

SUMARIO

	El coronavirus ha dejado patente que hay otra epidemia, la del pánico colectivo Medio: El Comercio, Audiencia: 138.000, Difusion: 13.647, Valor: 2.378€	2
	El Club Allard estrena menú vegetariano Medio: Expansión, Audiencia: 134.000, Difusion: 21.888, Valor: 523€	4
	Todo lo que lleva la carne picada que no es carne y por qué se le añade Medio: elpais.com, Audiencia: 3.983.202, Valor: 44.413€	5
	Los ganaderos podrán cobrar desde este viernes las ayudas de la PAC Medio: eldiario.es, Audiencia: 701.691, Valor: 6.315€	7
	Barbarie en la industria porcina española: las imágenes que muestran los problemas de bienestar en las granjas Medio: publico.es, Audiencia: 522.981, Valor: 5.230€	8
	Compuestos de la carne roja que son perjudiciales para la salud Medio: MSN CL, Audiencia: 254.006, Valor: 3.899€	10
	@irtacat El IRTA evaluará el bienestar animal en las explotaciones de vacuno de Andorra Medio: interempresas.net/industria-carnica, Audiencia: 86.018, Valor: 645€	12
	CARNico, la carnicería-degustación para los amantes del vacuno. Medio: Loff.it, Audiencia: 6.735, Valor: 34€	13
	Publicada la normativa que regula el saneamiento ganadero para vacuno, con avances significativos Medio: agroinformacion.com, Audiencia: 6.339, Valor: 32€	14
	Ribs lanza su hamburguesa apta para veganos Medio: periodicopublicidad.com, Audiencia: 4.754, Valor: 24€	16
	La cabaña de vacuno sigue creciendo en España Medio: Agropopular con César Lumbreras, Audiencia: 3.962, Valor: 24€	18
	Litera Meat obtiene el certificado de Bienestar Animal Welfare Quality Medio: diariodelaltoaragon.es, Audiencia: 2.773, Valor: 28€	19
	Analizan en The Power of Meat el comportamiento y las exigencias de los consumidores de EE.UU. Medio: eurocarne.com, Audiencia: 2.773, Valor: 24€	20



Los miedos pueden llegar a atenzarnos. R. C.

El miedo también se contagia

El coronavirus ha dejado patente que hay otra epidemia, la del pánico colectivo

FERMÍN APEZTEGUÍA



La epidemia de coronavirus que se está extendiendo por el planeta ha llegado acompañada de otra de igual o mayor envergadura. Esta sí, con tintes de pandemia. El mundo se muere de miedo. Las decisiones políticas y sanitarias adoptadas por los responsables institucionales de todo el mundo están contribuyendo a generar entre la población un temor que los sanitarios, no las instituciones, sino los profesionales de la salud que atienden a los pacientes en las consultas, no acaban de entender. ¿Por qué tanta alarma por un virus que no se ha cobrado en el mundo ni la mitad de las víctimas que la gripe se llevará este año en España? ¿Se está utilizando el Cov19 con fines que van

más allá de lo meramente sanitario?

«El ser humano, a diferencia del resto de los animales, tiene la capacidad de imaginar, un don que le permite anticiparse a lo que pueda ocurrir», razona la psicóloga Timanfaya Hernández, directora del centro Globaltya, de Madrid. Esta cualidad, destaca la especialista, que nos ha permitido sobrevivir como especie, tiene también su contrapartida. «Es una herramienta muy positiva, que mal gestionada puede resultar muy peligrosa. Nuestra cabeza es incapaz de distinguir entre un miedo real y otro imaginario».

'La guerra de los mundos'

La demostración que hizo de ello el cineasta Orson Welles con su adaptación para la radio de la novela 'La Guerra de los Mundos' forma parte de la historia, no sólo de la comunicación, sino del ser humano. El programa se emitió como si se tratara de un informativo, que interrumpió la emisión para infor-

mar con carácter urgente de una invasión extraterrestre. Al principio del espacio se advirtió de que se trataba sólo de una dramatización, pero hubo muchísima gente que se enganchó a la narración después de la advertencia. Miles de personas creyeron que se trataba de una noticia real. Consecuencia: la población de Nueva York y Nueva Jersey entró en pánico, conven-

«Tenemos que racionalizarlo; todos los días hay muertes, pero la vida sigue»

Utilizaron el miedo Hitler y Franco; y lo usan los terroristas, partidos, religiones...

cida de que se trataba de un auténtico ataque alienígena.

La lista de ejemplos del uso del miedo como forma de dominación política y control social es larga. Sólo en el último siglo podría pensarse en la Alemania nazi, la España de Franco, las llamas del infierno, el temor a una guerra nuclear o, algo mucho más reciente, las advertencias permanentes sobre las devastadoras consecuencias de una invasión del islam en Europa. Muchísimas organizaciones y personas utilizan el miedo contra los ciudadanos. Los terroristas que buscan con sus acciones determinados objetivos, los partidos políticos que anuncian el Apocalipsis si se vota a sus rivales... y, en ocasiones, también las instituciones públicas, que lo inoculan en las dosis que creen adecuadas con el supuesto objetivo de evitar males mayores.

El caso de las 'vacas locas' sacudió el mercado alimentario del mundo occidental con el cambio de siglo. La aparición de una va-

riante de la enfermedad de Crutzfeld-Jakob, ligada al consumo de carne de vacuno contaminada, desestabilizó el mercado alimentario y sembró la alarma entre los consumidores de carne occidentales. 25 años después, el número de diagnósticos de la dolencia apenas llega a 250 en el mundo entero y, como recuerda el psiquiatra Luis Caballero, jefe de la especialidad en el hospital Puerta del Hierro de Madrid y profesor de Psiquiatría en la Universidad Autónoma, desde entonces siguen apareciendo nuevos casos cada año y al mismo ritmo que durante la crisis.

«Ahora mismo, tenemos dos epidemias superpuestas», razona. «Una se refiere a un cuadro gripal, que ni siquiera es muy grave; y otra de tipo comunicacional, mucho más intensa desde el punto de vista psiquiátrico», sentencia el experto. Vivimos, a su juicio, momentos de «histeria colectiva». «Lo mismo que sucedió con el SARS, la gripe A...»

El virus que nació en Wuhan (China) el pasado diciembre se ha cobrado ya casi 3.000 muertos en todo el mundo. Sólo en España, la gripe se llevará este año unas 6.500 vidas; las enfermedades cardiovasculares, en torno a las 118.000 y el cáncer algo menos, como 109.000. Y las bolsas no se caerán. «Nuestra mejor herramienta contra el miedo es racionalizar», aconseja Timanfaya Hernández. «Todos los días hay muertes, pero tenemos que seguir viviendo», reflexiona.

