, longevidad, elección gastronómica, sostenibilidad ambiental o cualquier otro. Pero para los veganos recientes, en los que la motivación esencial para dejar de recurrir a la carne del matarife es la defensa de los animales, el cambio sobre todo si no es demasiado súbito, de golpe y sin etapas les conduce a una gran añoranza por los sabores de la carne, el pescado, la leche y los huevos y muchos de sus derivados (yogures, pizzas, tortillas...)

Para ellos, y para todo el mundo, están naciendo no sólo pizzas deliciosas sin lácteos y tortillas sin huevo cada vez más sabrosas, sino nuevas alternativas a la carne, encaminadas a renovar los tradicionales productos de herbodietética. Vamos a ver qué hay de nuevo que pueda acompañar, más de 50 años después, la «carnita» de Santiveri, la «vistteca»de Biogrà (Sorribas) o el seitán y los derivados de soja, como el tofu y el tempeh, en los que Natursoy y Vegetalia fueron, entre otros, pioneros en nuestro país.

Plant-based food

La nueva carne vegetal ya se comercializa en Norteamérica (en Europa todavía está dando los primeros pasos) y está tan lograda que ya no es tan fácil dis-

elmundo.es

https://www.elmundo.es/ciencia-y-salud/ciencia/2019/12/02/5de174a221efa039558b461b.html

Sección: Actualidad / Última Hora
02/12/2019

¿Qué puedes hacer por tu planeta?

Europa Espanya Espanyol
Autor: Ángel Díaz

Descubre 15 acciones cotidianas que ayudarán a reducir tu huella de carbono personal, además de aportar otras ventajas económicas e, incluso, para tu salud Es posible realizar un cálculo de tu huella personal de carbono y descubrir cuáles de tus acciones diarias contaminan más. En la red encontrarás calculadoras de emisiones de CO2 (por ejemplo: http://calcarbono.servicios4.aragon.es/index.html). Si pretendes reducir tu huella, verás que muchas de las emisiones que tu vida cotidiana genera son innecesarias, exageradas o pueden disminuir fácilmente. Varias de las acciones encaminadas a controlarlas te permitirán, además, ahorrar dinero. Algunas, incluso, son beneficiosas para tu salud . A nivel institucional, el Ministerio para la Transición Ecológica mantiene un registro voluntario para empresas y organismos que deseen calcular y compensar su huella de carbono, colaborando con distintos proyectos forestales.

02. Separa los residuos Fijarse en que cada residuo acabe en el contenedor adecuado es un esfuerzo mínimo, y merece la pena. Facilitarás la labor de las plantas de reciclaje y potenciarás enormemente la eficacia del proceso para que los materiales vuelvan a utilizarse. Pocos gestos tan sencillos y cotidianos van a tener tanto impacto ambiental. Además, es una batalla que se está ganando. Según datos de Ecoembes, en España ya se recicla el 78,8% de los envases de plástico, latas, briks y envases de papel o cartón. En 2018, cada ciudadano depositó, como media, 15,7 kilogramos de envases de plástico, latas y briks en el contenedor amarillo, así como y 18,1 kilogramos de papel y cartón en el contenedor azul. En ambos casos, el incremento fue superior al 12% respecto a 2017: el mayor aumento registrado desde que se implantó el actual sistema .

03. Ahorra en casa Un buen aislamiento doméstico en ventanas y puertas permite, además de ahorrar energía, emitir unos 45 kilogramos menos de CO2 al año. Las medidas de ahorro en el hogar son muchas: desconectar los electrodomésticos cuando no se usan, reducir el uso de aire acondicionado o calefacción, realizar un buen mantenimiento de los aparatos eléctricos... Apaga las luces que no necesites y, en verano, usa el ventilador sólo de día. De noche, mejor abrir la ventana (salvo invasión de mosquitos). Abrir la nevera solamente cuando hace falta ya representa un pequeño ahorro, de unos 7,57 kilos al año. Otro pequeño truco -y saludable- es usar las escaleras en vez del ascensor. Intenta que tu casa tenga el certificado de ahorro energético , y no olvides controlar también el gasto de agua. Cierra el grifo cuando no lo uses e instala cisternas de doble descarga. Por cierto, el retrete no es una papelera.

04. Transporte público Eligiendo autobús, metro, bicicleta o, simplemente, caminando siempre que puedas, evitarás emisiones. En muchos países, incluido España, el transporte es el sector que más emisiones de gases de efecto invernadero produce. Solamente el tráfico rodado ya representa el 27% del total de las emisiones , un tercio de las cuales, a su vez, se genera en las ciudades. La mitad de los trayectos que realizamos en coche no supera los tres kilómetros de distancia, y un 75% de los desplazamientos en vehículo privado se hace con un solo ocupante. En las carreteras, los vehículos privados realizan el 50% del consumo energético en transporte. En algunas ciudades, los usuarios de abono transporte pueden calcular ya cuántas emisiones han ahorrado durante sus trayectos en autobús o metro.

05. No abuses de la carne Los expertos en cambio climático coinciden con los médicos, aunque por distintos motivos, en la necesidad de moderar el consumo de carne roja y procesada. El impacto ambiental de la carne, sobre todo la que procede de granjas y ganadería intensivas, es muy superior al de los vegetales. A nivel global, un 25% de las emisiones de efecto invernadero proviene del sector alimentario , y un 58% de ese porcentaje se debe a productos animales. Cada

vez más, los expertos ponen el acento en la importancia de transformar hábitos alimentarios a nivel global para poder atajar el cambio climático. Aunque no es necesario dejar de comer carne. De hecho, los pastizales en los que se alimenta a diente el ganado albergan una gran biodiversidad en la Península ibérica. Pero el consenso científico demanda mesura, tanto por tu salud como por el planeta.

06. Reduce la basura Se estima que al menos un tercio de toda la comida que se produce termina en la basura, un desperdicio absurdo desde cualquier punto de vista, incluido el medioambiental. Reutiliza las sobras siempre que puedas y, tanto en la alimentación como en los demás productos, comprar con cabeza reduce tu huella de carbono. Se calcula que cada ciudadano europeo genera como media 500 kilogramos de residuos municipales al año . Hay numerosas acciones cotidianas que ayudan a reducir esta cantidad: no imprimas lo que no necesites, rellena los cartuchos de tinta en vez de tirarlos, usa en el trabajo tu propia taza de café, reutiliza el material escolar o de oficina y emplea las dos caras. Volviendo a la comida, preparar alimentos frescos también reduce la cantidad de basura, y la salud lo agradece.

07. Local y de temporada Consumir alimentos de temporada y producidos cerca de casa reduce, en general, las emisiones necesarias para que el alimento llegue a tu mesa. No es una regla fija, pues también depende de los procesos de producción y el medio de transporte empleado. Por ejemplo, el tren es el que menos contamina, a excepción, claro está, de ir a comprar directamente a un vecino granjero. El Parlamento Europeo estimó en 2015 que el 15% de los agricultores ya vendía la mitad de sus productos a través de cadenas alimentarias cortas de suministro , es decir, con pocos o ningún intermediario. Por primera vez, la Política Agraria Común (PAC) se ha focalizado en el actual periodo (2014-20) en estos intercambios, de los que se espera que potencien la entrada al mercado y el margen de beneficio de los pequeños agricultores.

08. Instala paneles Los paneles solares fotovoltaicos, los combustibles de biomasa y otras energías renovables para el hogar están ya ampliamente disponibles. Sobre todo en países como España, con mucho sol y un elevado consumo de energía. Instalando paneles en casa generarás energía limpia y ahorrarás. En nuestro país, cada hogar con esta energía disponible libera a la atmósfera una media de 1,3 toneladas menos de CO_2 al año . En otros lugares, el beneficio es también importante, aunque menor. En Chile, país que preside la COP25, el ahorro medio se estima en 493 kilos. Otra energía limpia para el hogar es la que producen los combustibles de biomasa, que pueden usarse en algunos modelos de calderas, estufas o chimeneas. Son prácticamente neutros en cuanto a emisiones, ya que la biomasa proviene de residuos biológicos procedentes, principalmente, de actividades agrarias o pesqueras.

09. Comparte vehículo Si vas en coche, es más rentable compartir los traslados cotidianos. Además de ahorrar combustible, contaminarás menos. La página web Porelclima estima el ahorro de emisiones en 2.133 kilogramos de CO_2 al año, lo que la convierte en una de las medidas más eficaces que pueden adoptarse a nivel personal . Lo cual no es extraño, si se tiene en cuenta que cada litro de gasolina quemado genera alrededor de 2,3 kilos de CO_2. Tomar la iniciativa y quedar con algunos compañeros no debería ser difícil. Pero, como a veces se requiere un pequeño empujón, algunas empresas e instituciones ya han puesto en marcha su propio sistema para que los empleados se organicen a través de una app y lleguen juntos al puesto de trabajo. Lo que, con un poco de buena voluntad, potencia también las relaciones y los vínculos personales.

10. Planta un árbol Puedes apoyar de distintas formas, incluida el voluntariado, a las asociaciones que conservan los bosques de tu entorno. Las masas forestales absorben gran parte del exceso de CO_2 en la atmósfera. A nivel global, la mitad de los gases de efecto invernadero emitidos se quedan en la atmósfera, mientras que la otra mitad es recogida por la vegetación y los océanos . Por eso es importante reducir las emisiones, pero también conservar los bosques. Si plantas, por ejemplo, un castaño común o una encina, se calcula que, a lo largo de 30 años, cada uno de estos árboles habrá absorbido 150 kilogramos de CO_2. Dos especies también comunes en España, y que eliminan grandes cantidades de gases de la atmósfera, son el plátano (Platanus hispanica), que retira 650 kilos de CO_2 en 30 años, y el pino (Pinus pinaster), que absorbe 550 kilos.

11. Puntos limpios La electrónica también se recicla. Lleva a un punto de reciclaje adecuado los electrodomésticos y equipos electrónicos que ya no uses. La medida afecta tanto a los grandes electrodométicos -nevera, lavadora...- como a los pequeños -secador, cafetera...-. Esta clase de

residuos está creciendo en el mundo a un ritmo tres veces superior al del resto de residuos urbanos, lo que significa que produce decenas de millones de toneladas al año. Además, estos residuos requieren procesos de descontaminación y tratamiento particulares, por lo que es necesario llevarlos a puntos limpios o a comercios que se hagan cargo de ellos. Lo ideal, claro, es cuidarlos para que duren más y repararlos siempre que sea posible. Las pilas, por supuesto, también se reciclan, y en España es muy fácil: tenemos la segunda red más grande de puntos de recogida de Europa , sólo por detrás de Alemania.

12. No lo tires, ¡piensa! Envases, cajas de cartón, botellas, ropa, estanterías... Numerosos productos se pueden volver a usar para minimizar residuos y maximizar su vida útil. Además de reciclar y reducir la basura, hay que tener en cuenta esta tercera r: reutilizar. Es decir, darle una segunda oportunidad a un producto cuya vida útil parecía acabada. Como recuerda Greenpece, creadora del eslogan de las tres erres, «reciclar sólo no es suficiente» . Además, la reutilización es un proceso en el que pueden participar los más pequeños. Seguramente den con usos sorprendentes para toda clase de objetos que los adultos consideramos inservibles. Al fin y al cabo, la clave de la reutilización, tanto a nivel profesional como en el ámbito doméstico, es la imaginación. Deja que transformen los cacharros en cohetes lunares.

13. Guerra al plástico Una simple bolsa de plástico puede tardar la friolera de 500 años en degradarse. Otro dato más esperanzador es que evitarlo es muy sencillo: procura llevar tu propio carrito de la compra o bolsas de tela al mercado y evita siempre que puedas los envases y botellas de plástico. En la medida de lo posible, adquiere productos a granel. Muchos alimentos y productos vienen demasiado envueltos. Así lo han demostrado acciones de reciclaje puntuales en la puerta de los supermercados, en las que muchos consumidores participaban dejando ahí mismo los envalajes sobrantes y, de paso, aligerando el peso de su compra. El objetivo de la Unión Europea es que utilicemos 40 bolsas de plástico por persona y año en 2025 . Parece fácil, pero en 2018 todavía se usaron en España 180 bolsas por habitante.

