provacuno

Dossier diario de prensa y medios

SUMARIO

La UE y EE.UU cierran un acuerdo sobre importación de carne de vacuno 3
Medio: Agrodiario, Audiencia: 713, Valor: 24€

Pedro Martínez, nuevo gerente de ANTA y ANCOPORC 4
Medio: Agrodigital.com, Audiencia: 3.803, Valor: 27€

La UE aumenta la cuota de carne de calidad de EEUU 5
Medio: Agrodigital.com, Audiencia: 3.803, Valor: 27€

«El porcino avanza muy deprisa y Soria tiene que estar a la vanguardia» 6
Medio: El Mundo (ed. Soria), Audiencia: 17.000, Difusion: 1.957, Valor: 975€

El Mundo (ed. Soria) 7
Medio: El Mundo (ed. Soria), Audiencia: 17.000, Difusion: 1.957, Valor: 3.925€

DEL CAMPO AL PLATO 8
Medio: El Mundo (ed. Soria), Audiencia: 17.000, Difusion: 1.957, Valor: 1.613€

Mauricio García Pereira publica 'Maltrato Animal, sufrimiento humano' 9
Medio: Culturamas, Audiencia: 16.121, Valor: 81€

Montossi: no se trata de aumentar la producción sino de comprender a los 10
Medio: Todo el campo, Audiencia: 2.179, Valor: 24€

Las autoridades preparan campañas para paliar una caída que repercute en 12
Medio: La Rioja, Audiencia: 83.000, Difusion: 7.909, Valor: 908€

La E.coli: ¿qué es y en qué alimentos puede encontrarse? 13
Medio: elconfidencial.com, Audiencia: 1.598.287, Valor: 18.061€

Cambiar la carne roja por el pescado reduce el riesgo de muerte 15
Medio: diariovasco.com, Audiencia: 155.270, Valor: 2.065€

La mayor parte de la «carne» en 2040 no vendrá de animales muertos, seg 17
Medio: diariovasco.com, Audiencia: 155.270, Valor: 2.065€

El tiempo apremia 18
Medio: milenio.com, Audiencia: 690.250, Valor: 7.041€

La carne blanca es tan mala como la roja si tienes colesterol, según estudio 19
Medio: Nueva Mujer, Audiencia: 105.384, Valor: 653€

El consumo sostenible impulsa 20
Medio: La Voz de Galicia, Audiencia: 520.000, Difusion: 61.868, Valor: 9.538€

Comineza la Semana Mundial Sin Carne 22
Medio: Grandes Productos, Audiencia: 40, Valor: 24€

AGROALIMENTACIÓN 23
Medio: Heraldo de Aragón, Audiencia: 221.000, Difusion: 27.512, Valor: 2.280€

39,1 millones de euros para impulsar el sector vitivinícola y mejorar la sani 25
Medio: La Voz de Medina Digital, Audiencia: 357, Valor: 24€

Los cambios en los hábitos de consumo de carne en China moderan sus im 27
Medio: Infoiberico.com, Audiencia: 79, Valor: 24€

Cadena SER Radio Madrid de 06:30 a 07:00 28
Medio: Cadena SER Madrid, Audiencia: 537, Valor: 1.219€

OndaCero de 06:00 a 06:30 29
Medio: Onda Cero, Audiencia: 223.000, Valor: 750€

Sí, comer carne roja y procesadas aumenta la mortalidad 30
Medio: cadenaser.com, Audiencia: 409.244, Valor: 3.192€

El consumo sostenible impulsa el emprendimiento en el rural 31
Medio: lavozdegalicia.es, Audiencia: 406.438, Valor: 5.263€

«Somos lo que somos gracias a la carne» 35
Medio: La Razón, Audiencia: 15.000, Difusion: 65.098, Valor: 16.498€

GRASAS MALAS 37
Medio: ABC, Audiencia: 430.000, Difusion: 74.292, Valor: 8.423€

PROVACUNO destaca la importancia de consumir carne de vacuno para fren 38
Medio: Agronews Castilla y León, Audiencia: 5.943, Valor: 42€

El 20% de la carne de vacuno que se produce en España cruza nuestras 40
Medio: El Economista, Audiencia: 60.000, Difusion: 10.343, Valor: 2.178€

Formación agroambiental 41
Medio: La Nueva España, Audiencia: 271.000, Difusion: 34.878, Valor: 1.861€

contra la despoblación Vacuno o tratados 42
Medio: Diario de León, Audiencia: 108.000, Difusion: 8.892, Valor: 1.491€

El bienestar animal, el gran reto ganadero 44
Medio: Gaceta de Salamanca, Audiencia: 73.000, Difusion: 9.177, Valor: 214€

«Somos lo que somos gracias a la carne» 45
Medio: larazon.es, Audiencia: 464.665, Valor: 4.368€

Éste es el beneficio desconocido de comer pollo frente a la carne roja 47
Medio: elespanol.com, Audiencia: 748.241, Valor: 6.996€

¿Qué come nuestro ganado? 48
Medio: lavozdegalicia.es, Audiencia: 406.438, Valor: 5.263€

Obligan a sacrificar animales por un resultado dudoso de tuberculosis sin 50
Medio: agroinformacion.com, Audiencia: 5.943, Valor: 36€

¿Podría la carne roja reducir el riesgo de esclerosis múltiple? 52
Medio: La Opinión.com, Audiencia: 205.617, Valor: 1.912€

Carne rica, ganadero pobre. José María Fresneda. Secretario General ASA 54
Medio: El Diario del Campo de Castilla-La Mancha, Audiencia: 753, Valor: 24€

Medio: Agrodiario
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Comercio
URL: https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/14...
Audiencia: 713 Lectores
Valor: 24€

17/06/2019

La UE y EE.UU cierran un acuerdo sobre importación de carne de vacuno sin hormonas

Europa Espanya Espanyol

La Unión Europea (UE) y Estados Unidos han alcanzado un acuerdo sobre las importaciones a la UE de carne de vacuno no tratada con determinadas hormonas de crecimiento, informó este viernes la Comisión Europea.

El comisario de Agricultura, Phil Hogan, señaló en un comunicado que el acuerdo "no modificará el volumen, la calidad ni la seguridad de la carne de vacuno importada, que seguirá cumpliendo con los altos estándares europeos".

La UE y Estados Unidos mantuvieron un litigio durante 12 años por el veto europeo al bovino tratado con hormonas de crecimiento, que se resolvió en 2009 con un pacto provisional, revisado en 2014.

Esa solución "provisional" otorgaba una cuota para la importación en la Unión Europea de hasta 45.000 toneladas al año de carne de vacuno sin hormonas de crecimiento, procedente de distintos países que incluían a EE.UU..

El acuerdo logrado entre Bruselas y Washington prevé que una fracción de esa cuota (35.000 toneladas, en el periodo de 7 años) se asignará directamente a la carne de ternera que exporta EEUU, siempre que ésta no haya sido tratada con hormonas y cumpla con los estándares comunitarios.

Según Hogan, el pacto reafirma el compromiso de avanzar en la relación con Estados Unidos.

Medio: Agrodigital.com
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: https://www.agrodigital.com/2019/06/17/pedro-marti...

Audiencia: 3.803 Lectores
Valor: 27€

17/06/2019

Pedro Martínez, nuevo gerente de ANTA y ANCOPORC

Europa Espanya Espanyol

Pedro Martínez se pone al frente de la Asociación Nacional de Transporte de Animales Vivos (ANTA) y de la Asociación de Comerciantes de Porcino (ANCOPORC) como nuevo Gerente con el objeto de dar a conocer la problemática del transporte animal y velar por los intereses de sus asociados en el sector porcino.

Pedro Martínez es Ingeniero Técnico Agrícola, especializado en Industrias Agroalimentarias con 15 años de experiencia. Ha impartido varios cursos de formación de bienestar animal, bioseguridad y prevención de riesgos en distintas instituciones compaginando dichas actividades con la realización de estudios y proyectos de carreteras y Medio Ambiente en empresas de Ingeniería como Euroconsult, Geoconsult o FCC.

El nuevo Gerente de ANTA y ANCOPORC tiene una importante amplitud de conocimientos en materia de normativa de transporte y ganadería, lo que le permite desenvolverse en los Ministerios de Fomento y Agricultura, así como en la DGT.

Medio: Agrodigital.com
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: https://www.agrodigital.com/2019/06/17/la-ue-aumen...

Audiencia: 3.803 Lectores
Valor: 27€

17/06/2019

La UE aumenta la cuota de carne de calidad de EEUU

Europa Espanya Espanyol

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".

Ahora, la Comisión Europea ha llegado a un principio de acuerdo con el gobierno de EEUU para que de esta cuota de 45.000 t se le asigne a EEUU 18.500 t. Además, dicha cantidad irá aumentando progresivamente en 7 años hasta llegar a 35.000 t.

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%.

Medio: El Mundo (ed. Soria)
Publicado: 17/06/2019
Edición: Soria
Sección: General

Audiencia: 17.000 Lectores
Difusión: 1.957 Ejemplares
Valor: 975€

EL TIEMPO

SEMANA A LA VISTA CON ALTAS TEMPERATURAS

Los termómetros esta semana alcanzarán los treinta grados de máximas, aunque para el jueves y el viernes se esperan lluvias.

SE HABLA DE

VISITA A LOS CAMPOS DE ENSAYO DE ASAJA EN ALMAZÁN

Asaja Soria en Almazán celebra mañana a partir de las 10.00 horas la XX visita a sus campos de ensayo. La visita contará con los comentarios de los servicios técnicos de Asaja, encabezados por Nacho Marcos y Cristina García, sobre fechas de siembra, dosis, abonados, tratamientos fitosanitarios, labores efectuadas, etcétera. En esta edición, habrá una demostración de mapeo y recogida de datos a través de tecnología digital con drones, que correrá a cargo de la empresa AVS, con quien Asaja Soria está desarrollando proyectos para explorar la aplicabilidad de esta tecnología para la detección, vigilancia y seguimiento de enfermedades y plagas, como el zabro.

Miguel Ángel Ortiz en su granja de cerdos de Langa de Duero. /HDS

«El porcino avanza muy deprisa y Soria tiene que estar a la vanguardia»

Aporso Miguel Ángel Ortiz Latorre acaba de ser reelegido presidente de la asociación

IRENE LLORENTE YOLDI

Miguel Ángel Ortiz Latorre acaba de ser reelegido como presidente de la Asociación Provincial de Productores de Ganado Porcino de Soria (Aporso) por la asamblea general de la agrupación para que continúe en su empeño de situar al sector en «primera línea de vanguardia». Ortiz Latorre, que ostenta la presidencia desde 2014, estará acompañado en la vicepresidencia por Raúl Labanda Molinos. La nueva junta directiva la completan Julio Jiménez Cintora en la secretaría y Carlos Jiménez Martínez en la tesorería, mientras que las vocalías serán ocupadas por Ángel Gil Morte y José Antonio Rodríguez Antón.