☰  **YOUSCIENCE**

'Influencers' de la ciencia

Las dudas existenciales y las cotidianas se despejan online

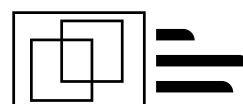
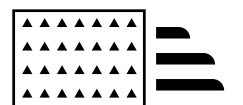
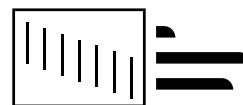
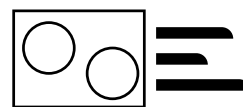


ILUSTRACIÓN R.PARRADO

guaje ameno y coloquial y hacer uso del humor. Estos recursos, utilizado de forma general por todos los divulgadores modernos, se emplea de muy diversas formas. Pereyra, por ejemplo, los aplica a través de un ente llamado 'voz cursiva', que se encarga de transmitirle las preguntas que pueden surgirle al lector y permite entablar un diálogo ficticio que hace que la información llegue a sus seguidores de forma mucho más entretenida. Otros son más propensos a la ironía o incluso al chiste.

El ingeniero abrió su blog 'Ciencia de sofá' para cubrir una necesidad propia: «Siempre me ha gustado leer sobre ciencia, pero echaba en falta un medio que lo explicara de forma cercana». Por eso opina que el aparente desinterés por la ciencia que parecía existir hasta ahora no se debía a la indiferencia de la gente, sino a «la falta de plataformas donde poder leer ciencia explicada a nivel de usuario».

También las instituciones

Los youtubers y blogueros no son, sin embargo, los únicos que se han dado cuenta de esta necesidad creciente. Algunos organismos científicos y universidades también han abierto sus propios portales y canales de divulgación, siendo los países anglosajones quienes lideran el movimiento.

El canal de YouTube del Instituto Tecnológico de Massachusetts, MIT News (568.000 suscriptores), la Agencia Espacial Europea (538.000), el laboratorio de física de partículas de Estados Unidos Fermilab (386.000) o la Organización Europea para la Investigación Nuclear (109.000), son algunos ejemplos.

En España aún vamos por detrás, pero también hay referencias destacables, como el canal divulgativo del Instituto de Física Teórica, centro mixto del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universidad Autónoma de Madrid, que colabora con youtubers de la talla de José Luis Crespo y que superó recientemente el medio millón de suscriptores.

ELENA MARTÍN



Se puede hervir un huevo en el Everest?, ¿la aceituna es una fruta?, ¿es posible viajar en el tiempo?, ¿cómo funciona nuestra mente?, ¿por qué si no multiplicamos nada el resultado no es cero? Puede que se haya hecho una, o varias, de estas preguntas en algún momento. Son solo un puñado de las que responden en sus blogs y canales de Youtube algunos de los di-

vulgadores científicos más seguidos de las redes sociales, como José Luis Crespo, Eduardo Sáenz, Marián García, Jordi Pereyra o Patricia Tezanos, entre muchos otros. Ellos han conseguido hacer de algo tan complejo como la ciencia un juego de niños y, hoy en día, es a quienes acuden millones de personas para resolver sus dudas cotidianas. Relegando a las publicaciones científicas, e incluso a los medios de comunicación, a un segundo plano.

Marián García, más conocida por su alias Boticaria García, abrió su blog tras siete años trabajando en una farmacia de pueblo.

Estaba harta de escuchar eso de: «he visto en internet que...» y decidió tomar cartas en el asunto. Ella es una gran defensora de la información en la red, pero recuerda que, antes de aceptar la credibilidad de un texto, siempre hay que verificar la fuente de la que proviene. «Creo que sería muy beneficioso que en las consultas médicas y las farmacias se indicase a los pacientes qué páginas pueden consultar para obtener información fiable».

La farmacéutica asocia el 'boom' de la divulgación que estamos viviendo a un aumento de la demanda y el interés por te-

mas científicos, y a la facilidad que aportan las redes sociales para difundirlos. «Los divulgadores se han convertido en el enlace entre las publicaciones científicas, que muchas veces son infumables, y la gente de a pie gracias a las redes sociales, pero con el valor añadido del rigor».

Falta de medios

Por su parte, el ingeniero y youtuber Jordi Pereyra, que recientemente ha publicado su tercer libro 'Respuestas asombrosas a preguntas cotidianas' (Paidós), desvela que la clave para divulgar la ciencia es utilizar un len-

¿FRIKIS O SABIOS?

José Luis Crespo
Quantum Fracture

Con casi dos millones de seguidores en su canal, este joven manchego es el youtuber de ciencia número 1 en España. Explica «el lado más loco (y real) del Universo... cada jueves», como dice en su perfil, y ha demostrado que la física, cuando se entiende, es de lo más divertida y útil. Ha colaborado con el Instituto de Física Teórica y en sus vídeos responde a dudas como ¿es posible viajar en el tiempo?, ¿qué se ve yendo a la velocidad de la luz? o ¿se puede sobrevivir dentro del traje de Iron Man?



Eduardo Sáenz
Derivando

Matemático y profesor universitario de lenguajes y sistemas informáticos, este simpático logroñés consigue con cada uno de sus vídeos que las matemáticas gusten hasta a aquellos que las odian. Actualmente acumula 927.000 suscriptores y ha escrito varios libros. Además, es uno de los fundadores de The Big Van Theory, un grupo de monologistas científicos que desde 2013 viaja en furgoneta por toda España acercando sus conocimientos, algo que le ha hecho ganar varios premios.



Marián García
Boticaria García

Tras siete años trabajando en una farmacia de pueblo, se aventuró a crear un blog de divulgación sanitaria que se ha convertido en todo un fenómeno nacional. También sus libros han encabezado la lista de los más vendidos, con títulos como 'El jamón no existe' o 'El paciente impaciente'. Ha llegado a tener más de dos millones de visitas mensuales y esta popularidad le ha llevado dedicarse a divulgar sobre temas de salud en los medios de comunicación. También es profesora universitaria de nutrición.



Jordi Pereyra
Ciencia de sofá

Graduado en Ingeniería Mecánica, se define como un «interesado en cualquier tema que le ayude a entender mejor el mundo en el que vivimos». Cuenta con 234.000 suscriptores, ha publicado tres libros y ha recibido varios premios por su labor divulgadora. También colabora en varios medios de comunicación. Reconoce que «el conocimiento científico no es tan extenso como debería para un mundo que está tan basado en la ciencia» y su trabajo está orientado a remediarlo.