14. Cuida de tu coche Mantener en buen estado tu automóvil y realizar una conducción eficiente reduce las emisiones . Arranca sin pisar el acelerador y usa la primera sólo para iniciar la marcha. Ya hay numerosas alternativas eléctricas en el mercado. En España, el Plan Nacional de Calidad del Aire estableció desde 2016 un sistema de pegatinas que obliga al fabricante a clasificarlo de acuerdo a la contaminación que genera. La clasificación óptima desde el punto de vista ambiental es la de Cero emisiones, representada por la pegatina azul que obtienen los vehículos 100% eléctricos o los híbridos enchufables con autonomía superior a 40 kilómetros. La siguiente es la Eco, reservada a coches híbridos enchufables con menor autonomía, híbridos no enchufables o vehículos propulsados por gas natural o gas licuado.

15. Si tienes jardín... Cubrir el jardín con césped consume mucha agua, por lo que son preferibles las plantas locales. Las cuales, además, proporcionarán refugio y alimento a las aves y otra fauna de la zona. Procura evitar, por ello, las plantas exóticas. Además, puedes aprovechar el agua de la lluvia. Almacenarla es sencillo y sirve para regar el jardín, las plantas y realizar otras tareas domésticas que no requieran agua potable. Por último, puedes transformar tu basura en abono. No sólo reducirás tu huella de carbono, sino que también obtendrás un abono de gran calidad. Se estima que esta última medida puede ahorrar una media de 743 kilogramos de emisiones de CO_2 al año , una cantidad considerable, siempre que dispongas de espacio para la máquina compostadora. Aunque también hay modelos para uso interior.

https://www.20minutos.es/opinion/porque-no-como-carne-cesar-javier-palacios-20191128-4070475-20191202-4070475/

Sección: Actualidad / Última Hora
03/12/2019

OPINIÓN | Por qué no como carne

Europa Espanya Espanyol

Cómo el modo de alimentarnos puede ayudar a frenar la debacle climática. Todo sobre la cumbre del clima de Madrid (COP25). Una niña con una piña en un súper. GTRES No como carne desde hace más de 10 años pero sí algo de pescado. Digamos que soy un vegetariano distraído; flexitariano me denominan otros. Cuando tomé tal decisión fui el primer sorprendido: toda la vida enganchado a la carne y resulta que era sencillísimo; no me supuso ningún problema. Es más, desde entonces mi dieta se ha visto mejorada, pues consumo más verduras, legumbres y frutas que nunca. Ahora sé que, como advierte la Organización Mundial de la Salud , comer carne en exceso es malo para la salud. También que producir carne en demasía, de manera industrial y deslocalizada, tiene un impacto terrible en el cambio climático, la deforestación y la contaminación del aire, suelos y agua. Por supuesto, para obtener tanta carne es necesario matar y hacer sufrir a millones de animales , algo que cada vez me gusta menos.

Pero el mundo va al revés. Cada día somos más gente y más carnívoros. Casi 100 kilos por europeo y año. ¿Desde cuándo la ensalada lleva pollo o beicon? Nos guste o no, esta tendencia está dando alas a la actual crisis climática. Por el contrario, modificar la dieta puede tener unos efectos maravillosos en nuestra salud y en la del planeta.

"Nunca el ciudadano ha tenido más poder que ahora. Olvídate de los políticos. La revolución empieza en la cocina" No se trata de hacerse todos vegetarianos o veganos . Por supuesto que no. Cada uno que coma lo que quiera. Pero quizá sí podíamos empezar a ser más conscientes de qué es lo que comemos, de dónde viene, cómo se ha hecho y en qué condiciones. Quizá podíamos dejar de comer carne un día a la semana por puro egoísmo, para sentirnos mejor, reducir nuestra huella ecológica, probar cosas nuevas, volver al potaje, a los platos de cuchara donde la incorporación del embutido barato nunca fue necesaria. Puede ser una pequeña gran transformación. Como también lo sería elegir productos de cercanía procedentes de pequeños productores, mejor aún si son alimentos ecológicos. Eliminar, al menos un día a la semana, elaboraciones ultraprocesadas, cochinadas varias hechas con sucedáneos proteínicos de origen incierto.

Únase a ello una lucha sin cuartel contra el usar y tirar. La vuelta a los graneles reducirá nuestro consumo salvaje de plásticos. Llevar de casa al supermercado los tápers y la talega no es tan complicado pues luego va todo directamente a la nevera, bien ordenado.

Consumiendo alimentos con cabeza y corazón podemos frenar los efectos más desastrosos del cambio climático. Nunca el ciudadano de a pie ha tenido más poder que ahora para cambiar el signo de la historia. Olvídate de los políticos. La revolución empieza en la cocina.

https://www.20minutos.es/noticia/4070526/0/como-modo-alimentarnos-puede-ayudar-frenar-debacle-climatica/

Sección: Actualidad / Última Hora
03/12/2019

Cómo el modo de alimentarnos puede ayudar a frenar la debacle climática

Europa Espanya Espanyol
Autor: Melisa Tuya

OPINIÓN : Por qué no cómo carne , por César Javier Palacios. Todo sobre la Cumbre del Clima de Madrid (COP25). Es fundamental apoyar a los productores locales y consumir productos de temporada. GTRESONLINE El sector agroalimentario es, en sí, una enorme paradoja. Por un lado es causante de emisiones y contaminación ; pero, por otro, contribuye en sentido contrario, secuestrando gases de efecto invernadero .

Y su reverso positivo podría ser mucho mayor. Algo que está en manos de toda la población impulsar y que interesa hacer no solo por el futuro del planeta, también por una cuestión de salud pública, ya que un consumo excesivo de carne, sobre todo de carne roja, va en contra de las recomendaciones de todas las fuentes de autoridad médica, empezando por la Organización Mundial de la Salud .

Por eso hay científicos que han empezado a llamar 'dieta de salud planetaria' a un modelo de alimentación sostenible, que apuesta por reducir el consumo de carne, por productos de proximidad, ecológicos y de temporada.

"Además de ese doble beneficio, medioambiental y de salud, hay otro tercero que es el de nuestro bolsillo . Cuando miras la cesta de la compra, una gran parte del presupuesto corresponde a los productos de origen animal", explica Luís Ferrerim, experto en consumo de Greenpeace .

Abundan los estudios que aseguran que, si no hay un cambio de modelo, en pocos años no habrá recursos en el planeta para sostener a la población mundial. Un cambio que incluye reducir el desperdicio alimentario, porque una tercera parte de los alimentos producidos acaban siendo basura.

"Son muchos recursos y muchas emisiones que estamos generando para nada", se lamenta el experto de Greenpeace, que destaca que la alimentación es "una de las herramientas más poderosas que tenemos a nuestra alcance" para cambiar las cosas: "A lo mejor no podemos cambiar de coche, de casa o de ciudad, pero sí podemos mañana mismo cambiar la forma en la que comemos".

A lo mejor no podemos cambiar de coche, de casa o de ciudad, pero sí podemos mañana mismo cambiar la forma en la que comemos Pero la pelota no está solo en el tejado de los ciudadanos de a pie, Ferrerim reclama que "también es fundamental apuestas políticas valientes . Hay que promover esta dieta saludable haciendo políticas, por ejemplo en los comedores escolares que son un modelo de ese consumo excesivo de carne. Hay que cambiarlo por la salud de los niños y niñas, pero también por lo que tiene de pedagógico".

No menos importante es impulsar una reconversión del sector agroalimentario. "Pedimos una transición justa en todos los sectores, no solo en el carbón. El agroalimentario no ha estado en el foco de ninguna de las políticas actuales, cuando es un sistema en el que las emisiones están creciendo mientras que en otros se reduce", explica Luís Ferrerim.

La transformación es imprescindible, porque la paradoja del sector alimentario no acaba con que sea a la vez causa y solución; los agricultores son y serán también las primeras víctimas de las consecuencias del cambio climático

La dieta de salud planetaria Menos carne. Reducir su consumo es imprescindible, no hay error posible en ello. España es el segundo país de Europa en el que más carne se toma. Tam

De proximidad. Cuando volvemos a una dieta con predominio vegetal, de poco sirve si la basamos en productos importados. hay que apostar por la producción de cercanía.

Producción ecológica. Esa producción local tiene que tener el sello de producción ecológica, porque si no puede estar usando químicos contaminantes.

De temporada. No podemos comer fresas todo el año. Los consumidores deben ser críticos y que no les valga una manzana ecológica envuelta en plásticos o naranjas que lleguen de Sudáfrica en verano.

Algunos números enormes El sector agroalimentario causó en 2018 el 12% de las emisiones en España según el Ministerio. Las ganaderas crecieron un 1,4% y las de cultivos cayeron un 2,5% El 14,5% de las emisiones en todo el mundo vienen del sector ganadero según la FAO. En 2017 se produjeron 330 toneladas de carne, cinco veces más que en 1960 El 80% de la superficie agrícola mundial se destina a producir alimentos para animales, causa de deforestación. También se les dedica el 70% del agua dulce 300 gramos es el consumo semanal de carne recomendado. En España tomamos 257 al día. En 2017 bajó un 5% y supuso casi dos millones de toneladas de CO2eq menos

EL ESPECTADOR
http://www.elespectador.com/noticias/medio-ambiente/animalistas-piden-declarar-el-consumo-de-carne-como-principal-causa-de-la-crisis-climatica-articulo-893818
Sección: Actualidad / Última Hora
01/12/2019

Animalistas piden declarar el consumo de carne como principal causa de la crisis climática

Amèrica del Sud Colòmbia Espanyol

http://www.antena3.com/noticias/cultura/cinco-documentales-que-debes-ver-cambio-climatico-motivo-cumbre-clima_201911235de4e18e0cf2d799a2ce6f78.html

Sección: Actualidad / Última Hora
02/12/2019

Cinco documentales que debes ver sobre el cambio climático con motivo de la Cumbre de Clima

Europa Espanya Espanyol

Las consecuencias sobre el cambio climático son una realidad, varios hechos nos recuerdan a diario que estamos en riesgo de perder la gran biodiversidad de la Tierra.

El cambio climático es una realidad, aunque no es un fenómeno nuevo parece que algunas personas no están verdaderamente concienciadas sobre las consecuencias de estos cambios. Altas temperaturas en el hemisferio sur, incendios, crecidas de ríos e inundaciones, son algunos de ellos.

Antes de que sea tarde de Leonardo DiCaprio es uno de los más conocidos. El actor es un gran implicado en las causas contra el cambio climático. La verdad de la carne es un duro relato sobre las empresas cárnicas y Life de Paul es una serie documental sobre la vida en la Tierra.

Cumbre del Clima de Naciones Unidas que se celebra en Madrid del del 2 al 13 de diciembre, os proponemos cinco documentales para ver sobre cambio climático.

[[EXTERNAL:Playbuzz|||

La Voz de Galicia.es
https://www.lavozdegalicia.es/noticia/especiales/cumbre-clima/2019/11/29/carne-comes-deja-huella/00031575041550066321953.htm

Sección: Sociedad
02/12/2019

La carne que comes deja huella

Europa Espanya Espanyol
Autor: Laura G. Del Valle

El impacto medioambiental que genera el consumo de vacuno no pasa inadvertido para el sector, que ya busca soluciones, ni para el consumidor; que tiene en el pollo o la proteína vegetal sus mejores aliadas Últimamente en el seno del sector vacuno, cada vez que una organización de calado habla, sube el pan. Si hace unos años asestaba el golpe la Organización Mundial de la Salud (OMS) al emparentar el consumo de carne roja con un mayor riesgo de sufrir cáncer, en agosto la ONU alertaba de la necesidad de reducir su consumo para frenar el cambio climático. Pese a que los españoles se gastaron en el 2018 más dinero que en el 2017 en productos cárnicos -según el último Congreso de Productos Cárnicos, concretamente, un 3,3 % más- es cierto que la conciencia verde cada vez gana más aliados. Por eso, y porque un lavado de cara se ha vuelto necesario, este sector se ha comprometido a reducir la huella de carbono un 15 % en diez años . Así lo puso de manifiesto la pasada semana Provacuno, la interprofesional del sector. ¿Seguirán los consumidores sus pasos?