Ortiz, que también lo es de la Federación de Asociaciones de Productores de Ganado Porcino de Castilla y León (Feporcyl), seguirá trabajando por el crecimiento sostenible del sector, cuya contribución a la actividad económica provincial y al asentamiento de habitantes es sobresaliente. Reconoce a este periódico que «es de agradecer» que los socios hayan vuelto a depositar su confianza en él y en toda su junta directiva, a modo de premio por el «trabajo realizado».

A este respecto, recuerda que en estos cuatro años Aporso ha firmado diversos convenios con empresas que prestan servicios a los ganaderos como recogida de cadáveres, suministro de electricidad, instalación de placas solares, ingeniería para adaptarse a la nueva normativa medioambiental, información directa a asociados de subvenciones, además de un convenio de asesoría para tramitación gratuita para el asociado, e incluso varios cursos por toda la provincia como el de bienestar animal.

Ahora su principal objetivo es «abrir la asociación a todos los ganaderos de porcino de Soria estén o no asociados. Eso sí con la ventaja de prioridad y coste económico menor o incluso gratuito para los asociados, con el fin de que ningún ganadero de porcino se vea solo y que aquellos que no son socios se animen a serlo. Porque tenemos un carácter integrador».

Aporso es el interlocutor entre la administración y el ganadero de porcino para llevar las reivindicaciones a los representantes políticos además de servir como consultor en aquellas materias que la Administración demande: «Quiero que la opinión de los ganaderos forme parte del futuro del porcino de la provincia con el fin de ayudar a que sea un sector potente en la provincia y ésta sea una referencia de bien hacer y de convivencia ejemplar entre el porcino y el resto de la sociedad». Para ello, Aporso realiza jornadas de nuevas tecnologías en tratamientos de purines, cursos sobre tutores de formación o seminarios con ponentes especializados en porcino, entre otros. «Soy consciente de que el mundo del porcino avanza a muy deprisa y quiero que Soria esté a la vanguardia».

Desde 1980 la Asociación Provincial de Productores de Ganado Porcino de Soria trabaja a favor de los empresarios y empresas del sector. En la actualidad, la formación y la investigación para aumentar la competitividad de las mismas son dos de sus objetivos. Aporso pretende además profesionalizar el sector, dignificar laboralmente a sus trabajadores y revalidar su compromiso con el medio ambiente a través de la investigación para aumentar la sostenibilidad de sus granjas y poner en valor el sector y para ello pretende cumplir con las nuevas normativas que tienen que estar en vigor en febrero de 2021 y todas las normativas de condicionalidad del sector.

Además, la profesionalización del sector porcino cobra este año una importancia especial con la oferta de Formación Profesional Dual, en el CIFP de Ávila, del primer módulo de Grado Medio de FP especializado en porcino que se impartirá a nivel nacional gracias al impulso de Aporso y Feporcyl.

La nueva titulación como 'Técnico de Producción Agropecuaria especializado en producción porcina' se impartirá al 100% en la modalidad de FP Dual a través de 1.620 horas de formación curricular en el centro, 1.100 de formación en empresas de toda la Comunidad y 188 de formación complementaria, gracias al convenio suscrito con la Fundación Bankia para la Formación Dual.

«Otro de los retos que tenemos es la imagen y comunicación. Debemos de ser capaces de enseñar a toda la sociedad lo que el sector es y lo que representa en términos económicos y sociales. Creo que parte de la sociedad soriana tiene una imagen de nosotros que no se corresponde con la realidad y mi compromiso es sentarme, dialogar con todos aquellos que estén dispuesto a hacerlo para demostrar que el porcino no es el enemigo del mundo, sino todo lo contrario. Espero en este nuevo tiempo ser capaz de poder hacerlo pues hasta ahora, aunque lo he intentado, no ha sido posible. Y en cuestión de imagen es al ganadero al que siempre le pido que sea exquisito en su actividad en el día a día. Todo el mundo cometemos fallos pero tenemos que ser cuidadosos al extremo para que las molestias que podamos dar en nuestro entorno sean cero».

Miguel Ángel Ortiz constata que «lo más preocupante para el sector ahora mismo es la peste porcina africana, una enfermedad que se está extendiendo por Europa del este y que aunque no se transmite a humanos es mortal para el porcino».

Pero también lo es el purín. «Los ganaderos están haciendo una muy buena gestión y trabajamos para que implanten los nuevos métodos de abonado y en concienciarles en que es un material socialmente complicado. También sabemos que es lo que la sociedad más teme, en muchas ocasiones sin ningún fundamento».

El presidente de Aporso asegura que el sector en Soria «goza de un gran futuro. Tenemos todo lo necesario para crecer de una forma sostenible y aportar a los empresarios ganaderos y a la sociedad un motivo más para crecer en su provincia y desarrollar su modelo de vida».

A este respecto, señala que Aporso ofrece asesoramiento a todos aquellos que quieran incorporarse al sector o que quieran crecer, por supuesto con carácter preferente a los asociados que son los que mantienen a la agrupación con sus aportaciones, no solo económicas sino también participando en las diferentes jornadas y reuniones.

Medio: El Mundo (ed. Soria)
Publicado: 17/06/2019
Edición: Soria
Sección: PORTADA

Audiencia: 17.000 Lectores
Difusión: 1.957 Ejemplares
Valor: 3.925€

EL MUNDO

FRUTALES

La primavera contribuye a mejorar las expectativas de la cosecha de manzanas PÁGINA 6

PORCINO

El langueño Miguel Ángel Ortiz renueva su cargo como presidente de Aporso PÁGINA 8

José Gordón acaricia a uno de sus 'caprichos' en su finca ubicada en el municipio leonés de Jiménez de Jamuz. / R. GRÁFICO: EL MUNDO

El secreto está en la ganadería

BUEYES El Capricho, Grand Prix, La Brasería de Cuéllar, El Riscal y Santa Rosalía son famosos por su carne de estos machos castrados y de wagyu / Todos cuentan con fincas propias en las que crían y ceban a los animales para garantizar su bienestar

ELSA ORTIZ

La carne de buey conquista los paladares más exquisitos dentro y fuera de la Comunidad. En el firmamento culinario castellano y leonés brillan restaurantes de lo más variopintos en cuyas cartas despunta este manjar. Para descubrir el secreto del éxito no hay que indagar en sus cocinas, pues vaga al aire libre por sus fincas, donde los protagonistas de las mismas campan a sus anchas. Tranquilidad y sanidad son los ingredientes principales para, aderezados con una buena alimentación, preparar un producto con sello de calidad. Todo ello al abrigo de la pasión que irradian sus propietarios, quienes comparten una máxima: no dar vaca por buey.

En Jiménez de Jamuz, un pequeño pueblecito leonés, a la alfarería que abanderaba su fama le salió un competidor hace ya cuarenta años: El Capricho. A este restaurante llegó antes la gallina que el huevo, bromea su propietario. La «obsesión» de José Gordón en su «búsqueda de la excelencia» en la carne para sus clientes despejó la equis de su fórmula con la ganadería. «Llegué a la conclusión de que para obtener el mejor producto, debía hacerlo yo», recuerda antes de confesar una «conexión especial» con los bueyes. «Me encantan, me quedo embobado mirándolos», apunta.

Detrás de este capricho hay una selección de razas autóctonas. Avileña, retinta, sayaguesa, morucha, alistana, tudanca, maronesa... y así hasta la quincena con la que actualmente trabajan. La búsqueda de estos «tesoros escondidos» empezó por Galicia y Portugal, para después extenderse por toda la Península. «Todas las razas tienen su interés dado que dentro de cada una puedes encontrar individuos especiales», asegura antes de poner un veto: las modificadas genéticamente. A este requisito indispensable, José suma otros relativos a la morfología y al carácter. «Como debe ser capaz de acumular grasas, el animal tiene que ser estrecho en forma, ni muy voluptuoso ni muy redondo», limita tras matizar que los nobles facilitan el manejo.

El Capricho cuenta a día de hoy con cerca de 160 ejemplares que «no precisan un refugio», pues su propietario apuesta porque estén en libertad. «Considero que el bienestar animal es que estén perfectamente integrados con la naturaleza donde tengan su espacio, capacidad para moverse y para decidir dónde quieren estar», traduce.

Caja rural de Soria

Medio: El Mundo (ed. Soria)
Publicado: 17/06/2019
Edición: Soria
Sección: General

Audiencia: 17.000 Lectores
Difusión: 1.957 Ejemplares
Valor: 1.613€

DEL CAMPO AL PLATO

Lo llevan a cabo dentro de las instalaciones de la brasería y puede durar hasta 60 días, tiempo máximo que requiere «el chuletón que es la parte que más grasa contiene».

Con su experiencia a hombros, Jorge –que trabaja junto a su hermano y a su padre, de quien heredan el espíritu emprendedor– recorre «muchísimos kilómetros por toda la Península» en búsqueda de esa materia prima que les permita diferenciarse como la «mejor carne de buey del mundo». Asegura que «no cualquier cosa vale» puesto que luego deben «defender el producto y dar la cara frente al cliente con la calidad».

A modo de colofón, Jorge describe Terrabuey como un «hotel de cinco estrellas» en el que los animales «viven a cuerpo de rey» con «una buena alimentación, cuidados veterinarios y tranquilidad» durante un proceso «muy largo», en su caso concreto acompasado por una previsión de sacrificio de 60 días. Asegura que es «muy bonito» siempre que se tenga «pasión por los animales y por ver la cara de felicidad» de los clientes en lo que considera «un pequeño homenaje» a la vida de sus «hijos».

El lema de La Brasería de Cuéllar es «auténtica carne de buey los 365 días del año» y para ello, finaliza quien lleva sus riendas, «es necesario contar con una ganadería detrás porque no existe proveedor que suministre a diario».

Los hermanos Jesús y Javier García, con la explotación donde pastan sus bueyes de fondo.

Patxi Garramendi observa a una de sus vacas en la Finca Santa Rosalía.

EL RISCAL

La historia de El Riscal comienza sobre un bar en la plaza de Carbonero el Mayor. Un epílogo que en 1973 da paso a un primer capítulo como «mesón típico castellano» en el que se ofrecía un menú del día. Con el temor de una «afluencia insuficiente de público» fundado con la construcción de la autovía, Jesús y Javier García, que recogieron el testigo de sus padres, buscaron «un producto único». Entonces decidieron, hace 15 años, empezar con la cría bueyes, siempre bajo la estela del buen hacer de su progenitor.