Patricia Tezanos
Antroporama

Bloguera de ciencia desde 2013 y youtuber desde 2017, esta graduada en Psicología especializada en Neurociencia e investigadora del Instituto Cajal trata de describir en sus vídeos y publicaciones los enigmas que entraña el ser humano. ¿De dónde venimos?, ¿cómo hemos evolucionado?, ¿cómo funciona nuestra mente?, ¿cómo nos comportamos?, ¿somos buenos o malos? Sus temáticas se dividen en: antropología, biología, psicología y neurociencia. Actualmente cuenta con 464.000 suscriptores.



MOTOR

Un Salón de Ginebra virtual.. pero virtuoso en estrenos

NOVEDADES 2.0 Pese a la cancelación, los coches se presentaron en formato digital.

Enrique Naranjo. Madrid

El coronavirus pudo con el Salón del Automóvil más importante de Europa... aunque no del todo. Los estrenos previstos para la muestra suiza, cancelada cuando las autoridades sanitarias helvéticas prohibieron las concentraciones públicas de más de 1.000 personas, vieron la luz. Sólo Toyota aplazó el lanzamiento de un SUV urbano para mejor ocasión. El resto presentó sus novedades, aunque de forma digital en lugar de física. De hecho, el único evento que tuvo lugar en las (vacías) instalaciones del Palexpo fue la elección del Coche del Año en Europa 2020, galardón que recayó en el Peugeot 208. Todo lo demás sucedió de forma virtual. Los 5.000 periodistas que debíamos poblar los pabellones cambiamos la moqueta por la silla del ordenador, donde se sucedía un goteo constante de novedades... que quizá no podamos probar de inmediato, ya que la industria está cancelando los eventos previstos en los próximos días, ya sean cuentas de resultados o pruebas de conducción.

Sin el *glamour* de las presentaciones en escenarios bajo llamativos juegos de luces, lo que no cambió fue la tendencia a la electrificación, acelerada en 2020 ante la amenaza de las multas por exceso de emisiones que planea de aquí a final de año. Así, por primera vez (exceptuando una pequeña remesa vendida en EEUU) el Fiat 500 adoptará un tren de rodaje completamente eléctrico, con una autonomía media de 320 kilómetros o 400 en ciudad. Como mensaje optimista, el clip de presentación del coche fue rodado... en Milán, epicentro italiano de la pandemia.

También Seat y su hermana deportiva Cupra aceleran en esta carrera con sus primeros híbridos enchufables para el León y el Formentor, este último especialmente interesante al ser el primer modelo puramente Cupra. Y dos extremos para ilustrar este tsunami de la electrificación: Dacia, que promete el eléctrico más barato del mercado para 2021 e Hispano Suiza, que le ha inyectado hormonas a su Carmen para hacerlo aún más exclusivo en la nueva variante Carmen Boulogne.

Los *superdeportivos* siempre son protagonistas en Ginebra, lluevan vientos o truenen virus. Desde el Koenigsegg Gemera, que pone sus 1.700 CV al servicio de cuatro pasajeros, al Bugatti Chiron Pur Sport de más de 1,2 millones de euros, pasando por un Aston Martin mitad coche, mitad avión: el V12 Speedster –sin techo ni parabrisas– se inspira en los F18 A.



AUDI A3 SPORTBACK La cuarta generación viene con cinco puertas y un interior digital. Ya se vende, desde 29.070 €, aunque no se entrega hasta mayo.



CUPRA FORMENTOR Es el primer coche cien por cien Cupra: un SUV deportivo de líneas coupé que incluirá en su oferta una variante híbrida enchufable.



DS 9 En Europa las berlinas están de capa caída, pero no en China, donde este modelo tendrá su mejor acogida. Mide 4,9 metros y es híbrido enchufable.



MERCEDES BENZ CLASE E No es una nueva generación, pero mejora en todos los apartados, heredando tecnología de la Clase S.



BMW i4 CONCEPT Esta berlina 100% eléctrica con carrocería de Gran Coupé será una realidad en 2021. Un rival directo del Tesla Model S.



DACIA SPRING La rumana tendrá un eléctrico en 2021 para rebajar su media de emisiones. Y será el más barato: se habla de unos 10.000 euros.



FIAT 500 ELÉCTRICO La versión a pilas ha sido la encargada de estrenar la tercera generación del icono italiano. Cambio radical en su interior.



VOLKSWAGEN ID.4 Cuando están a punto de entregarse los primeros ID.3, la marca muestra cómo será la variante SUV, prevista para final de año.



Patti Smith abre Universal Music Festival

El 23 de junio comienza Universal Music Festival 2020 y lo hará con la actuación de Patti Smith and Band en el Teatro Real. El festival, que celebra su sexta edición, llevará a este escenario inigualable a artistas españoles como María Jiménez (15 julio), Miguel Bosé (18 julio), Ana Torroja (21 julio), Ben Harper (22 julio) o Pablo López (23 julio), pero también a la chilena Mon Laferte (26 julio), al mexicano Carlos Rivera (27 julio) o al grupo británico Supertramp's Roger Hodgson (28 julio).

Motorama, en la Casa de Campo

Desde hoy y hasta el domingo, el pabellón de Cristal de la Casa de Campo acoge Motorama, la 9ª edición del salón comercial de la motocicleta de Madrid, donde se podrá, además de comprar una moto entre las más de 30 marcas presentes, disfrutar de pasear entre seis legendarias motos de sendos campeones del Mundo (Agostini o Sheene entre ellos) y del Dakar, de rutas, actividades, coloquios y de un concurso de *customización* de categoría mundial.

El Club Allard estrena menú vegetariano

Compuesto por doce pasos entre los que destacan el Ravioli de boletus y caldo de verduras; la Col rellena, sésamo y fondo oscuro de champiñones; y la Blanquette de soja texturizada con raíz de perejil, El Club Allard estrena su primer Menú Gastronómico Vegetariano. El restaurante madrileño estrella Michelin y su chef José Carlos Fuentes ofrecen también un Menú Vegano y platos a la carta como parte de su nueva apuesta.

Todo lo que lleva la carne picada que no es carne y por qué se le añade

Europa Espanya Espanyol

La carne picada es una forma de consumir carne versátil y muy extendida. Puede picarse en el momento mismo de su compra, con picadora o a cuchillo, si el proceso se realiza en una carnicería, o comprarse ya picada y envasada, si se adquiere en un supermercado. En este caso se considera preparado de carne. El reglamento UE 853 de 2004 especifica que los preparados de carne consisten en "carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca".