A muchos ciudadanos aún les sonará a chino eso de la huella de carbono. Se trata, para aclarar las cosas, de la totalidad de gases efecto invernadero emitidos de manera directa o indirecta por un individuo. Y la ingesta de un chuletón pasa mucha, muchísima factura. Sin necesidad de lanzarse a un consumo 0 de carne, cada vez más colectivos reclaman que la sociedad tome conciencia del impacto negativo que el consumo de un solomillo, una hamburguesa o un churrasco tienen sobre el medio ambiente. Aunque ni mucho menos, ojo, son los principales responsables del castigo al clima. Según los datos que maneja el Ministerio de Transición Ecológica, el sector ganadero es el responsable del 8 % del total de los gases de efecto invernadero emitidos, mientras que el sector vacuno productor de carne aporta apenas el 3,5 % del total. La lista la encabeza el transporte, que produce el 27 % de las emisiones, seguido de la generación de energía eléctrica, con un 17 %.

Apostar por la dieta atlántica

Esto en España. Pues según maneja el estudio titulado The global impacts of food production y publicado el pasado año en la revista Science por científicos de la Universidad de Oxford, un 25 % de las emisiones anuales de gases de efecto invernadero corresponden al sector de la alimentación. Los expertos se ponen de acuerdo al concluir que lo mejor que podemos hacer en el día a día para hacerle un guiño a la sostenibilidad es, además de consumir menos carne y productos derivados de los animales, como por ejemplo los lácteos, apostar por el consumo de alimentos locales y de temporada.

Estamos de suerte en Galicia. La esquina noroeste peninsular tiene una de las cestas de la compra más ricas y variadas del mundo. Tanto es así que la dieta atlántica ha convertido a los gallegos en los más longevos de Europa. Así lo puso de manifiesto hace unos meses un estudio de la Universidad de Oporto, que resaltaba que el consumo de alimentos de proximidad, frescos y poco procesados, con abundancia de vegetales, pescados y mariscos, uso de aceite de oliva y una preparación culinaria con predominio de la cocción era un aval sino para garantizar la eterna juventud, sí para vivir muchos, muchos años. Y, claro, cuidar el entorno.

¿Estamos preparados para dejar de comer carne?

La Voz de Galicia

Laura G. del Valle

La razón principal por la que la ganadería tiene que ponerse las pilas en este terreno se debe principalmente a la deforestación por el cambio de uso de la tierra, debido a la expansión del pastoreo, así como al proceso digestivo de los rumiantes, que generan gas metano, y al almacenamiento y elaboración de estiércol. Explorar cómo lograr un equilibrio ecológico es, sin duda, el reto al que se enfrenta este sector.

El pollo, una alternativa

Sin embargo, por cierto, no todas las carnes generan el mismo perjuicio al planeta. Según el Instituto de Recursos Mundiales son el vacuno, la cabra y el cordero las carnes que más entorpecen la colaboración con el medio ambiente. El pollo, por ejemplo, de bajas emisiones (y más saludable) es una buena alternativa a la hora de iniciarse en un compromiso responsable . También pasarse, para los más drásticos, a la proteína vegetal. Para muestra un botón: la producción de carne vacuna utiliza 20 veces la tierra y emite 20 veces más gases contaminantes que el cultivo de frijoles.

La Voz de Galicia.es
https://www.lavozdegalicia.es/noticia/especiales/cumbre-clima/2019/12/02/come-cumbre-clima/00031575275696287221346.htm

Sección: Sociedad
02/12/2019

¿Qué se come en una Cumbre del Clima?: el menú se llama «La Tierra se agota»

Europa Espanya Espanyol

El Celler de Can Roca conciencia con los platos de la comida inaugural de la COP Cada vez son más los restaurantes concienciados con la crisis climática y el desperdicio alimentario. El Celler de Can Roca (Girona) es uno de los más activos y convertirá las inquietudes medioambientales en un menú de bienvenida para las máximas autoridades que acuden a la Cumbre del Clima.

«La cocina es una herramienta de transformación que puede crear consciencia y apelar a la sostenibilidad» , defiende Joan Roca ante «el reto y la responsabilidad» de este almuerzo que el 2 de diciembre dará la bienvenida a los líderes políticos que acudirán a la cita en Madrid y que asume el equipo del 'triestrellado' restaurante con el patrocinio de BBVA.

Con sus platos y sus vinos, compilados en el menú « La Tierra se agota» , los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca intentarán «abrir el debate de las sombras de la alimentación y remover algunos espacios de silencio» de una forma «sabrosa, cuidadosa y tierna», informa hoy la entidad financiera, que mantiene un acuerdo de colaboración con El Celler de Can Roca desde 2013.

Habrá platos referidos a la sustitución de la carne por proteína vegetal, a la situación de los océanos o a la sequía , con un enfoque creativo. El primer plato es «Agua clara & agua sucia», en el que se evoca un lago seco (polvo de boletus liofilizado) sobre el que cae agua cristalina. «Evidentemente está sabroso y está rico pero el efecto visual es impactante", dice Joan Roca.

Con « Variedades invasivas en una migración incontrolada» y con el ejemplo del cangrejo azul del delta del Ebro ponen sobre la mesa la cuestión de los cultivos y las especies invasoras que están modificando los ecosistemas y la biodiversidad.

El aumento de la temperatura inspira «Mares calientes, comer desequilibrio» por medio de un mar y montaña vegetal; y en «Fermentación vegetal, una puerta contra la hambruna y el desperdicio de alimentos» exponen técnicas ancestrales de conservación de alimentos, como los encurtidos.

En «Urgente. Minimizar la proteína animal y aumentar la proteína vegetal» analizan el problema del consumo de carne en un juego visual que denominan «carnosidad vegetal», y los postres hablan de comercio justo con 'haba de cacao', elaborada con producto de la comunidad indígena de los arhuacos de Colombia.

Haba de cacao - El Celler de Can Roca

El sumiller Josep Roca ha escogido aguas y vinos para exponer inundaciones e incendios.

Además, los invitados disfrutarán de su trabajo de recuperación de destilados a través de su proyecto Ars Natura Líquida, y todo el menú se servirá en loza y vasos de vidrio reciclado en su taller, que da empleo a chicos en riesgo de exclusión social.

Un planteamiento gastronómico elaborado para ser apetecible, pero también para cuestionar el presente y buscar soluciones para el futuro. «La cocina es una herramienta de transformación, es una herramienta que puede crear consciencia y puede apelar a la sostenibilidad», concluye Joan Roca.

El cocinero también aconseja a evitar la catástrofe climática desde casa, «consumiendo productos del entorno, evitando el uso de los plásticos, reutilizando o reaprovechando la comida que sobra , algo que nuestros antepasados sabían hacer muy bien y que se nos ha olvidado, porque tira un 30 % de la comida que se produce en esta parte del mundo y esto es insostenible».

https://www.cuerpomente.com/ecologia/comer-politicos-cop25_5607

Sección: Medio Ambiente / Ecología
03/12/2019

¿Qué deberían comer los políticos de la COP25?

Europa Espanya Espanyol
Autor: Claudina Navarro

En una cumbre internacional de la importancia de la COP25 hay que pensar en todos los detalles. La comida de los jefes de Estado, ministros y funcionarios es uno de ellos. ¿Qué deberían comer?La primera respuesta que a uno se le viene a la cabeza es el menú que los cansados ciudadanos de Viterbo administraron a los cardenales que debían elegir Papa en 1272: después de tres años de discusiones, decidieron encerrarlos y darles solo pan y agua hasta que encendieran la fumata blanca.Habichuelas pintas con berzas para los jefes de gobierno"El menú de recepción de los líderes en la COP25 debería ser vegano y local, con una ensalada de mesclun, un plato de cuchara con legumbres y granos, y una pieza de fruta", explica Jesún Galván, de Foodtopia (Espinardo, Murcia), iniciativa cuyo objetivo es revolucionar la restauración construyendo cocinas en los barrios, dotadas con tecnologías eficientes, cultura de Km0 y sin deperdicios.Hubiera sido una delicia ver al presidente en funciones Pedro Sánchez compartiendo con 50 jefes de gobierno, ministros y altos funcionarios un reconfortante plato de habichuelas pintas con berzas, de los que se venden en Foodtopia por 2,50 euros. Los dirigentes hubieran probado una solución real al problema de la alimentación: comida con ingredientes de proximidad, ecológicos y con pocas emisiones. En Foodtopia preparan cada semana 20.000 platos como este que cualquier persona puede adquirir.Galván explica que nuestra alimentación es responsable del 50% de las emisiones que causan el calentamiento del planeta, consume un tercio de la energía mundial y ocupa el 40% de la superficie de la tierra. De cada 1.000 euros que una familia española gasta en comida añade solo unos 300 sirven realmente para pagar los alimentos; el resto va a envoltorios, transportes, gastos sanitarios, etc.

La dieta vegetal es la única que puede salvar el planeta

El menú con mensaje de los hermanos Roca para los dirigentes mundialesLa organización no encargó el menú del almuerzo inaugural a Foodtopia, sino a los reconocidos chefs y hermanos Joan, Josep y Jordi Roca, que explicaron ayer su menú a los periodistas y asistentes a la COP25. Aseguraron que es el menú más importante que han preparado y el que más les ha emocionado.Joan Roca explicó que han querido "contar los problemas medioambientales a través de los platos" y "hacer reflexionar" a los políticos. Los chefs de El Celler se caracterizan por una cocina gastronómica y técnicamente sofisticada, pero no han perdido la ocasión de ofrecer unos cuantos mensajes que los políticos debieron tragar. Su menú se llamó La Tierra se agota y cada plato aludió a un problema ambiental planetario:El caldo "Agua clara & Agua sucia", con liofilizados de trompetas de la muerte, trufa, boletus edulis y garbanzos tostados, se refirió al problema global del agua.En otro plato propusieron comerse las especies invasoras, como la Opuntia ficus y el cangrejo azul.El "Mar y montaña vegetal" elaborado con mousse de pláncton, salicornia, algas, Gigartina pistillata, hinojo, hinojo marino, enoki, semilla de calabaza, albahaca, lobularia marítima y flores incluyó nuevos alimentos más sostenibles para enfrentarse al aumento de la temperatura.Los fermentados de otro plato (tempé, kimchi, ajo negro coreano, encurtidos georgianos, chiles mexicanos, garum mediterráneo, etc) transmitieorn el mensaje de que conservar es mejor que desperdiciar.Propusieron también minimizar la proteína animal y aumentar la vegetal con un plato llamado "Gaia sangrante" con remolacha, sandía, pimiento rojo y cebolla roja.De postre, haba de cacao de comercio justo y bombón de tomate de Kaduna, como alternativas a los monocultivos que perjudican a los pequeños agricultores y a las comunidades indígenas,Todo regado con aguas, kombuchas, destilados y vinos que han resistido las

inclemencias del clima y de la economía.

El impacto de lo que comes: ¿tu alimentación es sostenible?

Renunciar a la carne, una medida esencial contra el cambio climáticoSin duda el menú resultó delicioso a los mandatarios aunque no hubiera carne como es habitual en este tipo de ágapes, una de las medidas que los científicos y los activistas proponen para hacer más sostenible la alimentación de la humanidad.Renunciar a la carne es la principal decisión que un ciudadano puede tomar para luchar contra el cambio climático, como explica el escritor Jonathan Safran Foer en su último libro, Podemos salvar el mundo antes de cenar. Pero los platos sofisticados de los Roca están muy lejos de lo que un ciudadano de a pie se puede permitir día a día. Es probable que los egos de los políticos hayan pasado de puntillas por los mensajes y se hayan sentido complacidos por tal exhibición de exquisitez y rarezas.