Hasta Naturbuey llegan animales «de trabajo» procedentes «de encierros y del mundo bravo». Factor que estos hermanos tildan de «muy importante» para conseguir una «carne de calidad inmejorable» que presume, como remarca Jesús, de su correspondiente certificación.

Los bueyes son escogidos por Javier, que es veterinario y constata si los animales están sanos. Es el único *pero* que ponen a esta selección. «No influye que sean más grandes o más pequeños porque luego se reponen aquí, en la finca», concreta el otro hermano para subrayar que lo único que piden es que «no tengan ninguna enfermedad».

Productos naturales, como cereales o ensilados, componen el menú de Naturbuey donde «no se raciona sino que se come al libre albedrío» hasta conseguir un «engrasamiento óptimo», en el que también influyen otros factores como el cariño y la tranquilidad.

Jesús cuenta que el sacrificio se produce cuando el animal, con unos ocho años, tiene un peso entre 800 y 1.100 kilos. «El tiempo que pasan en la finca es algo relativo porque llegan con diferentes edades, pero siempre están un mínimo de tres años con nuestra nutrición», apunta para cifrar en 180 los ejemplares que ahora mismo les acompañan.

Explica que «viajan hasta el matadero en grupo» con un «planteamiento muy natural» para que «no haya estrés ni sufran». Allí pasan «rigurosos» controles sanitarios previos al traslado a las cámaras del restaurante, donde se sirve unos 45 días después tras una maduración entre dos y tres grados. «Hay que tener en cuenta que pesan cerca de 1.000 kilos pero después la carne no llega a los 200», contextualiza para anotar que se trata de «un producto muy costoso» al que avala el «puro romanticismo» y no los números.

EL RISCAL
«Es muy costoso pero lleva una parte de puro romanticismo»

SANTA ROSALÍA
«Todos los cuidados a mimo se irían al garete con olor a sangre»

El Riscal complementa su carne «certificada» de «buey de verdad» que, matiza Jesús, es «única y escasa» con vino, tanto tinto como blanco, procedente de viñedos propios.

SANTA ROSALÍA

La finca Santa Rosalía, en el pueblo burgalés de Vizmalo, tiene sus pinitos en la otra punta del mundo. Su propietario, Patxi Garramendi, se enamoró hace 20 años durante uno de sus viajes a Argentina, del wagyu, y empezó un proyecto de cría en libertad de estas vacas. Fue un amor imposible, pero lo fue solo allí por los inconvenientes que se encontraba a la hora de exportar la carne con fronteras que impedían su paso.

Entonces trasladó lo que para él era un sueño hecho realidad de La Pampa al páramo burgalés, donde contaba con unas 500 hectáreas. Las diferencias en los pastos perfilaron un «sistema de cría en semiextensivo donde los animales disponen tanto de zonas exteriores como de corrales para comer y descansar», puntualiza el veterinario de la finca, que actualmente cuenta más de 5.500 cabezas de wagyu que abarcan «todo el ciclo» desde vacas, terneros y animales en fase de crecimiento hasta los que ya están en el engorde y bueyes.

Carlos Trujillo destaca de este ganado de origen japonés su carácter «bastante noble y rústico», así como su «grado de infiltración de grasa». Asegura que se ha «aclimatado bastante bien» a los fríos inviernos que caracterizan la provincia de Burgos.

Santa Rosalía está «certificada como granja de bienestar animal» cuya política rechaza el sacrificio de jóvenes. «No somos un cebadero al uso en el que se sacrifican con 12 o 15 meses; sino que nuestra edad mínima son 38 o 40», compara. No es la única diferencia pues tiene otras peculiaridades como la música clásica que les acompaña durante las 24 horas del día para que tengan «un umbral de sonido constante en el que cualquier ruido ajeno, como el de las visitas guiadas, no altere su rutina». También resulta curiosa la incorporación de vino ecológico, rico en antioxidantes, a su dieta. «La finca dispone de 40 hectáreas de viñedo y tenía un excedente que no se vendía. Vimos que el animal lo acumulaba en la grasa y de esa forma podíamos hacer maduraciones muy largas sin que la carne se enrancie», confiesa para apuntar que, de esta forma, pueden durar unos 50 días.

El peso que alcanzan en la etapa final de su vida ronda los 1.000 kilos en los machos en vivo y 900 en las hembras. «Las que no seleccionamos como futuras productoras también pasan a la fase del engorde», concreta antes de resaltar que cada mes dejan una quincena de animales, machos castrados, que alcanzarán los 48 meses para poder «etiquetarlos como bueyes».

Solo hay un servicio que Santa Rosalía tiene externalizado: «no contamos matadero porque sacrificamos en torno a 40 animales a la semana y no resulta rentable», explica para añadir que los martes por la mañana, a primera hora, alquilan uno próximo a la finca. «Después de estar tanto tiempo cuidados a mimo, todo se iría al garete con el olor a sangre pues el animal entraría en una fase de estrés y la carne quedaría totalmente dura, sin calidad», asegura.

A las 24 horas en el matadero le sigue una «maduración a la carta» en función de si la carne de wagyu se servirá en los dos restaurantes propios que tiene esta firma o en otros de diferentes puntos de España. Asimismo, este manjar puede encontrarse en centros comerciales.

Medio: Culturamas
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Libros / Literatura
URL: https://www.culturamas.es/blog/2019/06/17/mauricio...
Audiencia: 16.121 Lectores
Valor: 81€

17/06/2019

Mauricio García Pereira publica 'Maltrato Animal, sufrimiento humano'

Europa Espanya Espanyol

REDACCIÓN.

Acuciado por la necesidad de conseguir un empleo tras tres años en el paro, Mauricio García Pereira, un gallego emigrado a Francia, acepta un trabajo en el matadero de Limoges, el más grande del país. Durante casi siete años, aspira la médula espinal de centenares de vacas e hincha cabezas de ternero con una pistola de aire comprimido, entre otras tareas. El trabajo es duro, muy físico, los accidentes son continuos y la normativa no siempre se respeta. Las condiciones, precarias, y los jefes abusivos llevan al límite de sus fuerzas a los empleados, muchos de los cuales recurren al alcohol y a las drogas para soportar el ritmo.

Un día, en el taller al que llegan las vísceras de los animales, Mauricio ve una placenta con un ternero casi formado dentro; pese a sus protestas, le ordenan que lo tire a la basura. No es una excepción: pronto descubre que están sacrificando de forma sistemática, por razones de productividad, vacas con embarazos casi a término.

Aquello le repugna, despierta algo en él. Decide instalar una cámara oculta y denunciarlo a cara descubierta. En este libro, ahonda en las malas prácticas de los mataderos que nos alimentan. Es hora de abrir los ojos: al fin sabemos cómo mueren los animales que terminan en nuestros platos.

El autor

Mauricio García Pereira nació en Düsseldorf (Alemania) en 1969. Hijo de emigrantes gallegos, tras su nacimiento toda la familia regresó a La Coruña. Creció en una finca de O Abelar, una de las más grandes y modernas de la España de aquella época, donde aprendió a querer y respetar a los animales. Tras ejercer diversos oficios, llegó, por amor, a Limoges en 2001. En 2010 consiguió empleo en el mayor matadero público de Francia. Escandalizado por las prácticas que presenciaba, decidió grabarlo en vídeo. Las imágenes dieron la vuelta al mundo. En las elecciones europeas de mayo de 2019 formó parte de las listas del partido La France Insoumise.

Medio: Todo el campo
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: http://www.todoelcampo.com.uy/montossi-no-se-trata...

Audiencia: 2.179 Lectores
Valor: 24€

17/06/2019

Montossi: no se trata de aumentar la producción sino de comprender a los consumidores y responder a sus necesidades

Amèrica del Sud Uruguai Espanyol

El INIA "está avanzando en una caracterización más precisa de los beneficios del consumo de la carne nacional corte por corte y su impacto en la salud de los seres humanos en las diferentes etapas de la vida", dijo Montossi.

Montevideo TodoElCampo Como la carne uruguaya no se destaca por la cantidad sino por calidad y como tal tiene el potencial de una carne premium, el Ing. Agr. Fabio Montossi subrayó que las investigaciones de INIA deben "fortalecer" la "competitividad en el mercado", y añadió que "no se trata solo de aumentar la producción de alimentos, sino también de comprender los atributos que más valoran los consumidores y responder rápidamente a sus necesidades".

La diferencia de la carne que produce Uruguay "no está en la cantidad sino en su calidad para satisfacer a públicos sofisticados", dijo el director nacional del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) Ing. Ag. PhD Fabio Montossi. Agregó que "es un producto con ventajas competitivas basadas en sistemas de pastoreo seguros y rastreables con altos estándares en la industria frigorífica".

Nuestro país "tiene el potencial de una carne premium y diferente" siendo esos aspecto los que se deben promover en el consumo, poniéndose énfasis en "la solidez científica, tecnológica y de responsabilidad social" que tiene nuestra producción.

Debemos "trabajar en el manejo del ganado promoviendo el bienestar animal" que es "una práctica a la que miran cada vez más los consumidores y que repercute en los resultados de toda la cadena cárnica", afirmó.

Destacó la trazabilidad por ser "nuestro diferencial mundial" pero añadió que "sería bueno sumarle más datos sobre manejo, el productor y su entorno, uso de recursos naturales, mitigación de emisión de gases de efecto invernadero, huellas ecológicas y buen uso de energía para la producción". Todo eso es información que "presentada en la góndola también puede hacer que el consumidor esté dispuesto a pagar más por nuestra carne".

También dijo que Uruguay debería "profundizar" sobre "los valores nutricionales de la carne nacional", y cuestionó que "nos manejamos con tablas nutricionales importadas que no necesariamente muestran las bondades de nuestro producto para una alimentación saludable".

INTENSIFICACIÓN SOSTENIBLE.

Para atender esos aspectos Montossi valoró el trabajo que se hace desde el INIA que "está avanzando en una caracterización más precisa de los beneficios del consumo de la carne nacional corte por corte y su impacto en la salud de los seres humanos en las diferentes etapas de la vida".

"Tenemos nuestras baterías puestas en todo lo que implica el concepto de 'intensificación sostenible', que es nuestro lema", comentó.

Explicó que "el campo uruguayo tiene más de 3.000 especies forrajeras nativas y es vital un sistema de cuidado de la erosión del suelo. Por eso el Programa de Pasturas de INIA trabaja en aislar, mejorar y combinar las de mayor potencial, para conservar y mejorar la biodiversidad y recuperar los suelos afectados por la agricultura".