Cuando se la compramos al carnicero en el momento, el producto resultante es 100% carne, del tipo que se haya solicitado (ternera, ayojo, cerdo). Incluye músculos, grasas y nervios. En caso de adquirirla ya picada y envasada en una bandeja en un supermercado puede que no todo sea carne. El porcentaje de materia cárnica vendrá indicado en la etiqueta (normalmente, oscila entre el 97% y 70%). También se debe indicar expresamente si hay mezcla de varios animales, normalmente, ternera o ayojo y cerdo. El resto son otros ingredientes como sal, especias, féculas (cereales y legumbres, generalmente) o agua. Este producto puede encontrarse también bajo el nombre de burger meat.

Peculiaridades de la hamburguesa

Los burger meat incorporan sulfitos o nitros para alargar en tiempo de conservación. También pueden llevar colorantes permitidos para mejorar su aspecto. Son aditivos completamente seguros y contemplados como tales por la legislación vigente. ¿Tienes alergia al apio? Ten precaución si observas la leyenda 'sin aditivos artificiales añadidos': es muy posible que incorporen un concentrado de apio, un vegetal que de forma natural contiene un porcentaje alto de nitros.

Otro producto frecuente a partir de la carne picada son las hamburguesas ya listas para cocinar. Además de carne picada, más o menos rica en grasas, pueden llevar otros aditivos que alarguen un poco más su vida, así como otros que modifiquen o mejoren su sabor (ajo, comino, cúrcuma, pimentón).

Consúmelos pronto

Por su propia fisonomía, la carne picada ofrece más flancos vulnerables a bacterias patógenas -E.coli, salmonella y listeria- que un filete o una pieza de mayores dimensiones. No significa que sean insalubres, solo que al picarla aumenta exponencialmente la posibilidad de que proliferen esas bacterias poco amigables. Para evitarlo, la primera regla de oro es guardarla en refrigerador a una temperatura inferior a 5°C y un recipiente con rejilla para evitar el contacto con sus jugos, consumirla en las 24 horas posteriores al picado y cocinarla a una temperatura superior a 70°C. Dejar partes poco cocinadas aumenta el riesgo de intoxicación alimentaria.

Como regla de seguridad, no hay que volver a colocar una hamburguesa ya cocinada en el mismo plato donde se preparó, ya que en los jugos de la carne cruda podrían quedar bacterias que pasarían al alimento ya listo para consumir. ¿Y si sobra? Pongamos que ya no caben más albóndigas en el puchero o que no hay más bocas para dar cuenta de las hamburguesas. Una opción para darle vida a la carne picada sobrante puede ser preparar una boloñesa o rellenar pimientos, por poner dos ejemplos. O congelarla. Si ya ha pasado varias horas a temperatura ambiente no merece la pena jugársela. Cocinarla adecuadamente elimina las bacterias patógenas,

y así, el riesgo de contratiempos intestinales. En caso de congelarla, se debe consumir en cuanto descongele.

El color y el olor son buenos indicativos de la calidad de una carne picada. Cuanto más tiempo pase desde el picado, más fuerte será el olor. El color también puede variar, oscureciéndose a medida que pasan las horas, Este oscurecimiento, no obstante, puede deberse también a la falta de oxígeno.

¿Es igual de nutritiva que un filete?

Las cualidades nutricionales de la carne picada dependen del tipo de carne de la que procedan y del porcentaje de la misma. El principal aporte serán las proteínas de alto valor biológico, minerales como el hierro y vitaminas del grupo B. Tampoco deben perderse de vista los ácidos grasos saturados y monoinsaturados, que serán mayores cuanto más grasa contenga. Lo habitual es que este porcentaje no sea despreciable, así que tómate tu tiempo para leer la etiqueta de la bandeja antes de echarla al carrito.

Por último, hay que tener siempre muy presente que habitualmente se trata de picadas de carne roja, cuyo consumo, sin tenerse que prohibir, sí debe ser moderado y en el conjunto de una dieta saludable y variada.

Sección: Comunidades autónomas y provincias
05/03/2020

Los ganaderos podrán cobrar desde este viernes las ayudas de la PAC

Europa Espanya Espanyol

El Gobierno de Cantabria adelanta el pago de las medidas del Programa de Desarrollo Rural (PDR) incluidas en la Solicitud Única de 2019

Los ganaderos cántabros podrán cobrar a partir de mañana las ayudas de la PAC, que ascienden a un total de casi 12 millones de euros, y que podrán percibir dos meses antes que el año anterior.

Así lo ha anunciado hoy el consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Guillermo Blanco, quien ha explicado que el Gobierno de Cantabria va a adelantar el pago de las medidas del Programa de Desarrollo Rural (PDR) incluidas en la Solicitud Única de 2019.

Esta medida afecta, entre otras, a las ayudas dirigidas a las Zonas con Limitaciones Naturales (ZLN), las más cuantiosas que cofinancia la Unión Europea a través de la PAC y el Gobierno de Cantabria, de las incluidas en la Solicitud Única.

A partir de este viernes, un total de 3.112 ganaderos profesionales percibirán esta ayuda, que asciende a cerca de 7,5 millones de euros. El resto de ayudas comenzarán a percibirse a partir de la próxima semana. Se trata de las ayudas para el mantenimiento de razas localmente amenazadas, la ganadería, agricultura y apiculturas ecológicas y el bienestar animal.

"Conscientes de la difícil situación por la que está atravesando el sector y sus profesionales, queremos ser sensibles y hemos decidido realizar un esfuerzo adicional para tratar de adelantar este tipo de pagos", ha dicho Blanco.

El consejero ha reiterado el compromiso de su departamento de cumplir con los profesionales del sector primario mediante el pago de unas ayudas "fundamentales" para el desarrollo de las zonas rurales de Cantabria porque contribuirán a impulsar el sector primario con actuaciones encaminadas al rejuvenecimiento del sector agrario, la renovación de las estructuras y explotaciones agrarias, el fomento de la competitividad de los ganaderos y la colaboración en la protección del medio ambiente.

"Son ayudas que ayudarán a nuestro sector a adaptarse al cambio climático, posicionar al productor en la cadena de valor, innovar e implementar nuevos sistemas de producción adaptados a las exigencias climática", ha afirmado Blanco.

Para el consejero, es importante que estos fondos comunitarios perduren en el tiempo hasta que finalice la actual PAC y se incorporen al nuevo periodo de programación con una mayor dotación de fondos.

Barbarie en la industria porcina española: las imágenes que muestran los problemas de bienestar en las granjas

Europa Espanya Espanyol

El trabajo fotográfico 'Dentro de la industria porcina española' de Aitor Garmendia se hace con el premio Picture of The Year International por tercer año consecutivo por mostrar la realidad dentro de las granjas en España.