Sección: Alimentacion / Bebidas
03/12/2019

Termina el mayor brote de listeriosis en España

Europa Espanya Espanyol
Autor: Enrique Orihuel, Consejero Delegado

Termina el mayor brote de listeriosis en España Enrique Orihuel, Consejero Delegado en Betelgeux

03/12/2019 El pasado 16 de octubre de 2019 se decretó el fin de la alerta sanitaria por un brote de listeriosis que tuvo lugar en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Hasta esa fecha se habían notificado más de 200 casos de la enfermedad, mayoritariamente en Sevilla, tres defunciones, 2 casos de aborto y 3 de muerte fetal (Centro de Coordinación de Alertas 2019). Se trata sin duda del mayor brote de listeriosis ocurrido en España, que ha tenido una gran repercusión social y un impacto elevado sobre la opinión pública. Prueba de ello son los más de 100.000 resultados que ofrece el buscador Google en su sección de noticias al introducir las palabras listeriosis y Magrudis, la empresa responsable del brote (Google 2019).

La alerta se había decretado el 15 de agosto y, como ya se ha señalado, se levantó dos meses después, al verificarse que durante veinte días no se habían registrado nuevos casos. La investigación epidemiológica de los casos detectados entre la última semana de julio y la primera semana de agosto, fue desarrollada por las autoridades sanitarias de la Junta de Andalucía. Esta investigación permitió determinar que el brote de la toxiinfección alimentaria por Listeria monocytogenes estaba asociado al consumo de diferentes lotes de carne mechada de una única marca, La Mechá, elaborados por la empresa Magrudis S.L., ubicada en el municipio de Sevilla (Consejería de Salud y Familias 2019).

Producto causante del brote La carne mechada es un plato típico de Andalucía del que existen numerosas recetas. Básicamente se trata de una pieza de cabecera de lomo de cerdo horneada, en la que se han introducido mechas de embutido, zanahoria cocida, jamón serrano, huevo duro y/o tocino salado; esta carne se suele consumir cortada en lonchas en frío (Bonilla 2019). Se trata, por tanto, de un producto precocinado listo para el consumo (LPC), que se presenta envuelto en manteca y envasado al vacío y que no va a ser sometido a ningún tratamiento térmico antes de ser consumido. No debe confundirse este producto con lo que en algunos países de América y en algunos lugares de España como las islas Canarias, también se denomina carne mechada, que es una carne asada desmigada, también conocida como pulled pork.

Figura 1. Carne mechada de la marca La Mechá, elaborada por Magrudis S.L., responsable del brote de listeriosis. En alimentos listos para el consumo (LPC), como es el caso de la carne mechada, el reglamento europeo sobre criterios microbiológicos (Comisión Europea 2005) establece el límite de oeausencia en 25 g , dado que este tipo de alimentos LPC pueden favorecer el crecimiento de L. monocytogenes. Únicamente se establece un límite de 100 ufc/g en alimentos LPC no destinados a lactantes o a usos médicos especiales, si el fabricante puede demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que no se superará el límite 100 ufc/g durante toda la vida útil del alimento.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), indica cómo debe garantizarse la evidencia de que no se superará el límite de 100 ufc/g de L. monocytogenes en un alimento LPC, como la carne mechada. Esta garantía debe basarse en estudios de vida útil, que consisten inicialmente en la información sobre la composición específica del alimento en cuestión (características intrínsecas y extrínsecas) y comparación con datos procedentes de la literatura científica relativa a las características de crecimiento y supervivencia de L. monocytogenes. En el caso de que los estudios proporcionen dudas respecto a la posibilidad de crecimiento de la bacteria, se deben utilizar herramientas adicionales como el histórico de datos de productos fabricados, la microbiología predictiva y los estudios de vida útil específicos en laboratorio:

estudios de durabilidad y ensayos de desafío (Martínez et al. 2011). La Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid publicó en 2012 una guía, orientada a las empresas alimentarias y los laboratorios que realizan las pruebas analíticas, para la realización de estudios de vida útil de Listeria monocytogenes en alimentos listos para consumo (Iñigo et al. 2012).

Cepas implicadas El Instituto de Salud Carlos III (ISCIII) llevó a cabo el registro de datos e información epidemiológica y la tipificación y secuenciación de las cepas de los casos y del alimento. El análisis genómico de 233 cepas secuenciadas de L. monocytogenes recibidos en el Centro Nacional de Microbiología del ISCIII mostró una estrecha relación genética entre los aislados alimentarios, de superficie y clínicos, confirmando microbiológicamente el origen del brote. La cepa implicada fue caracterizada como: serovariedad 4b, ST-388, CC388, CT-8466. Entre los aislados de casos clínicos recibidos se identificaron 25 cepas con secuencias no relacionadas con la hallada en los alimentos, que corresponderían a casos esporádicos de L. monocytogenes no relacionados con el brote (Centro de Coordinación de Alertas 2019). El serotipo 4b, junto con los serotipos 1/2a y 1/b son los más frecuentes en los casos reportados de listeriosis humana (Liu et al. 2006).

Causas posibles del brote Hasta el momento no se han hecho públicas las conclusiones de las autoridades sanitarias sobre las causas de la contaminación que causó el brote de listeriosis. No obstante, al tratarse de un alimento LPC que ha sido horneado, se pueden establecer algunas hipótesis sobre el origen de la contaminación.

En principio, el proceso de horneado debería haber logrado que la temperatura de la carne mechada, en todos los puntos, alcanzara o superara los 83-84 °C. Este tipo de tratamiento térmico es suficiente para la eliminación efectiva de L. monocytogenes, siempre que la combinación temperatura/tiempo sea la adecuada. Para L. monocytogenes el tratamiento térmico necesario es una combinación de temperatura/tiempo de 70 °C durante 2 minutos, para conseguir una reducción logarítmica de 6 (es decir, 106 o de 6 decimales) del número de células de L. monocytogenes (Iñigo 2012). Esta reducción también podría alcanzarse con otras combinaciones de tiempo y temperatura. En el caso del brote de listeriosis de carne mechada, hay que contemplar como una causa posible de la contaminación del producto final una combinación de tiempo y temperatura insuficiente en todos los puntos de la pieza de carne y de su relleno. En este caso, las células supervivientes al horneado hubieran podido proliferar en el alimento, incluso a temperaturas de refrigeración en torno a -1,5 °C (ver Tabla 1).

Tabla 1. Factores de crecimiento y supervivencia de L. monocytogenes. Origen de la tabla: Iñigo et al. 2012. Si el proceso de horneado hubiera funcionado adecuadamente, el producto hubiera salido del horno sin L. monocytogenes y, por tanto, la contaminación del mismo se habría producido entre la salida del horno y el envasado al vacío. La coincidencia genética entre los aislados de superficies y los del alimento y clínicos, que ya se ha comentado anteriormente, refuerzan la hipótesis de que la carne mechada sufrió una contaminación cruzada después del horneado, causada por los manipuladores, las superficies de trabajo, los utensilios o el ambiente. El hecho de que diferentes lotes de fabricación fueran contaminados por la misma cepa, avalaría la hipótesis de la presencia en las instalaciones de L. monocytogenes persistente, así como la presencia de biofilms en las instalaciones (Orihuel et al. 2013a).

Una vez contaminada la carne, la bacteria tenía muchas posibilidades de sobrevivir y proliferar. El hecho de que el producto estuviera almacenado a temperaturas de refrigeración y que estuviera envasado al vacío, no impide la supervivencia y proliferación, ya que L. monocytogenes es anaerobio facultativo y puede crecer en presencia y ausencia de oxígeno, por ejemplo, en envasados al vacío o en atmósferas modificadas.

La contaminación después del horneado se habría podido evitar con unos programas adecuados de higiene de los manipuladores y de limpieza y desinfección de las instalaciones. Los procedimientos de limpieza y desinfección en industrias cárnicas son imprescindibles para la prevención de contaminaciones cruzadas, y deben incluir la detección y eliminación de biofilms y la prevención del desarrollo de cepas persistentes (Orihuel et al. 2013b). En este sentido se ha desarrollado una metodología específica -denominada Listeria Defense - para prevenir la contaminación de alimentos por L. monocytogenes en plantas de procesado (Betelgeux 2019). Esta metodología implementa una intervención integral para la detección, eliminación y prevención

de la contaminación por Listeria, orientada a minimizar la posibilidad de contaminación de alimentos por L. monocytogenes.

Consecuencias Según el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social de España, la Comunidad Autónoma de Andalucía notificó al sistema de vigilancia un total de 216 casos relacionados con el brote, la mayoría de los cuales se presentaron en Sevilla (173), aunque también hubo casos en otras provincias: Cádiz (13), Granada (6), Huelva (18) y Málaga (6). El 57% de los afectados fueron mujeres, con una edad media de 45,5 años. En hombres la edad media fue de 50 años. Los casos confirmados en embarazadas fueron 37 (17,1% del total). En dos de ellas el embarazo acabó en aborto (hasta la semana 20 de gestación), en tres en muerte fetal (después de la semana 20 de gestación) y en 6 de ellas parto prematuro. Se diagnosticaron 22 cuadros con afectación del SNC y 4 sepsis graves, entre las que se registraron tres defunciones (letalidad en enfermedad invasiva grave 11,5 %): dos personas mayores de 70 años con comorbilidades graves y una persona mayor de 90 años (Centro de Coordinación de Alertas 2019). Las personas de edades superiores a 65 años, las embarazadas y personas con el sistema inmunológico debilitado, son los principales grupos de riesgo de intoxicación por L. monocytogenes.

También se ha informado de que el 77 % de los casos confirmados presentaron un periodo de incubación de 3 o menos días (Centro de Coordinación de Alertas 2019). Este hecho, al tratarse de un periodo de incubación relativamente corto (el periodo usual oscila entre tres y 70 días y los síntomas generalmente aparecen en el plazo de un mes), sugieren que las dosis infectivas fueron altas, es decir, que la carne contenía recuentos elevados del patógeno. De hecho, en la notificación de las autoridades sanitarias españolas a la RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) se publica un recuento superior a >15.000 UFC/g para una muestra del 7 de agosto de 2019 (RASFF 2019), es decir, 150 veces superiores al límite.

El brote de listeriosis ha tenido también consecuencias de naturaleza económica y de reputación para el sector cárnico en general. La Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (Anice), principal patronal del sector, constituida por más de 600 empresas del sector cárnico, salió al paso de la crisis provocada del brote de listeriosis en carne mechada a través de su secretario, Miguel Huerta, quien informó que, aunque a raíz de esta crisis no se ha registrado una bajada en la venta general de productos cárnicos en España sí que ha bajado un 60% la venta de carne mechada. También reconoció que, para evitar crisis similares, habría que modificar los procedimientos y requisitos necesarios de control. Así mismo resaltó que no existe un problema de seguridad en la industria cárnica española y puso en valor el sistema de seguridad alimentaria del sector cárnico español, considerado uno de los más rigurosos y garantistas de la Unión Europea. Debe recordarse que España es el tercer exportador mundial de productos cárnicos.

El brote también ha tenido consecuencias para las autoridades sanitarias de Andalucía, ya que han recibido críticas por no ejercer un mayor control. La asociación de consumidores FACUA denunció que oeLos protocolos de autocontrol no están dando garantías y las tomas de muestras de las autoridades sanitarias son tan escasas que nada se detecta hasta que hay víctimas». Por todo ello, la Consejería de Salud de Andalucía ordenó la inspección de todas las fábricas que elaboran productos con alto riesgo de aparición de esa bacteria. La revisión, que el Gobierno regional quiere desarrollar a lo largo de lo que resta de año, verificará los sistemas de autocontrol de las cárnicas para, a partir de los resultados, modificar el actual protocolo de gestión de riesgo por Listeria spp. (Saiz 2019).

Finalmente, debe resaltarse que el mayor brote de listeriosis de la historia de España se ha producido pocos meses después de que un grupo de investigadores del Instituto de Salud Carlos III publicara un artículo científico muy detallado, publicado en Eurosurveillance, la revista del ECDC (Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades), en el que se analiza la incidencia de la listeriosis en España entre 1997 y 2015 (Herrador et al. 2019). En la Figura 2 se puede observar la evolución de la ratio global de hospitalizaciones por listeriosis, así como las respectivas ratios por grupos de edad.