El INIA también genera "nuevas variedades forrajeras 'funcionales' proveyendo servicios ecosistémicos a nuestro agro, domesticando especies nativas y desarrollando cultivares mejorados para distintos sistemas de producción, que apuntan a incrementar la productividad animal y de granos".

Así se "favorece la rentabilidad y riesgo económico del productor, las propiedades de los suelos por agricultura y la recuperación de suelos dañados, entre otras ventajas", acotó el técnico.

Paralelamente se estudia "la suplementación durante el engorde" y sus "repercusiones" en "la calidad de la carne".

Los investigadores de INIA "trabajan para identificar, medir y mejorar la genética del rodeo (ovino y bovino para carne y leche) priorizando aspectos de productividad, calidad, reproducción, sanidad, índices económicos, eficiencia en la conversión de alimento en producto, reducción de las huellas de carbono, etc", detalló.

ATENDER LOS MERCADOS MÁS EXIGENTES.

Como la carne uruguaya no se destaca por la cantidad sino por calidad y como tal tiene el potencial de una carne premium y diferente, el Ing. Agr. Montossi subrayó que las investigaciones de INIA deben "fortalecer" la "competitividad en el mercado".

"No se trata solo de aumentar la producción de alimentos, sino también de comprender los atributos que más valoran los consumidores y responder rápidamente a sus necesidades", remarcó.

Y en ese marco otro de los "retos prioritarios" es "la sostenibilidad", que "tendrá éxito si se fortalece la sinergia entre públicas y privados", concluyó.

Las declaraciones del Ing. Montossi fueron realizadas a INIA Informa. Foto Revista Verde.

Medio: La Rioja
Publicado: 17/06/2019
Edición: General
Sección: MISCELANEA
Audiencia: 83.000 Lectores
Difusión: 7.909 Ejemplares
Valor: 908€
LA RIOJA

El pescado se nos cae de la mesa

Los españoles consumimos cada vez menos pescado: el 19% menos en diez años

PABLO ÁLVAREZ
palvarez@diariolarioja.com

Las autoridades preparan campañas para paliar una caída que repercute en el sector... y en la salud

LOGROÑO. A muchos niños muy pequeños les gusta el pescado. Es normal: su textura, su suavidad, su sabor. Luego llega el comedor escolar y todos se vuelven unánimes: puaj, pescado. Afortunadamente, la mayoría acaba desarrollando el suficiente sentido común como para reconocer la verdad evidente: comer un buen pescado es una de las maravillas de la vida.

Y es, además, saludable: la lista de beneficios de una dieta que incluya más pescado y menos carnes (sobre todo menos carne roja) son bien conocidos. De hecho el consumo de pescado y verdura está en el corazón de la dieta mediterránea, esa que nos ha llevado (junto con una sanidad pública que envidia a pocas) a unos niveles de salud y de esperanza de vida en España que están entre los mejores del mundo.

Y sin embargo... Sin embargo, los españoles estamos dejando de comer pescado. Se puede decir así de claro, porque los números son preocupantes: según los datos de la patronal del sector en España (CEPESCA), entre 2007 y 2017 el consumo de pescado en nuestro país se despeñó nada menos que el 19%, de más de 1.253 toneladas a 1.015.

Los grandes datos son complicados de entender, por eso es más sencillo ponerlos en contexto. Así, los españoles consumíamos en 2007 casi 30 kilos (29,9) de pescado por persona y año. 2017 se cerró con 23,7, y aunque aún falta algún dato de 2018, las previsiones son que el gasto en pescado ha vuelto a caer, hasta los 23,4 kilos persona/año.

Cambio de hábitos

El culpable de esta caída es el de siempre: el cambio de hábitos alimentarios de la población en las últimas décadas, un problema que no afecta sólo el pescado, sino a toda una manera de concebir la comida.

Los productores piden una rebaja del IVA del pescado, desde el 10% actual hasta el 4%

La sociedad Española del Corazón recomienda entre tres y cuatro raciones de pescado a la semana

Así, no sólo comemos menos pescado, sino también menos verduras y alimentos frescos, y a cambio cada vez más dulces, alimentos procesados y otros ricos en hidratos y azúcares. El resultado ya es evidente a corto plazo (con el aumento de las tasas de obesidad en la población,) pero lo será más a largo plazo, mientras se consolida esta tendencia.

Y sí, no es lo que deberíamos hacer, pero es lo que hacemos. Así, conviene recordar lo que recomiendan los expertos sobre la ingesta de pescado. Éstos son los consejos de la Sociedad Española del Corazón:

- **Cuánto**: bastante. Tres o cuatro raciones de 125 - 150 gramos por semana.
- **Por qué**: el pescado es un alimento muy rico en casi de todo: proteínas de alto valor, vitaminas D y B, hierro, potasio, calcio.
- **Cuál**: el que queramos. Pero el candidato favorito suele ser el azul (sardina, atún, bonito, salmón, arenque, boquerones...) cuyo consumo está muy ligado a la prevención de enfermedades cardiovasculares, por ejemplo. Porque, además, este tipo de pescado es muy rico en el famoso omega 3 (ácidos grasos que reducen el colesterol malo, y por tanto retardan la acumulación de depósitos en las arterias).

Menos IVA

La caída del consumo de pescado es un mal negocio para la salud, pero también para la economía. La flota española, la mayor de la UE, mantiene en marcha a casi 9.000 barcos, con más de 31.000 empleos directos, y muchos más indirectos.

Así que el Gobierno prepara para finales de este año una campaña institucional para animar al consumo de pescado, recordando todas esas virtudes que el producto tiene y que todos conocemos (aunque las olvidemos tan a menudo).

Mientras, el sector pide algo más tangible: que se anime al consumo mediante una bajada en el IVA, desde el 10% actual al 4% de los alimentos de «primera necesidad».

FINANZAS... DE ANDAR POR CASA

MARTÍN TORRES GAVÍRIA

ESTRENAMOS LEY HIPOTECARIA

Hoy entra en vigor la Ley Reguladora de los Contratos de Crédito Inmobiliario. Llevamos tres años de retraso con respecto a la regulación comunitaria recogida en la Directiva 214/17/UE por lo que nos amenazan con una multa de 100.000 euros diarios. Pues bien, hoy es el día que entra en vigor la ley y, precisamente por eso, es probable que hoy no se firme ninguna hipoteca en las notarías. Hay cambios y modificaciones tanto a nivel de las entidades prestamistas como en las propias notarías y pasará un tiempo hasta que todos los implicados se adapten. Para que nos vayamos haciendo a la idea voy a exponer las novedades más significativas: el banco se hace cargo de los gastos notariales, Registro de la Propiedad, gestoría y el impuesto de Actos Jurídicos Documentados. El cliente solo asume los gastos de la tasación. Se eliminan las cláusulas suelo. El tipo de interés no podrá ser negativo. El personal bancario dedicado a la comercialización del crédito inmobiliario deberá reunir los conocimientos y competencias necesarias y actualizadas de los productos que comercialice. Los empleados bancarios no podrán cobrar incentivos por la comercialización y aprobación de los créditos inmobiliarios. Las ventas vinculadas y combinadas de productos con los préstamos hipotecarios quedan sujetas a que se demuestre que son un claro beneficio para los prestatarios. Se podrá cambiar un préstamo de interés variable a fijo abonando solo un 0,15% del capital reembolsado durante los tres primeros años o nada si se hace después. Bajan las comisiones de amortización anticipada. Para iniciar un proceso de desahucio es necesario llevar doce cuotas impagadas o el 3% del saldo del préstamo; esto durante la primera mitad de la vida de la hipoteca. En la segunda mitad de la vida del préstamo hipotecario es necesario tener quince cuotas impagadas o el 7% del saldo del préstamo.

Después de todas estas cifras y porcentajes, para mí hay dos puntos muy importantes en esta ley. El artículo 11 «Obligación de evaluar la solvencia del potencial prestatario». Donde se deja bien claro que la entidad prestamista debe analizar perfectamente la capacidad de pago del prestatario y que luego no puede justificar la rescisión del préstamo por una insuficiente solvencia o una deficiente evaluación. Y el segundo punto muy importante es el Principio de Transparencia del artículo 14. En el que se indica que diez días antes de la firma de la hipoteca la notaría dispondrá del contrato, la Ficha Europea de Información normalizada y la Ficha de Advertencias Estandarizadas. El notario deberá asesorar e informar individualmente a prestatarios y fiadores, si los hubiera, sobre las cláusulas recogidas en los documentos presentados por el banco y levantar un acta manifestando que el prestatario y fiadores comprenden y aceptan el contenido. El prestatario y fiadores tienen la obligación de comparecer ante el notario y firmar el acuerdo y aceptación de las condiciones.

Esta nueva ley era necesaria por tres aspectos fundamentales: en primer lugar, buscar la protección de los consumidores aumentando la transparencia. En segundo lugar, dar seguridad jurídica al sector financiero cerrando las cascadas de reclamaciones judiciales (cláusulas suelo, gastos hipotecarios, etc.) y por último, cumplir la normativa europea recogida en la Directiva 2014/17/UE. Desde mi punto de vista se ha perdido la oportunidad de eliminar definitivamente el impuesto de Actos Jurídicos Documentados. El impuesto no lo impone la directiva europea, pero sí Sánchez con el argumento de que ahora recae sobre la banca. ¿Acaso alguien duda de quién lo va a terminar pagando? Esta ley tiene aspectos positivos, pero también negativos: se van a endurecer las condiciones crediticias dificultando la concesión de préstamos hipotecarios a jóvenes y a rentas bajas; y van a ser préstamos más caros. Y esto no es que lo diga yo, que además estoy convencido de ello, sino que son las conclusiones de un reciente informe del mismísimo Banco de España.

Martín Torres Gavíria
Twitter @MTorresGaviria

Medio: elconfidencial.com
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Gastronomía
URL: https://www.alimente.elconfidencial.com/bienestar/...
Audiencia: 1.598.287 Lectores
Valor: 18.061€
El Confidencial

17/06/2019

La E.coli: ¿qué es y en qué alimentos puede encontrarse?

Europa Espanya Espanyol
Autor: Ana Durá

Actualizado: 7 H. Tiempo de lectura: 5 min Foto: iStock. El verano es una época muy propicia para la Escherichia coli (E. coli), pues esta bacteria vive su particular agosto gracias a ciertos cambios en nuestra dieta donde empieza a abundar más la ingesta de alimentos crudos . No en vano, conviene recordar que únicamente un cocinado a una temperatura de 65ºC es capaz de acabar con ella. No es raro que durante estas fechas alguien tenga algún encuentro desagradable con la E. coli dado que es la causante de la conocida como diarrea del viajero. Por ello, conviene conocerla un poco más para prevenirla.