AITOR GARMENDIA

1 de 7

'Dentro de la industria porcina española'

El fotoperiodista y activista Aitor Garmendia gana por tercer año consecutivo el premio Picture of The Year International en la categoría Science and Natural History con un reportaje fotográfico que muestra la realidad de las granjas de cerdos en España.

AITOR GARMENDIA

2 de 7

Maltrato

Aitor Garmendia (nombre ficticio) ha registrado el maltrato a los animales tras acceder junto a otros activistas a más de 30 granjas porcinas. Los lechones de la imagen están sobre un montículo de excrementos.

AITOR GARMENDIA

3 de 7

No se garantiza el bienestar animal

Un informe de la Fundación Igualdad Animal revelaba que la organización Interporc creó su propio sello de calidad, que no garantiza el bienestar animal en la industria porcina. En la imagen, se muestra a un cerdo con una malformación en una granja española.

AITOR GARMENDIA

4 de 7

Sin espacio

Los cerdos apenas disponen de espacio en las jaulas de las granjas porcinas. En la imagen, se puede observar cómo los animales viven en pequeñas jaulas en batería.

AITOR GARMENDIA

5 de 7

Sin control

Un activista observa las herramientas usadas en una de las granjas porcinas, hacinadas y sin ningún tipo de control.

AITOR GARMENDIA

6 de 7

Horror en las granjas

No es la primera vez que Garmendia muestra el horror de las granjas españolas. Ya lo hizo con sus anteriores trabajos 'Matadero. Lo que la industria cárnica esconde' y 'El trabajo encubierto de activistas investigadores en granjas', por los que se hizo con el premio Picture of The Year International.

AITOR GARMENDIA

7 de 7

Barbarie de la industria cárnica

Cadáveres de lechones en un contenedor de una granja porcina, imagen que retrata la barbarie de la industria cárnica.

Te necesitamos

En Público defendemos un periodismo independiente, valiente y de calidad. Nuestra misión no solo es informar, sino también transformar la realidad. Para lograrlo necesitamos el apoyo de personas como tú.

Únete a nosotros



<https://www.msn.com/es-cl/salud/nutricion/4-compuestos-de-la-carne-roja-que-son-perjudiciales-para-la-salud/ar-BB10lcJx>

Sección: Deportes - Salud

05/03/2020

Compuestos de la carne roja que son perjudiciales para la salud

Amèrica del Sud Xile Espanyol

Autor: Lorenza Amor

En los últimos años se ha desatado una gran controversia entorno al consumo de carnes rojas , en primer lugar por que se ha demostrado un significativo aumento en la ingesta de alimentos proteicos y en segunda parte por que la mayoría de las tendencias de salud actuales enfatizan sobre los nocivos efectos de salud que causa su excesivo consumo.

Tus próximas vacaciones empiezan aquí

Entra a [Booking.com](https://www.booking.com)

Patrocinado

[Booking.com](https://www.booking.com)

Existen diversos estudios a nivel internacional que confirman los riesgos de un habitual consumo de carnes rojas , tal es el caso de información revelada por la Organización Mundial de Salud en la que declara la directa relación entre el consumo de carnes rojas procesadas y el cáncer. Esto nos lleva a conocer más a detalle sobre los compuestos que contiene la carne y la manera en la que estos afectan y deterioran la salud.

En el año 2014 el Comité Asesor Internacional del Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC) recomendó una estricta revisión y análisis de los efectos de la ingesta de carne roja y procesada. Con base en esto se realizaron diversos estudios epidemiológicos que señalaban un considerable incremento en el riesgo de padecer cáncer.

Es importante detenernos a definir el concepto de "carne procesada" el cual se refiere a los productos cárnicos que han sido transformados a través de la salazón , el curado , la fermentación , el ahumado y otros procesos que mejoran su sabor o conservación. En su mayoría se utilizan carnes de cerdo y de res , aunque también aplica para subproductos cárnicos. Dentro de los productos más famosos se encuentran los embutidos como las salchichas, el jamón, la carne en conserva, carnes en lata, carnes secas y productos como las salsas de carne.

A la vez la Fundación Mundial para la Investigación del Cáncer realizó un análisis sobre los efectos del consumo de carnes rojas y encontraron una estrecha conexión con el cáncer de colon. Los resultados reflejaban que en aquellas personas que consumían más de 500 gramos de carne a la semana (sobretudo embutidos) se incrementaba en un 30% el riesgo de padecer algún tipo de cáncer. La recomendaciones al respecto son claras, los especialistas recomiendan suplir la ingesta de carnes rojas y embutidos por alternativas como las carnes de aves, legumbres, huevos y lácteos bajos en grasa.

¿Qué compuestos perjudiciales contiene la carne? 1. Hierro La carne es uno de los alimentos que más se destaca por su alto contenido en hierro sobretudo la vacuna , su consumo moderado y en versiones orgánicas resulta benéfico para la salud al evitar estados de fatiga y anemia. Sin embargo cuando se consume en exceso tiende a acumularse en el hígado y forma los peligrosos "radicales libres" los cuales alteran el ADN y se derivan en enfermedades degenerativas como el cáncer.

2. Acrilamidas Cuando la carne entra en contacto con el calor o el fuego directo puede llegar a sufrir cambios en su estructura que se conocen como la oxidación de Maillard , proceso responsable de su característico color dorado . Sin embargo cuando las temperaturas son más altas y se exceden estas reacciones crean unos compuestos llamados "acrilamidas" y son sustancias peligrosas ya que están denominadas como cancerígenas.

3. Nitrosaminas Las nitrosaminas son sustancias sumamente peligrosas y se generan a partir de todos los aditivos "legales" que le agregan a los embutidos como es el caso de colorantes rojo o rosado, nitritos y nitratos . Estos provocan también radicales libres y alteran la química del organismo causando graves padecimientos de salud y un considerable deterioro en el funcionamiento del sistema nervioso, digestivo y cardiovascular.

4. Óxido de trimetilamina Esta sustancia es la que se libera cuando ciertos pescados o mariscos de "echan a perder" y es la responsable del mal olor característico. A la vez diversas investigaciones han comprobado que las bacterias de la flora intestinal convierten los aminoácidos de las proteínas de la carne en este óxido , el cuál resulta nocivo para el organismo y se deriva también en todo tipo de dolencias y enfermedades serias.

Suscríbete para recibir nuestro boletín de noticias gratuito en tu email.

<http://www.interempresas.net/Ganadero/Articulos/267184-EI-IRTA-evaluara-el-bienestar-animal-en-las-explotaciones-de-vacuno-de-Andorra.html>

Sección: *Veterinaria - Agricultura / Ganadería / Pesca*
05/03/2020

@irtacat El IRTA evaluará el bienestar animal en las explotaciones de vacuno de Andorra

Europa Espanya Espanyol

El informe se emitirá en junio e incluirá la identificación de los puntos críticos que puedan afectar el bienestar animal y las recomendaciones de propuestas de mejora respectivas.