Figura 2. Hospitalizaciones por cada 100.000 personas entre 1997 y 2015. Gráfica tomada de Herrador et al. 2019. En el trabajo citado se contabilizaron un total de 5.696 hospitalizaciones entre 1997 y 2015 y una media de 70 muertes anuales por esta infección. La conclusión de los

investigadores es que la listeriosis en España es un problema emergente de salud pública que exige una acción específica. Se necesitan urgentemente más estrategias de prevención, incluida la educación en materia de inocuidad de los alimentos y la comunicación a todos los grupos de riesgo. Referencias

Álamo, C. (2019). La patronal cárnica responsabiliza a la empresa Magrudis del brote de listeriosis. Alimarket, 13/09/2019. www.alimarket.es/alimentacion/noticia/303018/la-patronal-carnica-responsabiliza-a-la-empresa-magrudis-del-brote-de-listeriosis. Consultado el 27 de noviembre de 2019.

Betelgeux (2019). Listeria Defense. Betelgeux Christeyns Food Hygiene Website: www.betelgeux.es/servicios-1/servicio-integral-prevencion-deteccion-eliminacon-listeria-defense/ Consultado el 14 de noviembre de 2019.

Bonilla, M. (2019). Carne mechada al estilo andaluz. El Español, 22 agosto,2019. www.elespanol.com/cocinillas/recetas/carne/20190822/carne-mechada-estilo-andaluz-receta-asado-facil/1001693880596_30.html. Consultado el 14 de noviembre de 2019.

Comisión Europea (2005). Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Diario Oficial de la Unión europea L 338/1-26 de 22.12.2005. eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&from=ES

Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias (2019). SECRETARÍA GENERAL DE SANIDAD Y CONSUMO (2019). Informe de fin de seguimiento del brote de listeriosis www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/listeriosis/docs/Informe_cierre_Listeriosis_20190927.pdf

Consejería de Salud y Familias. Junta de Andalucía (2019). Información personas afectadas por listeriosis. 23/08/2019. https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/actualidad/noticias/detalle/219232.html Consultado el 13 de noviembre de 2019.

Google Noticias (2019). La búsqueda de oelisteriosis Magrudis , realizada el 13 de noviembre, ofrece 107.000 resultados.

Herrador, Z., Gherasim, A., López-Vélez, R. y Benito, A. (2019). Listeriosis in Spain based on hospitalisation records, 1997 to 2015: need for greater awareness. Euro Surveillance, 2019 May 23; 24(21): 1800271. doi: 10.2807/1560-7917.ES.2019.24.21.1800271

Iñigo Nuñez, S., Jiménez Manso, A. (2012). Guía de estudios de vida útil para Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo. Dirección General de Ordenación e Inspección. Consejería de sanidad de la Comunidad de Madrid. www.madrid.org/bvirtual/BVCM017308.pdf

Liu, D., Lawrence, M.L., Gorski, L., Mandrell, R.E., Ainsworth, A.J., Austin, F.W. (2006). Listeria monocytogenes Serotype 4b Strains Belonging to Lineages I and III Possess Distinct Molecular Features. J Clin Microbiol. 2006 Jan; 44(1): 214-217. doi: 10.1128/JCM.44.1.214-217.2006

Martínez, A., Cepeda, A., Herrera, A., Alonso, C. (2011). Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación a los estudios de vida útil para Listeria monocytogenes en determinados productos alimenticios. Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 18 de mayo de 2011. Número de referencia: AESAN-2011-003. Revista del Comité Científico, nº 14, p. 43-63. www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/LISTERIA_M.VIDA_UTIL.pdf

Orihuel, E., Bertó, R. Canet, J.J., Lorenzo, F., Milvaques, A. (2013a). Listeria monocytogenes en industrias cárnicas. Cap. 3. Contaminación persistente y formación de biofilms. Ed. Betelgeux (Gandia).

Orihuel, E., Bertó, R. Canet, J.J., Lorenzo, F., Milvaques, A. (2013b). Listeria monocytogenes en industrias cárnicas. Cap. 4. Control de Listeria en la industria. Betelgeux (Gandia).

RASFF (2019). Notification details - 2019.2989. Foodborne outbreak caused by Listeria monocytogenes (>1.5x10E4 CFU/g) in chilled pork products from Spain. webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationsList&StartRow=1001

Saiz, E. (2019). La Junta inspeccionará todas las empresas cárnicas para evitar nuevos Magrudis. El País, 16-9-2019. el-pais.com/sociedad/2019/09/16/actualidad/1568637187_097732.html Consultado el 27 de noviembre de 2019.

Diario de Salamanca.es
https://salamancartvaldia.es/not/225800/nueva-subida-carne-vacuno-pone-alza-terneros-para-vida/
Sección: Local
02/12/2019

Una nueva subida de la carne de vacuno pone al alza los terneros para vida

Europa Espanya Espanyol
Autor: Miguel Corral

Se registraron 2.235 animales de los que 2.096 eran para cebo, mientras en la Mesa de Cereal bajaban trigo y cebada, y subía la avena

Finalmente, una nueva subida del precio de la carne de vacuno ha influido en el precio de los animales para vida, aunque únicamente ha sido para los machos , aunque al menos las hembras tampoco bajaron de precio. El incremento del precio de la carne, tres semanas seguidas, ha hecho que la salida de Turquía del mercado tenga menores consecuencias para las explotaciones de vacuno de carne. En esta primera sesión de diciembre del Mercado de Salamanca se registraron 2.235 animales de los que 2.096 eran para vida. Los machos para cebo subieron a razón de 0,04 /K, para cotizar a 490 euros , mientras las hembras repitieron. en sacrificio, subida general de las canales 0,03 /K., desde los animales de menos de 12 meses a los novillos, machos y hembras.

En la Mesa de Ovino subían 0,10 /K. los corderos de más de 15 kilos, que anunciaban así la Navidad, lo mismo que sucedía con los tostones en la Mesa de Porcino blanco con una subida de 5,00 /U. de los tostones y 0.03 /K. los lechones. También subían las categoría Graso y Normal 0,03 /K. por 0,05 /K. las cerdas. En la Mesa de Ibérico , después de la feria de San Andrés en Ciudad Rodrigo , inicio de la cotización del ibérico, los tostones subían hasta 6 /U., por 0,05 /K. los lechones.

Por último, en la Mesa de Cereal, el trigo y la cebada bajaban -1,00 /T. para cotizar a 191 y 177 /T. respectivamente, mientras que la avena volvía a subir el precio, también 1,00 /T. para cotizar a 183 /T.

Descargas

LONJA 2 DE DICIEMBRE (222 Kb) MESA DE DESPIECE DEL IBÉRICO (1057 Kb)

https://www.contextoganadero.com/blog/industria-de-la-carne-de-vacuno-lucha-por-limpiar-imagen-de-gran-contaminador

Sección: Ciencia y Tecnología
02/12/2019

Industria de la carne de vacuno lucha por limpiar imagen de gran contaminador

Amèrica del Sud Colòmbia Espanyol

Los grandes minoristas y los inversionistas están presionando a las empresas para que mejoren su huella de carbono.

Ante la moda de las hamburguesas veganas que arrasa en Estados Unidos, la industria estadounidense de carne de vaca está tratando de deshacerse de su imagen de máquina emisora de gases de efecto invernadero . Los grandes minoristas y los inversionistas están presionando a las empresas para que mejoren su huella de carbono, por lo que gigantes como Tyson Foods y Cargill han prometido reducciones ambiciosas en las emisiones, incluidas las cadenas de suministro.

Entre los ejecutivos de la carne están apareciendo directores de sostenibilidad y los anuncios en las redes sociales dicen que se están malinterpretando los beneficios para la salud de la carne.Es una dura batalla. Durante más de diez años, los estudios han instado a comer menos carne de res por razones ambientales y de salud. Según algunas mediciones, la agricultura genera más emisiones globales de gases de efecto invernadero que el transporte debido, en parte, a la producción ganadera.

Entretanto, las alternativas vegetales son la tendencia del momento a medida que más estadounidenses se autocalifican de flexitarianos, personas que regularmente sustituyen la carne por otros alimentos. Empresas como Beyond Meat Inc., cuyas acciones se han triplicado desde su oferta pública inicial, están beneficiándose de la fiebre anti-carne, exaltando las virtudes de los productos veganos que aparecen en los menús de cadenas nacionales, como los establecimientos TGI Fridays.

Mayor demanda

El aumento de las alternativas a la carne podría comenzar a afectar al sustento de la carne de vacuno, si el reciente descenso de la leche sirve de referencia . En menos de diez años, han surgido alternativas de la nada para arrebatar una cuota significativa al mercado de la leche de vaca convencional, un cambio que contribuyó a la bancarrota de este mes del gigante Dean Foods Co. Hoy, las alternativas a la leche representan el 13% del mercado.

Aún así, el consumo de carne es robusto en América del Norte, y el consumo de carne en general crece a nivel mundial. Pero preocupa la rapidez con la que crecen las ofertas veganas y el auge del mercado multimillonario de activos ecológicos y sostenibles. Deborah Perkins, responsable global de alimentos y agronegocios de ING Wholesale Banking, dice que la industria tendrá que seguir trabajando para mejorar su huella.

" No creo que en algún momento la industria vaya a decir "hemos acabado ", señaló. " La gente va a querer comer carne. Veremos un crecimiento en el sector de alternativas a la carne, pero no creo que vaya a reemplazar completamente la carne ". (Blog: Ecoeficiencia en la industria cárnica)

Gran parte del problema ambiental se reduce a cómo los animales procesan los alimentos. El ganado emite metano, un gas de efecto invernadero particularmente potente, como parte de sus procesos digestivos normales. En pocas palabras, los pedos de vaca y el estiércol son los grandes culpables.

Eficiencia

Pero la industria ha puesto de relieve nuevas cifras que muestran la eficiencia de la producción estadounidense en comparación con el resto del mundo. Según un estudio reciente del Gobierno, financiado por el sector, la huella de la carne de vacuno estadounidense representa aproximadamente el 3 % de los gases de efecto invernadero producidos por el hombre, muy inferior a la cifra mundial del 14,5 % que se cita a menudo.

" Deberíamos aceptar ese 3 % y reducirlo, porque un 3 % sigue siendo importante ", dijo Kim Stackhouse-Lawson, directora de sostenibilidad de JBS USA. La matriz brasileña JBS SA es el mayor productor de carne del mundo.

Las unidades de negocios de JBS en Estados Unidos y Canadá se fijaron el objetivo de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero en un 20% para 2020 desde una base de 2015. (Lea: Blockchain se aplica con éxito en la industria de carnes en Argentina)

La tecnología puede ayudar. El ganado estadounidense ha cambiado en los últimos decenios gracias a la cría y las actualizaciones a las fórmulas alimenticias. Los ganaderos pueden producir la misma cantidad de carne de vaca que en 1975 con un 36 % menos de animales, según Sara Place, directora principal de producción sostenible de carne de res de la Asociación Nacional de Carne de Ganado.

https://www.animanaturalis.org/n/cop25-comienza-con-un-menu-practicamente-vegano-de-los-hermanos-roca

Sección: Mascotas / Animales domésticos
02/12/2019

COP25 comienza con un menú prácticamente vegano de los hermanos Roca

Europa Espanya Espanyol

En la Cumbre del Clima se comerá bien y con mucha conciencia. Al menos así será durante su inauguración, gracias al menú de bienvenida que han diseñado al milímetro los hermanos Roca. Los chefs de El Celler de Can Roca pondrán sus tres estrellas Michelín al servicio de los dirigentes más importantes del mundo con un contenido con carga filosófica y medioambiental.