"La E. coli en alimentos no es común, ya que los focos de infección, como las aguas de riego o los fertilizantes, están cada vez más controlados, pero no es imposible", explican en la empresa de seguridad alimentaria Saia. No obstante, el riesgo, aunque sea mínimo, existe. Especialmente dentro de un perfil de alimentos que enseguida desvelaremos. Pero antes vamos a conocer más a este minúsculo inquilino de los intestinos.

Así, debemos saber que, tal y como aseguran desde la web de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades de EEUU, la mayoría de los tipos de E. coli son inofensivos y forman parte de un tracto intestinal sano . De hecho, suele localizarse en los intestinos tanto de las personas como de los animales. También es posible hallarla en el medioambiente y, como apuntábamos al inicio del artículo, en los alimentos.

Foto: iStock.

"Sin embargo algunas de ellas, como E. coli productora de toxina Shiga , pueden causar graves enfermedades a través de los alimentos. La bacteria se transmite al hombre principalmente por el consumo de alimentos contaminados, como productos de carne picada cruda o poco cocida, leche cruda y hortalizas y semillas germinadas crudas contaminadas", explican al respecto en el portal de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Pero ¿cómo han podido contaminarse esta comida? Pues debido a la presencia de restos de heces que presentan la bacteria que puede haber llegado hasta ellos ya sea a través del agua de riego, de posibles fertilizantes o incluso por el aire.

Recordando los polémicos pepinos españoles Quizás muchos todavía recuerden la mala fama que cobraron los pepinos españoles cultivados de forma ecológica en España y que fueron importados para su consumo en Alemania. En este país se les culpó injustamente de la muerte de medio centenar de personas en Europa, pero finalmente se descubrió que el foco de la infección procedía de unos cultivos de soja alemanes.

En este brote de E.coli enfermaron un total de 3.910 personas por el consumo de varios tipos de semillas germinadas . Por lo tanto, conviene ser muy cautos también con este producto pues debemos lavar y desinfectar los brotes germinados antes de su consumo en crudo. Tanto es así que, a pesar de que son muy nutritivos, no se recomiendan a las embarazadas, niños pequeños, así como personas con el sistema inmunitario debilitado.

Conviene recodar que la OMS ha llegado a advertir que la característica humedad de estos brotes de legumbres o cereales constituyen el caldo de cultivo perfecto para bacterias potencialmente peligrosas . En estos casos, podemos optar por cocerlos levemente. Además, ciertas personas son más susceptibles a la E.coli. En concreto, podemos hablar de los siguientes perfiles:

Los niños menores de 5 años. Mayores de 65 años. Las embarazadas o aquellas personas con un sistema inmunitario deprimido. Las personas que viajan a ciertos países. "La mayoría de los pacientes se recuperan en el término de diez días, pero en un pequeño porcentaje de los casos

(especialmente niños pequeños y ancianos) la infección puede conducir a una enfermedad potencialmente mortal, como el síndrome hemolítico urémico (SHU). El SHU se caracteriza por una insuficiencia renal aguda, anemia hemolítica y trombocitopenia (deficencia de plaquetas)", detallan en la OMS.

Foto: iStock.

Dicho todo esto, es posible que os interese saber qué alimentos debemos vigilar e incluso desterrar de nuestra dieta para evitar males mayores. En este sentido, podemos citar los siguientes:

La carne de vacuno cruda y sus derivados, siempre que se cocinen poco, como la carne picada o las hamburguesas. La leche cruda y los productos lácteos elaborados a partir de ella. Los germinados de semilla son el caldo de cultivo perfecto, por eso se desaconseja a embarazadas y niños

Zumos sin pasteurizar. Las frutas y verduras consumidas en crudo sin lavar . Los moluscos bivalvos, como mejillones y almejas, consumidos en crudo suponen un riesgo. Sobre todo si no han sido depurados correctamente y no cuentan, por tanto, con las debidas garantías sanitarias. ¿Qué podemos hacer para evitar el contagio? También existen una serie de pautas de seguridad alimentaria que conviene incorporar a nuestra rutina culinaria. Son muy sencillas de seguir y, sobre todo, cruciales para evitar problemas de intoxicación:

Limpiar muy bien las hortalizas y las frutas con abundante agua. El chorro de agua del grifo es excelente para este menester. Si vamos a consumirlas crudas, conviene esmerarse un poco más. También existen cepillos específicos para frotar la piel que nos pueden ayudar en esta tarea. Si es posible, podemos optar por pelarlas. Procurar una óptima limpieza de los utensilios , menaje, trapos, las superficies de la cocina, así como los electrodomésticos. Podemos optar por usar tablas de cortar diferentes en función de los tipos de alimento que manipulemos. De hecho, existen tablas de color verde para las hortalizas y frutas, tabla roja para carnes rojas, tabla amarilla para carnes blancas, tabla marrón para carnes cocinadas, fiambres y embutidos, tabla azul para usar con pescados y mariscos , y finalmente una tabla blanca para pastas, quesos, pan y bollería. Para muchos puede resultar un tanto abrumador tal despliegue de tablas. En este caso, quizás sea más que suficiente contar con una específica para productos crudos y otra para cocinados.

Medio: diariovasco.com
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Sociedad
URL: http://www.diariovasco.com/sociedad/salud/cambiar-...

Audiencia: 155.270 Lectores
Valor: 2.065€

17/06/2019

Cambiar la carne roja por el pescado reduce el riesgo de muerte

Europa Espanya Espanyol

Sustituir el consumo de estos alimentos por alternativas más sanas de origen animal o vegetal puede reducir, a largo plazo, la posibilidad de cáncer o enfermedad cardiovascular El aumento de la ingesta de carne roja , especialmente la carne roja procesada, se asocia con un mayor riesgo de muerte, sugiere un gran estudio realizado en Estados Unidos y publicado en 'The BMJ'. Sin embargo, reducir la ingesta de carne roja al tiempo que se incrementa la ingesta de proteínas saludables, como huevos y pescado , cereales integrales y verduras, puede reducir dicho riesgo a medio y largo plazo, aseguran los investigadores de la Escuela T.H. Chan de Salud Pública de la Universidad de Harvard (EE.UU.)

Desde hace tiempo se ha relacionado el consumo de carne roja con un mayor riesgo de diabetes tipo 2 , enfermedad cardiovascular, ciertos tipos de cáncer y muerte prematura. Pero poco se sabe sobre cómo los cambios en la ingesta de carne roja pueden influir en el riesgo de muerte.

La reducción en la ingesta de carne roja y un aumento de cereales enteros, verduras u otros alimentos con proteínas, como aves sin piel, huevos y pescado, se asoció con un menor riesgo de muerte entre hombres y mujeres

Para determinar esta asociación posible, los investigadores de EE. UU. y China analizaron la relación entre los cambios en el consumo de carne roja durante un período de ocho años con la tasa de mortalidad durante los siguientes ocho años, desde 1986 hasta el final del seguimiento en 2010.

Los investigadores usaron los datos de 53.553 enfermeras registradas en EE. UU., de 30 a 55 años, del Estudio de Salud de Enfermeras (NHS) y 27.916 de profesionales de la salud masculinos en EE. UU., de 40 a 75 años, del Estudio de seguimiento de profesionales de la salud (HPFS), que, al inicio de ambos estudios, no padecían enfermedad cardiovascular ni cáncer.

Cada cuatro años, los participantes completaban un cuestionario relacionado con la frecuencia en el consumo de ciertos alimentos. En ella, se les preguntaba con la frecuencia, media, en la ingesta de cada alimento en el último año, desde «nunca o menos de una vez por mes» a «6 o más veces al día». Posteriormente dividieron a los participantes en cinco categorías según sus cambios en el consumo de carne roja.

Este es el primer estudio de este tipo que examina la asociación entre los cambios en la ingesta de carne roja y el posterior riesgo de mortalidad

Durante el período de estudio, el número total de muertes por cualquier causa (conocida como «mortalidad por todas las causas») fue de 14.019 (8.426 mujeres y 5.593 hombres). Las principales razones fueron: enfermedad cardiovascular, cáncer, enfermedad respiratoria y neurodegenerativa.

Después de ajustar la edad y otros factores potencialmente influyentes, el aumento de la ingesta total de carne roja (tanto procesada como no procesada) en 3,5 raciones por semana o más durante un período de ocho años se asoció con un incremento del 10% en el riesgo de muerte en los ocho años siguientes.

Del mismo modo, el aumento de la ingesta de carne roja procesada -tocino, perritos calientes, salchichas, etc.-, en 3,5 raciones por semana o más se asoció con un aumento del 13% de riesgo de muerte, mientras que el aumento de la ingesta de carne roja sin procesar se asoció con un riesgo de un 9% mayor.

Dichas asociaciones fueron en gran medida consistentes entre los diferentes grupos de edad, en función de la actividad física, la calidad de la dieta y el consumo de tabaco o alcohol.

Los hallazgos proporcionan un mensaje práctico a la población general sobre cómo los cambios dinámicos en el consumo de carne roja se asocian con la salud

En general, una reducción en la ingesta de carne roja y un aumento de cereales enteros, verduras u otros alimentos con proteínas, como aves sin piel, huevos y pescado, se asoció con un menor riesgo de muerte entre hombres y mujeres.

Por ejemplo, cambiar una ración al día de carne roja por otra de pescado durante ocho años se relacionó con un riesgo de muerte un 17% menor en los ocho años siguientes. Además, dichos hallazgos se mantenían a corto plazo (cuatro años) y a más largo plazo (12 años).

Ahora bien, reconocen los autores, se trata de un estudio observacional y como tal no puede establecer la causa. Asimismo, hay algunas limitaciones, entre ellas el hecho de que no se analizaron las razones de los cambios en el consumo de carne roja que podrían haber influido en los resultados. Y, por último, los participantes en el estudio eran principalmente profesionales de la salud de raza blanca, por lo que es posible que los resultados no sean extrapolables.

Sin embargo, subrayan el hecho de que los datos recopilados proceden de un gran número de personas seguidos durante un largo período de seguimiento, con una evaluación repetida de los factores de la dieta y el estilo de vida, y que los resultados hayan sido constantes entre las dos cohortes. Además, este es el primer estudio de este tipo que examina la asociación entre los cambios en la ingesta de carne roja y el posterior riesgo de mortalidad.

En su opinión, los hallazgos proporcionan «un mensaje práctico a la población general sobre cómo los cambios dinámicos en el consumo de carne roja se asocian con la salud». «Un cambio en la fuente de proteínas o el consumo de alimentos saludables a base de plantas como las verduras o los granos integrales pueden mejorar la longevidad», concluyen.