El Departamento de Agricultura del Ministerio de Medio Ambiente, Agricultura y Sostenibilidad del Gobierno del Principado de Andorra ha encargado al IRTA, concretamente a los investigadores del Programa de Bienestar Animal, la evaluación de las infraestructuras, los equipamientos y las prácticas ganaderas que se aplican en las explotaciones de ganado vacuno ubicadas en el Principado de Andorra, con el fin de poder disponer de un diagnóstico de la situación en relación al bienestar animal. De esta forma, el organismo investigador catalán se confirma como un referente en la investigación en bienestar animal.

La tarea encargada al IRTA consistirá en definir la metodología, en base al referente europeo Welfare Quality que se ha desarrollado con la participación del IRTA, la ejecución de los trabajos de campo respectivos y la presentación de los informes con las condiciones de bienestar animal de las explotaciones ganaderas bovinas, identificando los puntos fuertes y los puntos críticos y emitiendo los respectivos informes de resultados, con indicación de las recomendaciones de mejora a emprender.

Este protocolo también tomará en cuenta las condiciones de producción de carne de calidad por las que se rige la producción de carnes de vacuno, prestando especial atención a las condiciones establecidas para la producción de carne de calidad bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de la Carne de Ternera de Andorra.

Una vez diseñado el protocolo de actuación, este ha sido presentado a los ganaderos andorranos y entidades ganaderas en el marco de una jornada técnica, donde se expuso la metodología y el protocolo para evaluar el bienestar durante las visitas que se llevarán a término en todas y cada una de las explotaciones ganaderas bovinas andorranas.

Una vez efectuadas estas visitas, se emitirá el correspondiente informe individual de resultados en relación a la evaluación del bienestar animal y una comparativa con la media del resto de explotaciones visitadas.

Sección: Gastronomía
05/03/2020

CARNico, la carnicería-degustación para los amantes del vacuno.

Europa Espanya Espanyol
Autor: Berta Rivera

CARNico es una nueva carnicería con sala de degustación en la que adquirir los mejores cortes de carne de vacuno en Madrid.

Sabemos que de la carne roja no se debe abusar pero también sabemos que, en su justa medida, no sólo resulta muy sabrosa sino también sana por su gran aporte de proteínas; también tenemos claro que, dado que hay que consumirla con moderación y no con la alegría con la que degustamos las carnes blancas, queremos elegir la mejor para disfrutarla al máximo y por eso nos encanta haber descubierto CARNico, una carnicería con sala de degustación que ofrece carnes de alta calidad y en la que elegir los cortes de vacuno a tu gusto.

CARNico está dentro del Gourmet Experience de Goya, en Madrid, y se trata de un proyecto impulsado por la familia Jiménez Barbero que va ya por la tercera generación de expertos carniceros y que saben elegir y servir, mejor que nadie, los mejores cortes de vacuno del mercado.

Además, dado que se trata de una carnicería con sala de degustación, no de un restaurante como tal, la variedad de carnes que ahí se venden para llevar a casa o para degustar en su particular sala es también muy importante y superior a la que encontrarás en la mayor parte de los restaurantes: croquetas de cecina, carpaccio de ternera, steak tartar, hamburguesa con ensalada verde, el mítico sándwich de pastrami, taco de molleja de ternera, verduras y otros productos de temporada como el tomate, la alcachofa, aguacate asado e incluso guisos como el de callos de pata y morro.

¿Crees que eso es todo? ¡En absoluto! Hay más porque la especialidad de la casa está en sus cortes de carne preparadas en las brasas de un horno Jospier: txuleta, t-bone, tomahawk, costilla, entrecot, ribeye, o solomillo son algunos de los cortes que se sirven acompañados de ensalada verde, boniato asado, patatas fritas o pimientos del piquillo.

En la sala de degustación podrás catar también una interesante selección de vinos elegidos especialmente para maridar con carnes de alta calidad como las de CARNico y, por supuesto, también hay postre.

Y si eres de los que disfruta de la carne pero está lejos de conocer todos sus cortes o el mejor modo de preparar cada uno de ellos en CARNico no tendrás problema alguno porque, como ellos sí son expertos, te recomendarán lo que mejor encaje con tu gusto y te aconsejarán además como conservar y preparar la carne, incluso te la reservarán quedándosela en lo que llaman 'custoria de lomos de vacuno' para que te la lleves cuando estés en el punto justo de maduración que desees.

Publicada la normativa que regula el saneamiento ganadero para vacuno, con avances significativos

Europa Espanya Espanyol

Ya está publicada la orden que establece con avances significativos las normas que a partir de ahora regularán las campañas de saneamiento ganadero para la erradicación de la tuberculosis y brucelosis bovina, la brucelosis en las especies ovina y caprina, así como el control de la leucosis y la perineumonía bovina, dentro del territorio de la Comunidad de Castilla y León. Estos cambios normativos en vacuno son fruto del acuerdo alcanzado entre la Consejería de Agricultura, las organizaciones agrarias (ASAJA entre ellas), asociaciones de ganaderos y cooperativas, para facilitar la actividad y mejorar la rentabilidad de las explotaciones ganaderas, sometidas a una restrictiva normativa en materia de sanidad animal.

Este acuerdo, que se firmó el pasado 31 de enero, refleja el consenso alcanzado por el grupo de trabajo sobre tuberculosis bovina entre representantes ganaderos y de la administración, con el objetivo de buscar fórmulas para flexibilizar la aplicación de la normativa europea que compatibilicen la sanidad animal con la rentabilidad de las explotaciones.

El documento incluye con avances significativos para las explotaciones positivas a tuberculosis que les permitirán recuperar antes su calificación sanitaria, minimizando así el grave impacto que supone para las explotaciones la inmovilización y restricción de los movimientos de ganado durante largos períodos de tiempo.

Los cambios, compatibles con el programa nacional de erradicación de tuberculosis bovina, se centran en las provincias de Ávila, Salamanca y Soria, donde la enfermedad está aún presente en más del 1% de las explotaciones. En el resto de la comunidad las dificultades son menores al gozar de un mejor estatus sanitario con prevalencias inferiores al 1%, entre el 0,2 y el 0,5%, que les permiten realizar movimientos libres a cualquier cebadero en explotaciones que no han tenido cultivo microbiológico y con historial de ejemplares libres de la enfermedad.