Menú 'La Tierra se agota'

AGUA CLARA & AGUA SUCIA (Mensaje: El problema global del agua) Caldo liofilizado de trompetas de la muerte, trufa, boletus edulis y garbanzos tostados. Agua vegetal transparente a 100º C vertida en el plato para convertirse en un caldo sucio, aunque sabroso. "El plato representa el agua que cae sobre un fondo que se inspira en un lago seco y que en realidad es polvo de boletus liofilizado que al caer el agua cristalina se convierte en una especie de fango. Evidentemente, está sabroso pero el efecto visual es impactante", promete Joan Roca.

MARES CALIENTES. COMER DESEQUILIBRIO (Mensaje: Tras el calentamiento de los océanos, se deben encontrar nuevos alimentos sostenibles. En primavera suele subir la temperatura del mar, haciéndolo verde): Mar y montaña vegetal. Mousse de pláncton, salicornia, algas, Gigartina pistillata, hinojo, hinojo marino, enoki, semilla de calabaza, albahaca, Lobularia marítima y flores. "Queremos jugar con estas cosas. Con utilizar también plantas invasoras que están modificando los ecosistemas, la biodiversidad", dice Roca.

FERMENTACIÓN VEGETAL. UNA PUERTA CONTRA LA HAMBRUNA Y EL DESPERDICIO (Mensaje: las toneladas de despedicio son la solución a miles de estómagos vacíos): Encurtidos de flores con romesco de nueces tiernas. Encurtidos de endivia, de flor de mora, flor de oxalis, de brotes de malva, jícama, caviar cítrico, hojas de morera, ajo de oso, hojas de alcaparra, tempé, garum, kimchi, miso, choucroute, legumbres de España (fesols de Santa Pau, mongeta de Ganxet, garbanzos de Fuentesaúco, faba asturiana, lentejas Tierra de Campos).

URGENTE. MINIMIZAR LA PROTEÍNA ANIMAL Y AUMENTAR LA PROTEÍNA VEGETAL (Mensaje: Minimizar el consumo de carne humana para la salud): No podía faltar el manjar que replanteará el exceso de consumo de carne, y la necesidad de aumentar la proteína vegetal y luchar contra el cambio climático. Los Roca ofrecen un bocado llamado Gaia sangrante, carnosidad vegetal, realizado con remolacha, sandía, pimiento rojo y cebolla roja.

POSTRE (Mensaje, Conseguir que la producción de cacao y café sea lo más justa socialmente y respetuosa con el medio ambiente): Haba de Cacao. Crema de habas de cacao con mousse de chocolate e infusión de la cascarilla de cacao. Elaborado en nuestro obrador con habas de la comunidad indígena de los arhuacos en la zona de Sierra Nevada en Colombia.

https://www.agrodigital.com/2019/12/02/principales-motivos-de-no-aptitud-de-canales-en-los-mataderos-catalanes/

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
02/12/2019

Principales motivos de no aptitud de canales en los mataderos catalanes

Europa Espanya Espanyol

El sacrificio de cerdos en Cataluña se situó ligeramente por encima de los 22,43 millones de cabezas en 2018, más de un 6% en comparación al año anterior.

Del total de cerdos sacrificados, sólo un 0,19% de las canales se tuvieron que retirar del consumo humano por indicación del veterinario. En cuanto las retiradas parciales, sólo se apartaron un 2,84% del total de cabezas sacrificadas.

Los principales motivos de retirada de canales enteras fueron la detección de Abscesos / PIEM, Ictericia y Osteítis purulenta en los cuerpos de los animales. En cambio, las causas de rechazo de algunas de las partes fueron la contaminación por faenado, artritis y abscesos, según señala PORCAT, que ha tenido acceso a los datos divulgados por el Departamento de Agricultura de Cataluaña (DARP) durante una reunión organizada por la Comisión de seguimiento de la seguridad de la carne de vacuno, ovino / caprino y porcino.

https://www.agrodigital.com/2019/12/03/el-pe-da-su-visto-bueno-a-incrementar-la-cuota-de-carne-de-vacuno-de-calidad-de-eeuu/

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
03/12/2019

El PE da su visto bueno a incrementar la cuota de carne de vacuno de calidad de EEUU

Europa Espanya Espanyol

El Parlamento Europeo ha dado su visto bueno a la firma de un acuerdo de la UE con EEUU, por el que casi se triplicará la cuota de importación de carne de vacuno estadounidense al mercado comunitario. La votación se ha ganado con 457 votos a favor, 140 en contra y 71 abstenciones.

Con el nuevo acuerdo comercial se revisará el funcionamiento del existente, que establecerá una nueva asignación para EEUU de cuota de importación de carne de vacuno de alta calidad en la UE. De esta forma se podrá resolver un largo litigio UE-EEUU sobre la importación de carne con hormonas. El acuerdo se firmará en Bruselas lo antes posible.

La UE permite la entrada de carne de vacuno de calidad con arancel cero hasta una cuota de 45.000 t. Los países exportadores a la UE van usando esta cuota bajo el principio de el primero que llega, el primero que se sirve .

Esta cuota de 45.000 t se estableció en 2009, a través del Memorándum de Entendimiento, como solución provisional al antiguo litigio de la OMC con respecto a las importaciones de carne de vacuno estadounidense tratada con determinadas hormonas de crecimiento.

En el acuerdo que ahora se va a firmar con EEUU, se le asignará 35.000 t de las 45.000 t de la cuota. Esta asignación irá aumentando de forma progresiva. Incialmente será de 18.500 t hasta llegar a 35.000 t en 7 años.

Por tanto, el primer año EEUU dispondría de 18.500 t y el resto de países como Australia, Uruguay, Argentina y Nueva Zelanda se tendrían que repartir las 26.500 t restantes. En el año 7, EEUU tendría 35.000 t asignada y el resto de países se tendrían que disputar las 10.000 t restantes. El peligro de este acuerdo podría ser que el resto de países que se verían afectados negativamente por él, demanden a la Comisión Europea un aumento de su acceso al mercado comunitario.

Australia sería la gran perjudicada de esta propuesta, que es la que más se ha venido beneficiando de este sistema, ya que anualmente cubre un tercio de la cuota (unas 13.000 t). No obstante, Australia también cuenta con otra cuota para exportar vacuno de calidad (alimentado con pasto o grano) de 7.150 t con un arancel del 20%.

https://carnica.cdecomunicacion.es/noticias/35383/provocuno-sector-vacuno-carne-cambio-climatico

Sección: Alimentacion / Bebidas
02/12/2019

PROVACUNO muestra cómo el sector del vacuno de carne es importante para paliar el cambio climático

Europa Espanya Espanyol

Coincidiendo con la Cumbre del Clima , que se celebrará del 2 al 13 de diciembre en Madrid, PROVACUNO ha dado a conocer varias claves que muestran las razones medioambientales por las que el sector de la carne de vacuno es "tan importante" para mitigar el cambio climático.

El sector continúa avanzando para conseguir reducir la huella que genera en el medio ambiente . Por ello, la Interprofesional ha sintetizado varias claves que muestran la realidad medioambiental de un sector que ha sido criticado desde diversos ámbitos.

Así, en cuanto a las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI), PROVACUNO señala que en España la ganadería es responsable del 8 % del total, mientras que el sector vacuno productor de carne aporta apenas el 3,5 %, y constata los gases que emitimos en nuestro país están producidos principalmente por transporte, energía e industria.

Por otro lado, PROVACUNO indica que el sector vacuno de carne está totalmente comprometido con la mitigación del cambio climático. Está inmerso en varios proyectos de investigación e innovación, entre los que destaca el Life Beef Carbon . El objetivo de este proyecto es reducir la huella de carbono del vacuno de carne un 15 % en los próximos 10 años de forma colectiva y compartida en cuatro países europeos productores de vacuno de carne: Francia, Italia, Irlanda y España. Todo ello en el marco de una estrategia más amplia, orientada a reducir nuestras emisiones.

El sector de la carne de vacuno y su importancia para el medio ambiente

Además, la Interprofesional señala que son muchos los aspectos positivos que el sector vacuno de carne aporta para la biodiversidad y la protección del medio ambiente. Entre ellos señala cuatro:

El papel de los pastos como sumidero de carbono.

El uso de superficies no destinadas a la agricultura.

La ganadería previene la desertificación y mejora la calidad del agua, la biodiversidad y el paisaje.

Prevención de incendios forestales y emisiones asociadas.

https://carnica.cdecomunicacion.es/noticias/35383/provocuno-sector-vacuno-carne-cambio-climatico

Sección: Alimentacion / Bebidas
02/12/2019

PROVACUNO muestra cómo el sector del vacuno de carne es importante para paliar el cambio climático

Europa Espanya Espanyol

Coincidiendo con la Cumbre del Clima , que se celebrará del 2 al 13 de diciembre en Madrid, PROVACUNO ha dado a conocer varias claves que muestran las razones medioambientales por las que el sector de la carne de vacuno es "tan importante" para mitigar el cambio climático.

El sector continúa avanzando para conseguir reducir la huella que genera en el medio ambiente . Por ello, la Interprofesional ha sintetizado varias claves que muestran la realidad medioambiental de un sector que ha sido criticado desde diversos ámbitos.

Así, en cuanto a las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI), PROVACUNO señala que en España la ganadería es responsable del 8 % del total, mientras que el sector vacuno productor de carne aporta apenas el 3,5 %, y constata los gases que emitimos en nuestro país están producidos principalmente por transporte, energía e industria.

Por otro lado, PROVACUNO indica que el sector vacuno de carne está totalmente comprometido con la mitigación del cambio climático. Está inmerso en varios proyectos de investigación e innovación, entre los que destaca el Life Beef Carbon . El objetivo de este proyecto es reducir la huella de carbono del vacuno de carne un 15 % en los próximos 10 años de forma colectiva y compartida en cuatro países europeos productores de vacuno de carne: Francia, Italia, Irlanda y España. Todo ello en el marco de una estrategia más amplia, orientada a reducir nuestras emisiones.

El sector de la carne de vacuno y su importancia para el medio ambiente

Además, la Interprofesional señala que son muchos los aspectos positivos que el sector vacuno de carne aporta para la biodiversidad y la protección del medio ambiente. Entre ellos señala cuatro:

El papel de los pastos como sumidero de carbono.

El uso de superficies no destinadas a la agricultura.

La ganadería previene la desertificación y mejora la calidad del agua, la biodiversidad y el paisaje.

Prevención de incendios forestales y emisiones asociadas.