Medio: diariovasco.com
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Actualidad / Última Hora
URL: http://www.diariovasco.com/sociedad/mayor-parte-ca...
Audiencia: 155.270 Lectores
Valor: 2.065€

17/06/2019

La mayor parte de la «carne» en 2040 no vendrá de animales muertos, según un informe

Europa Espanya Espanyol

La cultivada ganará a largo plazo, aunque los productos de origen vegetal serán esenciales en la fase de transición La mayor parte de la carne que las personas coman en 2040 no provendrá de animales sacrificados, según un informe que también predice que el 60% provendrá de células cultivadas «in vitro» o de productos de origen vegetal que simulen la apariencia y gusto de la carne.

El informe de la consultora AT Kearney, basado en entrevistas con expertos, y recogido por 'The Guardian', destaca los fuertes impactos ambientales de la producción de carne convencional y las preocupaciones que las personas tienen sobre el bienestar de los animales en la agricultura industrial.

«La industria ganadera a gran escala es vista por muchos como un mal innecesario», dice el informe. «Con las ventajas de los nuevos sustitutos de carne vegana y de la carne cultivada sobre la carne producida de manera convencional, es solo una cuestión de tiempo antes de que capturen una cuota de mercado sustancial».

La industria cárnica convencional recauda en torno al billón de dólares al año, dice el texto. Sin embargo, la creciente preocupación por los impactos ambientales del actual modelo productivo, que van desde las emisiones hasta la destrucción del hábitat o la contaminación del suelo y agua, hacen que cada vez más personas estén optando por una alimentación flexitariana, vegetariana o vegana.

De hecho, recientemente la empresa de productos alimenticios Beyond Meat, que elabora productos que simulan ser carne a partir de vegetales, se disparó un 39,35 % en Wall Street, después de los buenos resultados de la compañía, que ha quintuplicado su valor en bolsa en solo un mes desde su estreno.

«El cambio es innegable , ya que muchos consumidores reducen su consumo de carne como resultado de ser más conscientes del medio ambiente y el bienestar animal», dijo Carsten Gerhardt, socio de AT Kearney.

El informe estima que el 35% de toda la carne se cultivará en 2040 y el 25% serán reemplazos veganos. «La carne cultivada ganará a largo plazo. Sin embargo, los nuevos sustitutos de carne vegana serán esenciales en la fase de transición», dice el texto.

Medio: milenio.com
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Opiniones
URL: https://www.milenio.com/opinion/paulina-rivero-web...

Audiencia: 690.250 Lectores
Valor: 7.041€

17/06/2019

El tiempo apremia

Amèrica Central i El Carib Mèxic Espanyol
Autor: Paulina Rivero Weber

Somos un animal de costumbres y por lo mismo, para dejar aquello a lo que estamos habituados, requerimos opciones, alternativas que sustituyan nuestros hábitos dañinos.

Nadie quiere que el planeta llegue a una situación irreversible pero, cuando nos dicen qué hay que hacer, ahí ya no nos gusta tanto, porque no tenemos opciones.

No dudo que todo aquello que daña al planeta pueda encontrar un sustituto inocuo; el problema es el tiempo. No tenemos tiempo para convencer a toda la gente de aceptar lo que la ciencia ya ha comprobado, por ejemplo: que la industria cárnica es uno de los primeros contaminantes del planeta.

A falta de tiempo, es necesario imponer medidas que, más allá de haber convencido o no a la población, tengan que ser acatadas. Suena a tiranía; imponer, prohibir, entrar en veda no nos gusta. Pero para salvar un barco con múltiples perforaciones no podemos convencer a cada uno de sus necios tripulantes de cubrir, cada uno, un agujero: es necesario dar la orden. No hay tiempo para convencer.

Los gobernantes tienen que saber que, o encaminan el país al empleo de energías limpias, o acabamos con el planeta. O prohibimos el plástico y el unicel y moderamos la ingesta de carne, o no vamos a poder. Y a la par debemos dar opciones para reemplazar industrias y hábitos contaminantes.

Hasta ahora esas opciones han venido de la sociedad civil, sobre todo de los jóvenes, y no solamente en los que respecta el evitar el plástico o emplear energía limpia: pululan los restaurantes veganos en donde a veces quienes ahí comen ni se enteran de que es vegano; ya en la calle de Eugenia hay una "carnicería" vegana.

Pero urge responsabilidad gubernamental: cuando se prohíba el uso de bolsas y botellas de plástico, platos y vasos de unicel o envolturas plastificadas, los empresarios crearán sustitutos no contaminantes. ¿Tendrá nuestro gobierno claridad sobre la emergencia por la que atraviesa el planeta? Me temo que no.

Una ética individual ya no es suficiente: se acabó el tiempo. Se requieren medidas políticas encaminadas a salvar la vida en el planeta. Es preciso elegir: o transformamos nuestra forma de vida, o transformamos nuestro planeta en uno inhabitable.

Medio: Nueva Mujer
Publicado: 16/06/2019
Edición: Digital
Sección: Psicología
URL: https://www.nuevamujer.com/wellness/2019/06/16/la-...

Audiencia: 105.384 Lectores
Valor: 653€

16/06/2019

La carne blanca es tan mala como la roja si tienes colesterol, según estudio

Amèrica Central i El Carib Mèxic Espanyol

De seguro, más de una vez escuchaste que aumentar el consumo de carne blanca favorece la salud, especialmente si tienes el colesterol alto; pues resulta que una investigación determinó que es todo lo contrario, cambiando así la creencia que se ha mantenido por años.

El estudio publicado en la American Journal of Clinical Nutrition señala que las proteínas de los vegetales, los lácteos y legumbres, como los frijoles, aportan un mayor beneficio para el colesterol que las carnes.

El color

El colesterol es una sustancia cerosa que se encuentra en las grasas de la sangre. El cuerpo necesita de él para producir células sanas, pero en cantidades moderadas ya que tener el nivel alto puede aumentar el riesgo de sufrir un ataque al corazón, un derrame cerebral, o padecer diabetes según explicó Mayo Clinic.

Qué afecta el colesterol para que aumente

Hacer poco ejercicio.

Una mala alimentación, también contribuyen a que el colesterol en sangre aumente.

Científicamente comprobado, el alto contenido de grasa saturada en las carnes rojas generalmente contribuye al peligro de padecer una enfermedad cardiovascular, y es hasta este estudio que se conoció hasta qué nivel lo hace las carnes blancas.

El estudio

Para el estudio participaron más de 100 hombres y mujeres sanos entre los 21 y 65 años de edad, a ellos se le asignó consumir grasas saturadas, como la mantequilla y alimentos con toda su grasa, o grupos bajos de éstas.

Durante este período los integrantes se abstuvieron de tomar alcohol durante el estudio y realizaron un ciclo de tres dietas de prueba: un día con carne roja, otra con carne blanca y la última sin carne. A estas personas se les realizaron muestras de sangre al comienzo y al final de cada periodo.

Cabe destacar que cada régimen tuvo una duración de cuatro semanas e incluyó un periodo de limpieza en el que los participantes comieron sus alimentos de manera regular.

El resultado

Las proteínas vegetales tuvieron el impacto más saludable en el colesterol, mientras que los efectos de las carnes rojas y blancas fueron idénticos cuando los niveles de grasa saturada fueron equivalentes.

Esto significa que, si tienes problemas de colesterol, o tienes probabilidad genética de padecerlo, deberías consumir granos con mucho contenido proteico, como la quinoa y evitar las carnes tanto rojas como blancas.

Te recomendamos en video:

Medio: La Voz de Galicia
Publicado: 16/06/2019
Edición: Coruña
Sección: REGIONAL Galicia
Audiencia: 520.000 Lectores
Difusión: 61.868 Ejemplares
Valor: 9.538€

El consumo sostenible impulsa

El alza de la demanda de productos bio o de proximidad **ha hecho florecer explotaciones que fijan población en el campo** Las grandes empresas también fomentan **esta tendencia**

María Cedrón

«¿Dónde puedo comprar esa verdura? El tema me interesa mucho porque solo compro alimentos orgánicos o de proximidad». Lourdes vive en A Coruña, pero es de Madrid. Aunque cree que su relación con el medio rural gallego es nula, o únicamente se limita a hacer de vez en cuando una ruta por el monte, se equivoca. Porque cada vez que se acerca a la tienda y elige una verdura cultivada en una huerta ecológica de Galicia o una carne criada en extensivo en una explotación artesanal, contribuye a frenar el abandono del campo y a estimular la economía en los concellos rurales de la comunidad. Y cada vez son más los consumidores que, como ella, se han sumado a esa tendencia.

La filosofía, impulsada también por la UE, que ha fijado como prioritarios dentro de la PAC los modelos de producción respetuosos con el medio ambiente, tampoco es ajena a grandes multinacionales como Inditex, que apuestan por la comida saludable y de kilómetro cero, adquirida directamente a los productores, para surtir sus comedores. Muchas empresas están incluso planteándose retirar de las máquinas de *vending* los productos ultraprocesados o encargando los cáterings de sus eventos a empresas que trabajan con productos saludables. «Las grandes compañías están preocupadas por la salud de sus trabajadores porque está claro que el fomento de la alimentación saludable es para ellas algo fundamental. Un trabajador sano está más feliz, rinde más», explica Silvia Souto, fundadora de Lola Organic.

En el 2018, las ventas de productos ecológicos certificados en Galicia se dispararon un 33,2 %, al llegar a los 78,7 millones

Los datos que maneja el Ministerio de Agricultura muestran cómo tres de cada cuatro españoles declaran que les gusta seguir una dieta sana y un tercio de la población consume o ha consumido productos ecológicos. Pero además de comer sano o ecológico, los nuevos hábitos de consumo apuestan por productos de proximidad, más respetuosos con el medio ambiente al eliminar el consumo energético que supone el transporte, donde además se prime el bienestar animal.

Las consecuencias de esta tendencia están comenzando a mover la economía del campo, donde las alternativas al sector lácteo son cada vez más numerosas. Porque consumidores como Lourdes, al elegir productos ecológicos o, aunque no están certificados como tal, que proceden de pequeñas granjas artesanales cuyo modo de producción nada tiene que ver con los méto-

Lourdes, Toñi y Mariló, en la tienda que abrieron en Ponteareas con verdura de sus huertas.