Los avances significativos más importantes para Ávila, Salamanca y Soria son los siguientes:

Restricción del movimiento libre a cebaderos cuando una explotación ganadera tiene resultados positivos a tuberculosis. Hasta ahora era por un mínimo de cuatro meses y requería superar dos pruebas completas con resultados negativos a todos los animales de la explotación ganadera. Ahora este plazo se podrá acortar a dos meses y superar una única prueba con resultados negativos. Valoración: se recupera la calificación dos meses antes y con una sola prueba.

Restricción del movimiento en una explotación que sustenta su producción en la venta de animales reproductores cuando se detectan animales positivos a tuberculosis. Hasta ahora había que esperar doce meses y superar tres pruebas diagnósticas con resultado negativo para poder hacer movimientos nuevamente en este tipo de explotaciones. Ahora este periodo de restricción se reduce a cuatro meses y a la realización de dos pruebas negativas, cuando los ejemplares lleven tres años consecutivos sin la enfermedad. Valoración: se puede recuperar la calificación ocho meses antes y con una vuelta de saneamiento menos.

Restricción de movimiento a cebaderos concretos con altas medidas de bioseguridad y controlados, desde explotaciones positivas a tuberculosis. Hasta ahora era obligatorio realizar una prueba completa a toda la explotación ganadera. Ahora no será necesario realizar el saneamiento de todos los animales, sino solo de los animales objeto de traslado a esos cebaderos concretos. Valoración: se simplifica el trabajo muchísimo, la diferencia entre sanear una explotación completa a sólo los terneros que irán a esos cebaderos es enorme.

Repercusión por compra de animales en explotaciones ganaderas de riesgo. Hasta ahora cuando un ganadero compraba animales con origen en otra explotación en la que se detectaban animales positivos posteriormente a la venta, toda la explotación ganadera de destino se sometía a una nueva prueba completa para detectar tuberculosis bovina. En 2020, si se ha saneado en los seis meses anteriores y con posterioridad a la entrada de los animales de riesgo, solo se repetirán las pruebas de detección de tuberculosis en los animales concretos que se hayan introducido de esos orígenes conflictivos. Valoración: se simplifica el trabajo muchísimo, la diferencia entre sanear una explotación completa a sólo los animales nuevos introducidos de esa explotación es enorme.

Afianzar la confianza

También habrá avances significativos en cuanto a la relación sanitaria de explotaciones. Relacionar sanitariamente explotaciones próximas cuando se considera que puede haber riesgo de contagio supone restricciones; sin embargo, a partir de ahora sólo se relacionarán automáticamente cuando se compruebe que al menos un animal se ha saneado de forma conjunta con otras explotaciones. En el resto de los casos, la relación se motivará con un informe de los servicios veterinarios oficiales y se comunicará al ganadero.

Además, se acometerá un esfuerzo informativo de cada detalle que implica la aplicación del Programa Nacional de Erradicación de Tuberculosis Bovina, para afianzar la confianza y conocimiento del sector ganadero regional.

Hay igualmente compromiso de articular medidas que ofrezcan garantías adicionales al sector ganadero en cuanto a los equipos de saneamiento en campo, estudiando posibilidades de mejora para su contratación. En relación con la problemática de fauna silvestre se realizará formación a personal específico en la realización de encuestas e investigación epidemiológica y de bioseguridad. Y se mantiene el mecanismo de trabajo con relación a la estrategia de uso del programa 'gamma interferón' en explotaciones positivas (prueba complementaria mediante análisis de sangre).

Por otra parte, en las provincias de León, Burgos, Palencia, Segovia, Valladolid y Zamora, donde hay menos de un 1% de explotaciones con tuberculosis, se aplicará el protocolo de movimiento acordado a nivel nacional, en el que, cumpliendo determinados requisitos, ante la detección de animales positivos se permite el movimiento libre a cualquier tipo de cebadero nacional.

Flecos pendientes

Por último, hay que subrayar que pese a estos avances significativos hay algunos temas que quedan por perfilar, entre ellos lograr un mayor apoyo y promoción a la creación de cebaderos T1, que estén bien dimensionados y próximos a las explotaciones ganaderas.

Otros cambios valorados positivamente son competencia del Ministerio y habrá que esperar a ver si pueden acometerse. Entre ellos está la mejora de los baremos de indemnización, así como de las garantías y coberturas del seguro pecuario de vacuno, y también avanzar para posibilitar el movimiento libre a cualquier cebadero en explotaciones positivas.

ASAJA hará seguimiento de la aplicación de todos estos cambios, para que se cumpla el objetivo con el que han sido diseñados, que no es otro que facilitar la actividad y mejorar la rentabilidad de las explotaciones ganaderas de Castilla y León.

BOCyL

<https://lapublicidad.net/ribs-lanza-su-hamburguesa-apta-para-veganos/>

Sección: *Marketing y publicidad*

05/03/2020

Ribs lanza su hamburguesa apta para veganos

Europa Espanya Espanyol

Ribs, True American Barbecue, enseña de restauración del Grupo Ibersol e inspirada en la esencia de la cocina y tradición americana, ha lanzado una nueva gama de hamburguesas Beyond Burger con dos propuestas aptas para veganos, con las que demuestra una vez más su apuesta por la innovación y su interés por adaptarse a los gustos, necesidades y tendencias de aquellos consumidores que buscan alternativas a la carne de vacuno, sin renunciar a su sabor, textura y autenticidad.

Para este lanzamiento, la enseña ha anunciado un acuerdo con Beyond Meat, una innovadora compañía americana especializada en productos cuya base son los vegetales, que apuesta por opciones más saludables y valores como la sostenibilidad.

Se trata de la Vegan Mushrooms Burger, una hamburguesa vegana asada en parrilla de carbón de encina, con brotes de Batavia, tomate, champiñones salteados y salsa BBQ Ribs, que se sirve en pan Steakhouse; y la versión vegana de You Burger, una de las hamburguesas referentes de la enseña, que está diseñada íntegramente por el consumidor. Una receta personalizada en función de sus gustos, en la que el cliente elige el tipo de pan y los diferentes toppings.

Y todo ello, siendo fiel a

la parrilla, una de las principales señas de identidad, ya que estas nuevas hamburguesas se cocinan en las parrillas de carbón de encina que nunca se apagan, tan características de la cadena, y con las que se consolida como un auténtico referente americano.

La enseña se caracteriza

por adaptarse a las nuevas tendencias y hábitos de consumo, ofreciendo nuevas opciones de calidad y con todo el sabor a aquellos consumidores que buscan alternativas a la carne de vacuno.

Además, con este lanzamiento, hace que las personas veganas, cuyo grupo de amigos si toman carne y escogen Ribs, tengan también opciones propias para disfrutar en sus establecimientos.