Twitter

https://www.hoy.es/sociedad/cumbre-cambio-climatico-chile-madrid-cop25/vacas-atentan-clima-20191202104039-ntrc.html

Sección: Actualidad / Última Hora - Local
03/12/2019

Por qué las vacas también atentan contra el clima

Europa Espanya Espanyol
Autor: Manuel Peinado Lorca

Hace 40 años, científicos de cincuenta naciones se reunieron en la Primera Conferencia Mundial sobre el Clima (Ginebra, 1979) y concluyeron que las tendencias alarmantes sobre el cambio climático hacían necesario actuar urgentemente.Desde entonces, en la Cumbre de Río (1992), en Kioto (1997) y en París (2015), además de en decenas de otros congresos, asambleas y reuniones, un número cada vez mayor de científicos han emitido alarmas similares y advertencias explícitas de que las cosas, lejos de mejorar, empeoran.El informe especial de octubre de 2018 del Panel Intergubernamental del Cambio Climático (IPCC) dice que, para evitar unos niveles de calentamiento «catastróficos», el mundo tendría que disminuir sus emisiones de dióxido de carbono (CO_2) a la mitad de aquí a 2030. El año pasado alcanzamos un nuevo récord de emisiones y es seguro que en 2019 volveremos a superarlo.No solo no estamos actuando tan deprisa como deberíamos, es que caminamos en la dirección equivocada. Esto significa que, para cumplir el plazo, en realidad deberíamos haber empezado a trabajar hace decenios.El último grito de alarma lo lanzó un nuevo informe sobre el cambio climático suscrito por más de 11 000 investigadores de todo el mundo en el que se proclama una situación mundial de emergencia climática. Los seis objetivos que propone el estudio se reducen a uno: es necesario un cambio social masivo.Alcanzar esas metas requiere, según el informe, que la sociedad consuma de otra forma, que entienda que los recursos son limitados.Uno de los objetivos se centra en el imprescindible cambio de nuestros hábitos alimenticios. Consumir principalmente alimentos de origen vegetal y reducir el consumo global de productos animales, especialmente los procedentes del ganado rumiante, puede mejorar la salud humana y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI).Aunque la lucha contra el cambio climático se ha centrado en reducir el consumo de combustibles fósiles, los grandes recortes en las emisiones de CO_2 no lo mitigarán por sí solos. En la actualidad, los GEI sin CO_2 representan un tercio del total de emisiones antropogénicas equivalentes de CO_2.Existen varias fuentes antropogénicas importantes de ese gas. La ganadería de rumiantes es la mayor fuente de emisiones antropogénicas de CH_4 (metano) y ocupa más superficie que cualquier otro uso del terreno a nivel mundial. La relativa falta de atención puesta en esta fuente de GEI sugiere que la conciencia de su importancia es muy baja. Las reducciones en el número de rumiantes y de la producción cárnica derivada de ellos beneficiarían a la seguridad alimentaria mundial, la salud humana y la conservación del medio ambiente.Los rumiantes son herbívoros salvajes y domésticos que comen plantas y las digieren a través del proceso de fermentación entérica en un estómago de cuatro cámaras. El metano se produce como un subproducto de procesos digestivos microbianos que tienen lugar en la primera de esas cámaras, el rumen. Allí, para obtener energía, millones de microorganismos anaeróbicos (bacterias, protozoos y hongos) fermentan el alimento que pueden utilizar: la fibra (celulosa y hemicelulosa). El producto gaseoso final es metano.Los animales no rumiantes o monogástricos, como cerdos y aves de corral, tienen un estómago de una sola cámara y sus emisiones de metano son insignificantes en comparación. En 2011 había censados 3 600 millones de rumiantes domésticos. En promedio, durante los últimos 50 años, cada año se suman unos 25 millones de rumiantes domésticos a la cabaña mundial.El sector ganadero es responsable de aproximadamente el 14,5 % de todas las emisiones antropogénicas de GEI. En otras palabras, de 7,1 de 49 gigatoneladas (Gt) equivalentes de CO_2 al año. Los rumiantes contribuyen más (5,7 Gt) a las emisiones de GEI que el ganado monogástrico (1,4 Gt). Las emisiones debidas al ganado bovino (4,6 Gt) son más altas que las de los búfalos (0,6 Gt) y las de ovejas y cabras (0,5 Gt).En

conjunto, las emisiones mundiales de GEI atribuibles a la ganadería son algo mayores que las 7 Gt atribuidas al transporte.En España, cuya cabaña de rumiantes se acerca a los 22 millones de cabezas, las aportaciones de la ganadería a la producción de GEI son aproximadamente 22,3 Gt CO_2 eq/año, un 6,6 % de nuestras emisiones totales (338,8 Gt).El dato es significativo si tenemos en cuenta que los casi 47 millones de residentes en España emitimos unas 9,6 Gt de dióxido de carbono al año, menos de la mitad de las emisiones de nuestro ganado doméstico.Aunque las políticas climáticas internacionales se centran en reducir las emisiones de combustibles fósiles, el sector pecuario ha estado exento de las políticas climáticas y se está haciendo muy poco para modificar los patrones de producción y consumo de productos cárnicos procedentes de rumiantes. La producción anual de carne en todo el mundo crece rápidamente y se prevé que, si no hay cambios en las políticas, se duplique con creces, de 229 millones de toneladas en 2000 a 465 millones en 2050.Cuando el análisis del ciclo de vida completo toma en consideración los efectos ambientales directos e indirectos desde la granja a la mesa, lo que incluye la fermentación entérica, el estiércol, el forraje, los fertilizantes, el procesamiento, el transporte y el cambio en el uso de la tierra, la huella de GEI del consumo de carne de rumiante es, en promedio, entre 19 y 48 veces mayor que la de los alimentos ricos en proteínas obtenidos de las plantas.Las carnes de animales no rumiantes como las de cerdos y aves de corral (y los marinos) tienen una huella inferior de carbono equivalente, aunque todavía tengan un promedio de 3 a 10 veces mayor que los alimentos vegetales con alto contenido de proteínas. Los cerdos y las aves de corral también consumen alimentos que, de otro modo, consumirían los humanos.Dado que el cambio del clima de la Tierra está cada vez más cerca de alcanzar puntos de inflexión importantes, la necesidad de actuar apremia. El principal motor del calentamiento global es la acción humana, por lo que, creámoslo o no, el nivel de agravamiento siempre dependerá de nosotros.Podemos sentirnos intimidados por la dimensión del cambio climático, pero la responsabilidad es completamente nuestra.Disminuir el cambio climático forzando las reducciones de rumiantes y de CH_4 disminuiría la probabilidad de cruzar irreversiblemente esos puntos de inflexión. Reducir el número de rumiantes será una tarea difícil y compleja, tanto política como socialmente. Sin embargo, la disminución de la cabaña de rumiantes debe considerarse a la par que nuestro gran desafío de reducir la dependencia de los combustibles fósiles.Solo con el reconocimiento de la urgencia de enfrentar este desafío y la voluntad política de comprometer recursos para mitigar de forma integral las emisiones se logrará un avance significativo. Para conseguir una respuesta efectiva y rápida necesitamos aumentar la conciencia entre el público y los responsables políticos de que lo que elegimos comer tiene importantes consecuencias para el clima.

Diario16 Mediterráneo

http://mediterraneo.diario16.com/la-semana-ecologista-donde-no-diran-que-el-culpable-es-el-capitalismo/

Sección: Actualidad / Última Hora
02/12/2019

La semana ecologista donde no dirán que el culpable es el capitalismo

Europa Espanya Espanyol
Autor: Santiago Aparicio

Esta semana les van a contar que hay que reciclar, que hay que bajar las emisiones de CO 2 , que debemos dejar de comer carne y pescado, que hay que comprar coches que no contaminen, que hay que subir los impuestos con tasas ecológicas y todo lo que se les ocurra por el camino para evitar el calentamiento global, pero no les dirán que en realidad todo es culpa de un sistema depredador conocido como capitalismo. Mientras les intenta concienciar individualmente, casi causándoles un trauma por lo mal que hacen las cosas y todo lo que contaminan, esconderán que todo es producto del sistema económico global. Y no lo harán porque las fiestas que montan, como la organizada en España, están financiadas al fin y al cabo por los mismos que potencian el sistema depredador.

Mañana empieza en Madrid la #COP25 , una reunión decisiva para elevar la ambición en la lucha global contra la emergencia climática.

Por responsabilidad con las generaciones presentes y futuras. La acción sobre el cambio climático no puede esperar.

¡ #YA es #TiempoDeActuar ! pic.twitter.com/lGmQY6Uzvq

- Pedro Sánchez (@sanchezcastejon) December 1, 2019

La celebración de la COP25 es, sin duda, una buena noticia para el país y un símbolo de la implicación del presidente en funciones Pedro Sánchez . Son necesarias estas celebraciones para concienciar a las personas que su forma de consumir provoca desequilibrios climáticos y ecosistémicos, pero no se dejen engañar porque la forma de producción es más nociva. Por mucho que reciclen en bolsas distintas y lleven bolsas de tela el problema persistirá. No hay que negar el calentamiento global, ni las emisiones de CO 2 , pero hay que señalar al culpable que no es otro que el sistema capitalista. Ninguno de los presentes, salvo raras excepciones, dirán que hay que dejar de producir de la forma en que se está haciendo porque al final lo que se acaba ocultando es una lucha entre potencias económicas detrás de todo. En Europa, sin duda, se está plenamente concienciado y se tiene conciencia ecológica. Empresas que intentan contaminar menos y con menor gasto de energía, pero empresas capitalistas que al final requieren de productos que se fabrican en otros lugares a los que se ha desplazado la contaminación para ser ecofriendly que se suele decir. Sólo hay que ver la posición del PP madrileño, por ejemplo, con Madrid Central y se percibirá que manda primero el dinero y luego la salud del ecosistema (donde el ser humano no deja de ser una parte).

Estos días verán que se acusa a Rusia, China, la India y EEUU por ser los países más contaminantes, lo que no se reconocerá es que parte de esas mercancías tienen un origen financiero europeo/estadounidense, son fábricas deslocalizadas o son parte del sistema de reproducción capitalista. Se acusa a los países, especialmente en tiempos de batalla económica por el poder imperial, porque acusar a Apple, Hewlett Packard, Microsoft, Volkswagen o Samsung, por ejemplo, no es políticamente correcto según el patrón de la ideología dominante. Y no es que China contamine más porque son unos dejados y no tienen conciencia del cambio climático, sino porque allí está el 90% de la producción de esos móviles que a usted le obligan a cambiar de cuando en cuando. Bien sea porque se fabrican con fecha de caducidad, bien porque le engatusan mediante la publicidad de todo tipo para ello. No puede comer usted carne pero es fashion porque

tiene un iPhoneX. Una lógica que potencia cierto tipo de consumo que es la clave de la reproducción del propio sistema. Explotado pero con enorme cantidad de fetiches a elegir para dotarse de una falsa libertad.

Es el sistema general de dominación y reproducción el que se encuentra detrás de lo que viene sucediendo en el ecosistema. Tampoco dirán en la cumbre que la industria más contaminante es la que tiene que ver con internet. Móviles, ordenadores, mantenimiento de servidores, prensa digital, youtube y demás Apps que se utilizan contaminan más que las pobres vacas que, parece, cagan demasiado. Pero en la cumbre, los ecocapitalistas les intentarán vender que coman menos carne para ser más ecológicos, pero eso sí cuéntenlo en Twitter, que al ser digital parece no nocivo. Si puede después de gastar más del 50% de su salario en la vivienda, gaste el 30% en un coche eléctrico porque como la energía ni se crea ni se destruye, tan sólo se transforma, pareciera que producir la electricidad y las baterías de litio es casi gratis. Y no. Para producir y mantener esas baterías hay que esquilmar países y ecosistemas. Esto se lo esconderán posiblemente. Así como, si ustedes hacen cálculos, tras gastar el 80% en pagar casa y coche, van a vivir con el 20% restante. Producción y reproducción sistémica unidas para hacerles ver que el sistema es bueno, que los malos son otros (y si son comunistas le da más dramatismo) o ustedes que no saben consumir (pero no dejen de hacerlo) y que todo se puede cambiar sin tocar la base económica.

Los ecocapitalistas esta semana venderán su buena nueva de consumo ecológico sin contarles todas las contradicciones. Vienen con su nueva biblia y aquellos que responden en contra o ponen pegas son los nuevos herejes que quieren que el mundo se extinga. Visto cómo va el mundo igual no es mala idea que se extinga, pero, más allá de lo irónico, hay una realidad que es la siguiente: más o menos ecológica la forma de producción, lo que está matando al mundo es el propio sistema. Por muy ecológico que sea, el capitalismo se basa en la acumulación de riquezas mediante la producción, circulación y venta de mercancías (materiales o humanas). Y como el capitalismo va depredando y extendiéndose hasta el último confín del mundo, seguirá habiendo peligro ecológico. Y el peligro social que no advierten los ecocapitalistas, la exclusión de cada vez una mayor parte de la población que no podrá adquirir esos fetiches ecológicos. No sólo habrá pobres excluidos por no tener capacidad de entrar en el ciclo de producción y reproducción, sino que habrá pobres ecológicos que no podrán adquirir los fetiches-mercancías. Y en todos los casos apunta a que serán las mismas personas, las pertenecientes a la clase trabajadora. O ¿es que piensan que la comida vegana es más barata o que hay catamaranes para que viaje todo el mundo? Cuando se hable de Greta Thunberg en estas páginas verán lo reaccionario de algunas propuestas.