José Manuel y Silvia presentaron sus mermeladas en Semana Verde. | ELENA CUIÑA

PONTE BIO

LOURDES ENES ES UNA DE LAS TRES SOCIAS DE LA COOPERATIVA

«A nosa horta é a horta que teñen os nosos clientes»

Lourdes Enes trabajaba como administrativa en una empresa de construcción, pero la crisis la empujó a buscar una alternativa. Nacida en Covelo, emigró de niña a Suiza con sus padres. A los veinte regresó a su pueblo, donde ahora cría a sus hijos. Cuando se quedó en el paro, no dudó en aprovechar algo que había cultivado durante toda su vida: su conciencia ecológica. Por eso puso en marcha un proyecto dedicado a la producción en huerta de alimentos ecológicos.

Lanzó su idea en el 2011 y comenzó a ir de feria en feria para comercializar lo que la tierra de Covelo le daba. Fue de ese modo, trabajando, como conoció a dos personas con su misma filosofía: Toñi Pereira, de Salvaterra, y a Mariló Cernada, de Padróns (Ponteareas). Juntas fundaron Ponte Bio Sociedade Cooperativa Galega, una entidad que, además de producir y comercializar los productos que salen de sus huertas, trata de inculcar la cultura de la sostenibilidad y la economía circular a sus clientes. Además de producir, han abierto una tienda en Ponteareas, en la que tratan de ofrecer productos ecológicos de todo tipo porque, como dice Lourdes, «a nosa horta é a horta dos clientes». Además, tienen tienda *online*, desde la que sirven a todas partes de España. Y los productos que no tienen, pero les demandan, los buscan o incluso los cultivan. «A xente empezou a pedir escarola e entón comezamos a poñela na horta», explica. Para incentivar la dieta sana, tienen ofertas: «Fixámonos moito nos prezos para chegar a todo o mundo. No caso dos nenos, temos descontos para cando teñen menos de tres anos e pasan a etapa de bebé. É unha forma de estimular o consumo destes produtos». Luego, tratan de organizarse. Porque la conciliación, para ellas, es fundamental. Es otro ingrediente para hacer la vida más sostenible.

NELA GOURMET Y NELA BIOSENSE

SILVIA GARRIGA, FUNDADORA DE LAS MARCAS CON JOSÉ M. PAZ

«Damos una segunda vida a los residuos forestales»

Silvia Garriga y José Manuel Paz son de O Carballiño, pero sus padres son de Cea. Y fue precisamente en ese concello donde decidieron emprender una aventura, la del lanzamiento de una marca de productos de cosmética natural, Nela Biosense, y otra de mermeladas diferentes, Nela Gourmet, que tiene ahora tan solo quince días de vida. «Mi marido es químico —explica Silvia Garriga— y fue a él a quien se le ocurrió la idea de hacer aceites esenciales. De ahí surgió la línea de cosmética natural. Nosotros vamos al monte a recoger ramas de eucalipto, laurel, de pino... Damos una segunda vida a los residuos forestales porque destilamos nuestros propios aceites». De ese proceso de destilado obtienen aceite esencial e hidrolato o agua floral. «Con esos productos más cera de abejas de apicultores de la zona y con extractos de hierbas que recogemos en el monte hacemos bálsamos labiales y cremas para la piel, jabones y champús sólidos», explica.

Mientras la cosmética vino por parte de José Manuel, las mermeladas fueron cosa de Silvia: «La idea de hacer mermeladas surgió porque al hacer una nave en el polígono de Cea y ver que los criterios que tiene que cumplir alguien dedicado a la producción farmacéutica resultan muy parecidos a los alimentarios, nos animamos porque he hecho mermelada toda la vida».

Pero Silvia le dio a sus mermeladas un toque diferente. Las hay de pétalos de rosa, de fresa, mora y chocolate blanco... «Los pétalos los cultivamos en O Carballiño y Cea porque no pueden estar tratados para poder comerlos, los higos son de casa... Luego compramos fruta a productores locales», apunta. ¿Y cómo lo distribuyen? Tienen página web y, de momento, lo envían a toda España. Aunque solo tienen quince días, dice ella, «la acogida del público no dejó de sorprendernos. Es muy buena».

el emprendimiento en el rural

dos de la agroganadería industrial, están contribuyendo al desarrollo del medio rural. ¿Cómo? Apoyando a todos los emprendedores que están apostando por abrir pequeñas explotaciones dirigidas a satisfacer esa demanda. Galicia lo está notando. Y mucho.

Desde el Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) destacan que el año pasado las ventas de producto certificado se dispararon un 33,2 %, llegando a los 78,7 millones de euros. La consecuencia: un aumento de seis puntos en la superficie certificada, que llegó en el 2018 a las 33.736,44 hectáreas, además de un incremento del número de operadores con 1.152 inscritos, un 125,8 % más que hace diez años. Pero no solo están surgiendo nuevas granjas o huertos con certificación ecológica, también son cada vez más los productores con explotaciones artesanales donde los animales viven libres en extensivo. Un ejemplo son las ganaderías dedicadas a la cría de diferentes razas autóctonas que, según la Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), son 654 repartidas entre la cría de vacas «cachenas, caldelás, frieiresas, limiás, vienesas, ovellas e cabras galegas e galiña de Mos». La demanda de estos productos no deja de crecer y desde colectivos como la Asociación de Productores de Porco Celta (Asoporcel) explican que los ganaderos dedicados a este animal no logran abastecer la demanda.

Pero producir a pequeña escala como hacen todos estos emprendedores no es fácil. El principal hándicap es la distribución. «El problema que tienen las pequeñas ganaderías o explotaciones artesanales es que tienen que llevar los animales al matadero (a veces está a más de cien kilómetros de distancia) y luego repartir el producto ellos mismos. Lo habitual es que hagan venta directa o a pequeñas tiendas, aunque empieza a haber algunos productores que lo envían por correo. Lo que el consumidor tiene que entender es que estos productores pequeños tienen unos gastos de desplazamiento y que, en lugar de por precio, han de competir con calidad», apunta Rocío García Carregal, secretaria de Slow Food Compostela, quien hace un par de semanas representó a su colectivo en un encuentro organizado por la FAO en Italia sobre agricultura familiar.

El problema de la distribución y, sobre todo, la distancia que han de recorrer las explotaciones avícolas artesanales para ir al matadero fue uno de los obstáculos que destacaron varios productores presentes el pasado fin de semana en la feria Salimat, celebrada en Silleda. Algunos tenían que recorrer más de cien kilómetros para poder sacrificar una media de ocho pollos a la semana.

Pero algunos de estos productores están empezando a abrirse camino en la gran distribución. Porque, en definitiva, la demanda es la que tiene el poder de decidir lo que sube a los lineales de los supermercados. Fue precisamente en ese mismo foro donde el grupo Vegalsa-Eroski renovó el acuerdo que mantiene con la Asociación Galega de Cooperativas (Agaca) para continuar suministrándose en productores del entorno. La cadena prevé comprarles productos por valor de 1,4 millones de euros este año.

No se pueden permitir quedarse atrás en esta nueva tendencia de consumo saludable, sostenible y circular. «Estamos viendo cómo los hipermercados o los supermercados no quieren quedarse atrás. La tendencia bio está llegando incluso a la marca blanca. El mercado de los productos tradicionales está mucho más saturado y es más complicado encontrar una mayor diferenciación en él, y por eso las marcas han encontrado en el sector bio y ecológico un hueco de mercado en el que existen menos marcas y empresas que trabajen este tipo de productos», explica Juan Carlos Gázquez, profesor de los Estudios de Economía y Empresa de la UOC y organizador del VI Congreso Internacional Research on National Brand & Private Label Marketing que esta semana se celebró en Barcelona. Es por ello que esta es una oportunidad para los emprendedores que apuestan por el campo, pero únicamente para los que ofrezcan calidad. El consumidor no es tonto.

Sandra López dio un cambio a la explotación familiar y apostó por la Galiña de Mos. | ALBERTO LÓPEZ

AERIOÁ

SANDRA LÓPEZ, EXPLOTACIÓN AVÍCOLA ARTESANAL EN LÁNCARA

«Consumir produtos de proximidade dá vida ás aldeas»

En el reverso de las tarjetas que distribuye Sandra López para promocionar la marca de su explotación avícola artesanal Aeiroá dedicada a la cría de aves de la raza autóctona Galiña de Mos, en el concello lucense de Láncara, puede leerse: «La que has liao pollito!». Pero la que realmente *lio* un proyecto con el que dar vida a la pequeña explotación vacuna que su abuela tenía en Veiga de Anzuelos fue Sandra. En el 2013, con solo 20 años, dio de alta una explotación dedicada a la cría de una raza, Galiña de Mos, avalada por el sello Raza Autóctona 100 % del Ministerio de Agricultura y ahora, con 26, su idea ha crecido hasta comercializar bajo la marca Aeiroá carne de pollo, aves para recría y huevos. Su producción es limitada porque, como explica, «ao ser unha explotación artesanal, unicamente está permitido comercializar o excedente. Son 400 cebos ao ano e podemos ter 50 galiñas para ovo de consumo e outras 50 para reprodución».

Ahora está embarcada en un nuevo proyecto: «O ano pasado empezamos a facer hamburguesas de carne de galiña de Mos, comercializámolas no Resurrection Fest e foi moi ben. Tamén mercamos un *food truck* co que agardamos poder levar os nosos produtos ao certame Etiqueta Negra», explica.

Las gallinas y los pollos de Aeiroá viven en libertad. Se alimentan, como antes, de la hierba que crece en el campo y de una mezcla de cereales. Los problemas de distribución y de acceso a mataderos con los que se topan explotaciones como la de Sandra son un hándicap a la hora de mover sus productos. Pero a ella no la detendrán, porque está convencida de lo que hace: «Aínda que haxa produtos máis baratos, cando o consumidor elixe un produto como o noso ten que pensar que está dando vida ás aldeas, contribuíndo a mover a economía local. Ao mercarme a min, eu mercarei ao que produce a froita e ao que ten a carne...».

Silvia Souto explica que cada vez son más las empresas que encargan cáterings saludables. | E. PÉREZ

LOLA ORGANIC

SILVIA SOUTO ES CEO DE LOLA ORGANIC

«Priorizamos al proveedor local con producto orgánico»

«Lola Organic nace porque no había nada parecido». Silvia Souto es la CEO de este obrador que cuenta con dos puntos de venta al público, ofrece servicio a domicilio e incluso dispone de servicio de *vending* totalmente orgánico. Su idea era ofrecer algo sano y rico con un modelo de negocio diferente: «Tradicionalmente la hostelería era algo más masculino, quería darle un toque femenino como una forma de empoderamiento de la mujer. La mayor parte de nuestro público y de nuestra comunidad en redes es femenina», explica. Ese fue el germen de este obrador de alimentos *slow food* 100 % orgánico que se adapta a un estilo de vida en el que los alimentos saludables y nutritivos son los protagonistas. De ahí que elaboren productos listos para consumir allí donde la agenda lo permita.