La carne Beyond Burger se caracteriza por tener un origen 100% vegetal, se ve, cocina y sabe a auténtica hamburguesa de carne, siendo igual de jugosa y sabrosa que esta, pero con las características y ventajas propias de los vegetales. Contiene 20g de proteína de origen vegetal que proviene principalmente de guisantes, por lo que cuenta con más cantidad de proteína que la hamburguesa tradicional, siendo 100% vegana. Asimismo no tiene colesterol, ni hormonas ni antibióticos, y no contiene soja, gluten, ni OGM.

Download Premium WordPress Themes Free Download Best WordPress Themes Free Download
Free



<https://www.agropopular.com/cabana-vacuno-050320/>

Sección: *Agricultura / Ganadería / Pesca*
05/03/2020

La cabaña de vacuno sigue creciendo en España

Europa Espanya Espanyol

La cabaña española de ganado vacuno alcanzó los 6,6 millones de cabezas en 2019, de acuerdo con los datos a mes de diciembre del año pasado publicados por la Comisión Europea .

Esa cifra confirma la tendencia al alza que se viene observando en nuestro país en los últimos años, con un incremento del 1,4% respecto a los efectivos que había en nuestro país a finales de 2018. El censo comunitario de bovino sigue, sin embargo, la tendencia contraria.

En España aumentó el año pasado la cabaña en todas las categorías excepto en las vacas lecheras . En este caso se registró una ligera caída del 0,5%, hasta las 812.000 cabezas.

En cuanto a la UE-27, la cabaña total se situó por debajo de los 77 millones de cabezas, con descensos en un buen número de Estados miembros, entre ellos los principales productores.

En Francia, el país con el censo de vacuno más importante de la UE, la caída fue del 2,5%, hasta los 18,15 millones de cabezas, y en Alemania se registró un descenso del 2,6%, hasta los 11,6 millones de animales.

La Comisión Europea recoge aparte el dato del Reino Unido, donde la cabaña de vacuno disminuyó el año pasado en un 1,8% respecto a 2018, hasta los 9,4 millones de animales. En este país los efectivos de vacuno están a la baja desde hace unos años.

Por favor, deja este campo vacío Suscríbete a nuestro boletín de noticias y recibe nuestras novedades en tu correo electrónico

Litera Meat obtiene el certificado de Bienestar Animal Welfare Quality

Europa Espanya Espanyol

La puntuación, que ha rozado el excelente, es un estimulante para continuar en la misma línea de trabajo

BINÉFAR.- Litera Meat recogía este miércoles el sello Welfare Quality de la mano de Acerta Certificación, entidad encargada de la auditoría que concluyó con una puntuación muy positiva rozando el grado de excelencia . El resultado, tal como señala el director de Calidad de Litera Meat Carlos Gaspar "ha sido muy favorable y pone en evidencia el trabajo y la concienciación de todo nuestro equipo" . Por su parte, responsables de Acerta destacaron el nivel de implicación de Litera Meat en materia de Bienestar Animal, traducándose en un "modelo a seguir dentro del sector".

El protocolo Welfare Quality analiza y evalúa diversos criterios y su certificación garantiza que los animales vinculados cumplen con unos elevados requisitos de Bienestar Animal. La obtención de este sello reafirma el compromiso de Litera Meat con el cumplimiento de buenas prácticas, manteniendo una clara apuesta por los principios y preferencias de clientes y consumidores que valoran muy positivamente la sensibilización animal.

Litera Meat, considerado uno de los proyectos más innovadores del sector, incorpora diversas medidas que favorecen la protección y la comodidad de los animales desde su recepción. Ejemplo de ello es el mecanismo de descarga mediante plataformas hidráulicas facilitando el trayecto del animal hasta las cuadras y evitando así posibles lesiones. A todo ello se suman los conocimientos que se imparten en el Centro de Formación de Litera Meat, homologado para impartir diferentes cursos de Bienestar Animal en mataderos.

BIENESTAR ANIMAL, SINÓNIMO DE CALIDAD

Son muchos los estudios que demuestran que un mayor nivel de estrés y angustia repercute negativamente en la calidad del producto final. Es por ello que invertir en protección y seguridad es una prioridad en Litera Meat, que trabaja diariamente para ofrecer a sus clientes la máxima calidad.

Analizan en The Power of Meat el comportamiento y las exigencias de los consumidores de EE.UU.

Europa Espanya Espanyol

04/03/2020

Las ventas a través de la distribución comercial crecieron en el país hasta los 50.500 millones de dólares

Las organizaciones como The Food Industry Association y la Foundation For Meat And Poultry Reserarch and Education, perteneciente al NAMI, han dado a conocer el informe anual que elaboran sobre el consumo de carne, tanto de vacuno, porcino, ovino y aves en EE.UU. El informe, denominado The Power of Meat 2020, explora las tendencias de consumo, el crecimiento de las ventas y las preferencias de los consumidores estadounidenses.

Una de los hechos más destacados de esta décimo quinta edición es que sigue creciendo el valor de las compras que realizan los estadounidenses hasta sumar 50.500 millones de dólares en 2019. Las ventas de las secciones de carne en los establecimientos de venta son fuertes en valor y están impulsadas impulsadas por la carne de vacuno y de pollo, motivando que el gasto por hogar siga creciendo.

Julie Anna Potts, presidenta y directora ejecutiva de NAMI, destaca que este informe "es un examen exhaustivo del comportamiento del consumidor y refleja el valor de la carne y las aves de corral para los minoristas". "La encuesta afirma que la labor para mejorar la confianza en los productos de proteína animal es bien recibido por los consumidores y útil para los minoristas".

Cuando se trata del consumo de carne, la moderación es mucho más popular que la eliminación, ya que los flexitarianos (12%) buscan reducir su proteína animal a través de porciones más pequeñas y/o un día sin tomar proteínas de origen animal.

El vicepresidente de alimentos frescos de FMI, Rick Stein, observó cómo los patrones de consumo de los compradores de carne están cambiando. Según Stein, "una de las historias más convincentes en el análisis es que el 83% de los compradores compran cortes de carne específicos y comen porciones más pequeñas, pero con un aumento total en las ventas de volumen, eso significa que comen con menos frecuencia".

Las marcas de carne continuaron beneficiándose de ser una compra preferida entre los compradores más jóvenes, pero 2019 fue un año sólido para las marcas propias que crecieron en un 12,3%.

Los compradores dicen que quieren escuchar a las marcas hablar respecto a temas de nutrición (58%), prácticas de seguridad alimentaria (57%), bienestar animal (46%) y el impacto ambiental de la marca (40%).

En este enlace pueden encontrar un resumen ejecutivo del informe The Power of Meat 2020 .