Un sistema que es depredador en sí mismo no puede ser ecológico jamás. No es cuestión, como hacen algunos, de culpar a los consumidores sino a los productores. ¿Desde cuándo han comenzado a comer papaya en Albacete? ¿Desde cuándo no se produce una simple camisa en Europa? No es culpa de las personas el aumento del crimen ecológico que se está perpetrando sino del sistema capitalista que ha colonizado el mundo con sus fetiches y sus fábricas. ¿Por qué creen que los partidos de derechas son, en cierto modo, negacionistas del cambio climático? Porque son conscientes que detrás de todo está el capitalismo. Por eso hablan de libertad de acción como antagonismo del ecologismo, porque lo que defienden es la libertad del empresario para saquear el planeta. Se llame Apple o se llame Zara, todas las empresas multinacionales, los intermediarios y los grupos que financian todo eso son los culpables más allá de buenos hábitos de consumo. ¿Qué es menos ecológico, comerse un filete o tener en la casa un césped que ni el Camp Nou? Los ecocapitalistas les dirán que lo primero. Por eso, dentro del apoyo necesario a la lucha contra el cambio climático, guárdense de muchos de los discursos que escucharán, especialmente si les señalan a ustedes como consumidores.

¿Quieres recibir las novedades de Diario16?

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca - Alimentacion / Bebidas
02/12/2019

Aprobada en el Parlamento Europeo la ampliación de cuota de importacion de carne de vacuno de EE.UU.

Europa Espanya Espanyol

Aprobada en el Parlamento Europeo la ampliación de cuota de importacion de carne de vacuno de EE.UU.

02/12/2019El Parlamento Europeo dio el visto bueno a la ampliación de la cuota de importación de carne de vacuno desde EE.UU. Al tiempo, los eurodiputados criticaron también los aranceles impuestos por EE.UU. a los productos agropecuarios de la UE.

El resultado de la votación fue de 457 votos a favor frente a 140 en contra y 71 abstenciones y se produjo con una resolución que insta a la eliminación de los aranceles de los Estados Unidos sobre el acero y el aluminio de la UE, y la retirada de la amenaza de Trump de aumentar los aranceles a los automóviles de la UE.

El acuerdo sobre la carne está diseñado para resolver una disputa que se remonta a 1981 cuando la UE prohibió el uso de hormonas de crecimiento en la carne en todo el bloque de 28 naciones, incluidas las importaciones. La UE y los Estados Unidos finalmente concluyeron un acuerdo en 2009 para otorgar una cuota para las importaciones de carne de res libre de hormonas, que actualmente es de 45.000 toneladas.

Sin embargo, según las normas de la Organización Mundial del Comercio (OMC), la cuota también debía ponerse a disposición de proveedores no estadounidenses.

Los exportadores de Australia y Uruguay, y más recientemente de Argentina, decidieron vender dentro de la cuota, lo que elevó redujo la participación de Estados Unidos de casi el 100% al 30%.

Según el acuerdo revisado, que los otros países tuvieron que acordar, los agricultores estadounidenses obtendrán una cuota inicial de 18.500 toneladas de la cuota, aumentando a 35.000 toneladas después de siete años.

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca - Alimentacion / Bebidas
02/12/2019

El Foro Mercosur de la Carne estudia el reparto de la cuota libre de aranceles de carne de vacuno hacia la UE

Europa Espanya Espanyol

El Foro Mercosur de la Carne estudia el reparto de la cuota libre de aranceles de carne de vacuno hacia la UE

02/12/2019Con motivo de la pasada reunión del Foro Mercosur de la Carne celebrada en Montevideo (Uruguay), uno de los temas tratados fue la distribución de las cuotas de exportación de carne de vacuno con aranceles preferenciales desde el Mercosur a la Unión Europea tras el acuerdo firmado.

De acuerdo con una entrevista realizada en Valor Agregado de Radio Carve, Juan José Grigera, representante de la Sociedad Rural de Argentina, en la reunión se avanzó sobre qué parte de la cuota de exportación correspondería a cada uno de los países integrantes del Foro, recoge el diario El País.

Por el momento, la distribución sería del 37,5% para Brasil, el 25% para Argentina, otro 25% para Uruguay y un 12,5% para Paraguay, para una cuota total estimada en 90.000 t.

El paso siguiente será la discusión por parte de cada uno de los países asociados sobre este porcentaje y se volverán a realizar reuniones a posteriori.

Cabe recordar que el acuerdo aún debe ser ratificado por parte del Parlamento Europeo después de que cada uno de los Estados miembro (28 en total) de el visto bueno definitivo, contando con fuertes oposiciones en algunos países como es el caso de Francia o Irlanda.

https://www.elmostrador.cl/cultura/2019/12/03/hemos-pecado-de-optimistas-ante-el-cambio-climatico/

Sección: Entretenimiento
03/12/2019

¿Hemos pecado de optimistas ante el cambio climático?

Amèrica del Sud Xile Espanyol

El cambio climático es el mayor desafío de nuestro tiempo y ahora nos encontramos en un momento decisivo para hacer algo al respecto. Todavía estamos a tiempo de hacerle frente, pero esto requerirá un esfuerzo sin precedentes por parte de todos los sectores de la sociedad . Esto es lo que publicó Naciones Unidas en su web con motivo de la celebración de la Cumbre del Clima (COP25).

Prevista en un principio para finales de septiembre en Chile, la reunión fue finalmente aplazada hasta diciembre y reubicada en Madrid.

El texto continúa: La Cumbre supondrá un gran salto en la ambición política nacional colectiva y mostrará grandes avances en la economía real en apoyo de la agenda. Juntos, estos avances reforzaran los mercados y las políticas y darán el impulso necesario en la carrera hacia la cima a países, empresas, ciudades y sociedad civil, para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible y del Acuerdo de París .

Percentiles de temperatura en la tierra y en el océano (junio de 2019). NOAA

¿Una visión optimista o pesimista?

La ciencia del cambio climático tiene más de 150 años y es, probablemente, una de las áreas más estudiadas de todas cuantas conforman la ciencia moderna.

Sin embargo, la industria energética y los grupos de presión políticos, entre otros, llevan 30 años sembrando la duda sobre la realidad del cambio climático.

Un reciente informe estima que las cinco mayores compañías petroleras y de gas a nivel mundial invierten anualmente alrededor de 200 millones de dólares al año al mantenimiento de lobbies que influyen, retrasan o impiden el desarrollo de políticas climáticas.

Los últimos cinco años, desde 2015 a 2019, van camino de convertirse en el periodo de mayor temperatura media jamás registrada. Así lo denuncia un informe sobre el medio ambiente presentando recientemente por la ONU con motivo de la Cumbre del Clima.

Expectativas vs. realidad

El documento, denominado United in Science, subraya la creciente distancia que separa los objetivos marcados para frenar el cambio climático de la realidad de la situación.

Por ejemplo, siete de los diez años más cálidos registrados en España desde 1965 forman parte del siglo XXI, según datos de la Agencia Estatal de Meteorología. El último año de récord fue 2017: la temperatura media fue de 16,2 , un 1,1 superior respecto al periodo de referencia (1981-2010).

El informe revela también que los niveles de los principales gases invernadero el dióxido de carbono, el metano y el óxido nitroso han alcanzado máximos históricos.

La concentración de dióxido de carbono aumenta un 1 % cada año. Alcanzó un 2 % en 2018. A pesar del gran desarrollo de las energías renovables, el sistema energético global sigue dominado por los combustibles fósiles.

Series temporales de aumento de las concentraciones de distintos gases. WMO Global Atmosphere Watch

El CO , cada vez más abundante

En los últimos años se ha pasado de una concentración de unas 280 ppm de CO en la atmósfera en la era preindustrial a unas 390 ppm en 2009 (aun cuando su concentración global en la atmósfera es de apenas 0,039 %).

Los gases de efecto invernadero permanecen activos en la atmósfera mucho tiempo. Por eso se los denomina de larga permanencia . Del CO emitido a la atmósfera, alrededor del 50 % tardará 30 años en desaparecer, un 30 % permanecerá allí varios siglos y el 20 % durará varios miles de años.

Según United in Science, la estabilización de los gases de invernadero en 445 ppm limitaría el aumento de la temperatura global a unos 2 °C. Pero para ello necesitamos reducir entre un 50 y un 85 % las emisiones de gases de efecto invernadero para mediados de este siglo.

El documentos señala que en 2018 se emitieron 37 000 toneladas de CO , una cifra récord. La concentración de este gas era de 407,8 ppm. Los datos preliminares recogidos en 2019 sugieren que los niveles podrían alcanzar o incluso exceder los 410 ppm a finales de año.

Sus autores estiman que la última vez que se registró una concentración de CO de 400 ppm fue hace entre 3 y 5 millones de años. Por entonces, la temperatura superaba en de 2 a 3 grados la actual. Las capas de hielo de Groenlandia y de la Antártida occidental se derritieron y el nivel del mar subió entre 10 y 20 metros.

Altas temperaturas y condiciones extremas

El trabajo indica que, con las reducciones nacionales planteadas en el Acuerdo de París, la temperatura media aumentaría entre 2,9 y 3,4 . Sin embargo, los expertos advierten que este incremento no debería superar los 1,5 grados. Para lograrlo, las propuestas de los países para frenar el cambio climático deberían multiplicarse por cinco. O por tres para que no aumente más de 2 grados.

Un estudio del Panel Intergubernamental sobre el Cambio Climático (IPCC) de la ONU advierte que podríamos cruzar ese umbral crucial de 1,5 por encima de los niveles preindustriales en solo 11 años. Esto supondría una catástrofe global .

Situaciones como sequías extremas, incendios forestales, inundaciones o la escasez de alimentos podrían ser algunos de los primeros síntomas del problema.

Para evitar esa situación, de acuerdo con estos especialistas, el mundo necesita cambios rápidos, de gran alcance y sin precedentes en todos los aspectos de la sociedad . Según los científicos, hay que conseguir o bien que la producción industrial sea menos contaminante o bien producir menos.

Contenido calorífico del océano a nivel global. NOAA

Repercusiones económicas de reducir emisiones

El informe también recoge las posibles consecuencias económicas de mantener estable la concentración de gases de efecto invernadero. Controlar la producción de gases tendrá un gran impacto en la actividad económica global.

Bert Metz (el copresidente del panel) ha explicado que, para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero entre un 50 y un 85 %, será necesario recortar cada año un 0,12 % del producto interior bruto (PIB) global.

La estabilización en el nivel superior de la escala (710 ppm) provocaría un incremento de hasta 4 °C. Las emisiones de gases de efecto invernadero aumentarían entre un 10 y un 60 % hacia 2050. Esta posibilidad conllevaría una disminución del 0,06 % en el PIB anual.

China, Estados Unidos e India podrían temer que los posibles recortes afecten a su crecimiento económico, por eso podrían haberse esforzado por no figurar en el informe.

Medidas individuales

Pero además de las medidas globales y nacionales, todos podemos contribuir individualmente a prevenir una subida excesiva de las temperaturas, aunque sea de forma modesta. Estos son algunos de los cambios cotidianos que usted puede hacer para ayudar a evitar una catástrofe como resultado del calentamiento global:

Utilizar el transporte público.

Ahorrar energía.

Consumir menos carne.

En la medida de lo posible, reducir y reutilizar cualquier sustancia, incluso el agua.

Informar y educar a los demás.

Todos estos cambios, puestos en práctica todos los días por miles de millones de personas, pueden tener un enorme impacto.

Una versión de este artículo fue publicada en el blog Ciencia marina y otros asuntos, de la Fundación para el Conocimiento madrid+d.

Antonio Figueras Huerta, Profesor de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Investigaciones Marinas (IIM-CSIC)

Este artículo fue publicado originalmente en The Conversation. Lea el original.

https://asoprovac.com/actualidad/10-articulos-de-portada/8083-estudio-de-mercado-el-mercado-de-la-carne-de-vacuno-y-ovino-en-japon-2019

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca - Alimentacion / Bebidas
02/12/2019

Estudio de mercado. El mercado de la carne de vacuno y ovino en Japón 2019

Europa Espanya Espanyol

Escrito en 02 Diciembre 2019 .

Ver Información