Pero su negocio, además de ofrecer solo productos elaborados con ingredientes procedentes de la agricultura ecológica, exentos todos de componentes químicos o pesticidas, tiene además el valor añadido de que «priorizamos al proveedor local» para promover la sostenibilidad y minimizar el gasto de energía que supone el transporte. De hecho, añade, es una forma de dar salida a la producción de pequeños agricultores que no tienen capacidad para distribuir.

Pero como el cliente es lo primero, cuando no encuentran cerca lo que demandan su público, buscan fuera: «Tenemos proveedores de Galicia, Navarra, Zamora...». Y no dejan de estar al día en cada nuevo producto que puedan salir al mercado. «Lo que intentamos es adelantarnos para ofrecer alimentos nuevos u alternativas diversas. Un producto que nos ha ofrecido ahora un proveedor es la harina de boniato que, al ser más dulce, ya no tendríamos que emplear azúcar en nuestra repostería», explica. De hecho, la práctica totalidad de sus productos de panadería están elaborados con espelta.

Medio: Grandes Productos
Publicado: 16/06/2019
Edición: Digital
Sección: Gastronomía
URL: https://grandesproductos.com/comineza-la-semana-mu...

Audiencia: 40 Lectores
Valor: 24€

16/06/2019

Comineza la Semana Mundial Sin Carne

Europa Espanya Espanyol

Del 17 al 23 de junio, el mundo se vuelve vegetariano durante la Semana Mundial Sin Carne 2019 , que promueve la reducción del consumo cárnico por varios motivos. Entre ellos, está el factor medio ambiental y la salud humana, pero también las consecuencias de la ganadería industrial. El pasado año ya se festejó la primera edición de este evento, que nació para solo un día, algo que se extendió a siete. Esos para concienciar de la posibilidad de alimentarnos sin necesidad de comer tantos productos procedentes de los animales.

Objetivos y razones de la Semana Mundial Sin Carne La organización World Meat Free Week (Semana Mundial Sin Carne) inauguró hace un par de años esta festividad para que durante todo un día , la población dejase a un lado los alimentos cárnicos. Sin embargo, ya en 2018 ampliaron ese 'estado vegetariano' a toda una semana para llevar a cabo mayores acciones de c oncienciación y promoción.

Así, se pretende hablar estos próximos días de los beneficios que tiene reducir el consumo de carne en favor del medio ambiente y los recursos de la naturaleza. Es importante disminuir la liberación de gases que empeoran el calentamiento global de la Tierra, por ejemplo con el metano. Igualmente pasa con el uso del agua o del terreno, la deforestación, el gasto energético, la dependencia de fertilizantes químicos, los productos fitosanitarios o el petróleo.

Todo lo que repercute negativamente en ello está relacionado con la explotación industrial en el sector cárnico, algo que también afecta al bienestar animal . De ahí, pueden generarse problemas para la salud de las personas como padecer cáncer , según las investigaciones científicas.

Desde la Semana Mundial Sin Carne destacan que la producción de la ganadería ha provocado una importante devastación ambiental , unido al elevado nivel de abuso animal. Las grandes explotaciones solo piensan en el beneficio económico, sin tener en cuenta el bienestar de los animales, denuncian. Al final, las enfermedades que sufren terminan trasladándose al ser humano cuando consume ese producto derivado del cerdo , la vaca, la cabra, el buey, etc.

Alternativas a los productos cárnicos En la actualidad existen ya varias alternativas que pueden cubrir las necesidades proteicas de la mayoría de carnes. Por eso, la Semana Mundial Sin Carne recuerda que los productos vegetales son la apuesta de futuro que ya la industria cárnica está abordando a través de inversiones. Siempre con el objetivo de reducir (no eliminar, por supuesto) ese consumo. Ahora, te toca a ti participar en esta iniciativa desde este lunes hasta el próximo domingo 23 de junio. Elabora recetas como las que te recomiendan en la propia página web de la World Meat Free Week .

Medio: Heraldo de Aragón
Publicado: 16/06/2019
Edición: Campo
Sección: SOCIEDAD

Audiencia: 221.000 Lectores
Difusión: 27.512 Ejemplares
Valor: 2.280€

HERALDO DE ARAGON

AGROALIMENTACIÓN

VIENE DE LA PORTADA

EMPLEO QUE PUEBLA EL TERRITORIO

No es una revelación. Es bien conocida la importancia que el complejo agroalimentario (sector primario y su industria agroalimentaria) tiene en la economía aragonesa, y no solo por sus números sino por su ubicación: se distribuye por todo el territorio de la Comunidad y fija población en municipios y comarcas en las que apenas existe otro tipo de actividad productiva. Pero ahora, a este protagonismo le han puesto cifras. El trabajo lo ha realizado la Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón (AIAA), que ha elaborado un estudio en el que ha mapeado la distribución del empleo en la diferentes comarcas aragonesas.

El resultado tiñe de verde la Comunidad. Porque el agroalimentario es, según evidencian los datos, el primer empleador directo en dos tercios del territorio aragonés y especialmente en aquellas zonas en las que las que apenas se contabilizan 10 personas por kilómetro cuadrado. En este territorio, que supone el 66% del total, uno de cada tres empleos (29,82%) está directamente relacionado con la actividad primaria y su transformación.

Aún más, la agricultura y la industria transformadora se sitúa actualmente entre los tres principales sectores que generan mayor cantidad de puestos de trabajos en 30 de las 33 comarcas de la Comunidad.

Las cifras se disparan y evidencian el dominio de este sector cuando se analiza el mercado laboral en el Aragón vacío. Así, en Sobrarbe, Ribagorza, Monegros, Campo de Belchite, Campo de Daroca, Jiloca, Cuencas Mineras, Maestrazgo, Sierra de Albarracín y Gúdar-Javalambre, las diez comarcas de la Comunidad más despobladas, aquellas en las que la densidad de población apenas supera los 7 habitantes por kilómetros cuadrado, el empleo agroalimentario se alza hasta el 30%, un porcentaje que triplica la media de Aragón, señala el informe. «Hay que destacar además que en estas comarcas si se agregan los datos del empleo del sector agroalimentario con los generados por el canal Horeca (hostelería y restauración) la cifra se eleva hasta el 42% e incluso se dispara, en algunas de ellas, hasta el 52%», detalla el director gerente de AIAA, Ignacio Domingo, que señala cómo estas cifras confirman la fuerte dependencia que tienen las comarcas más despobladas de dos sectores: el agroalimentario y el turismo.

En continuo avance

El estudio no solo demuestra el destacado peso que el sector agroalimentario aragonés tiene en el medio rural de la Comunidad, tanto como generador de riqueza y empleo como vertebrador de la población e incluso como el herramienta esencial (o única) para el mantenimiento de la población en aquellos municipios en los otros sectores no se plantean ni siquiera iniciar una posible actividad. El documento visibiliza la resilencia y la resistencia de estas industrias que a pesar de las dificultades que les supone desarrollarse en un entorno en el que no sobran las infraestructuras viarias, la implantación de tecnología y hasta la mano de obra, no han dejado de crecer y de crear nuevos puestos de trabajo. Lo dicen las cifras. En 2007, el año anterior a la crisis, el empleo directo generado por este sector en Aragón suponía el 6,57% del total. Siete ejercicios después –aquellos en los la economía española vivió una situación más que complicada– este porcentaje había aumentado hasta situarse en el 9,22% «jugando además un importante papel como sector refugio durante los años más severos de la crisis».

Y sigue creciendo. Actualmente, señala el informe, el peso relativo del complejo agroalimentario en el mercado laboral aragonés se sitúa en el 9,45%. Además, según los datos recabados por la Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón, su importancia se ha extendido por el territorio aragonés, de manera que si en 2015 era uno de los tres principales empleadores en 28 de las 33 comarcas, en este 2019 ya lo es en 30 de las 33.

A la par que la automoción

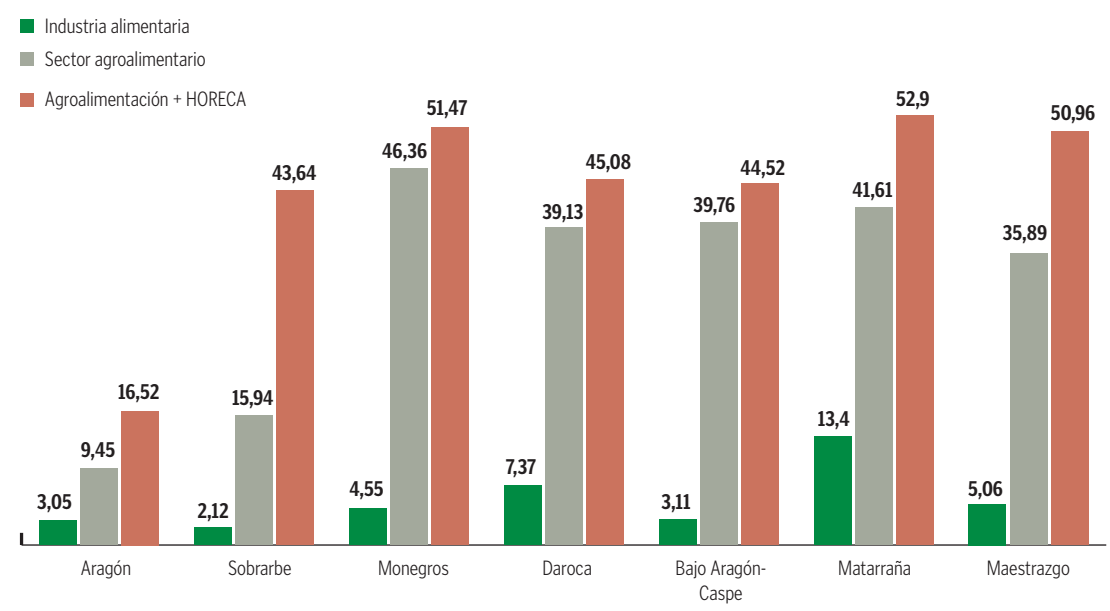
La importancia del sector agroalimentario en la Comunidad se explica en números. Su peso en el PIB se acerca al 10% y el empleo generado por su industria,

LA AGROINDUSTRIA ES EL PRIMER EMPLEADOR EN DOS TERCIOS DEL TERRITORIO ARAGONÉS

LA INDUSTRIA LIGADA AL SECTOR PRIMARIO ES PIEZA FUNDAMENTAL EN LAS TRES PROVINCIAS

Comarcas con mayor peso agroalimentario y Horeca

(% empleo Aragón)



Fuente: AIAA

HERALDO

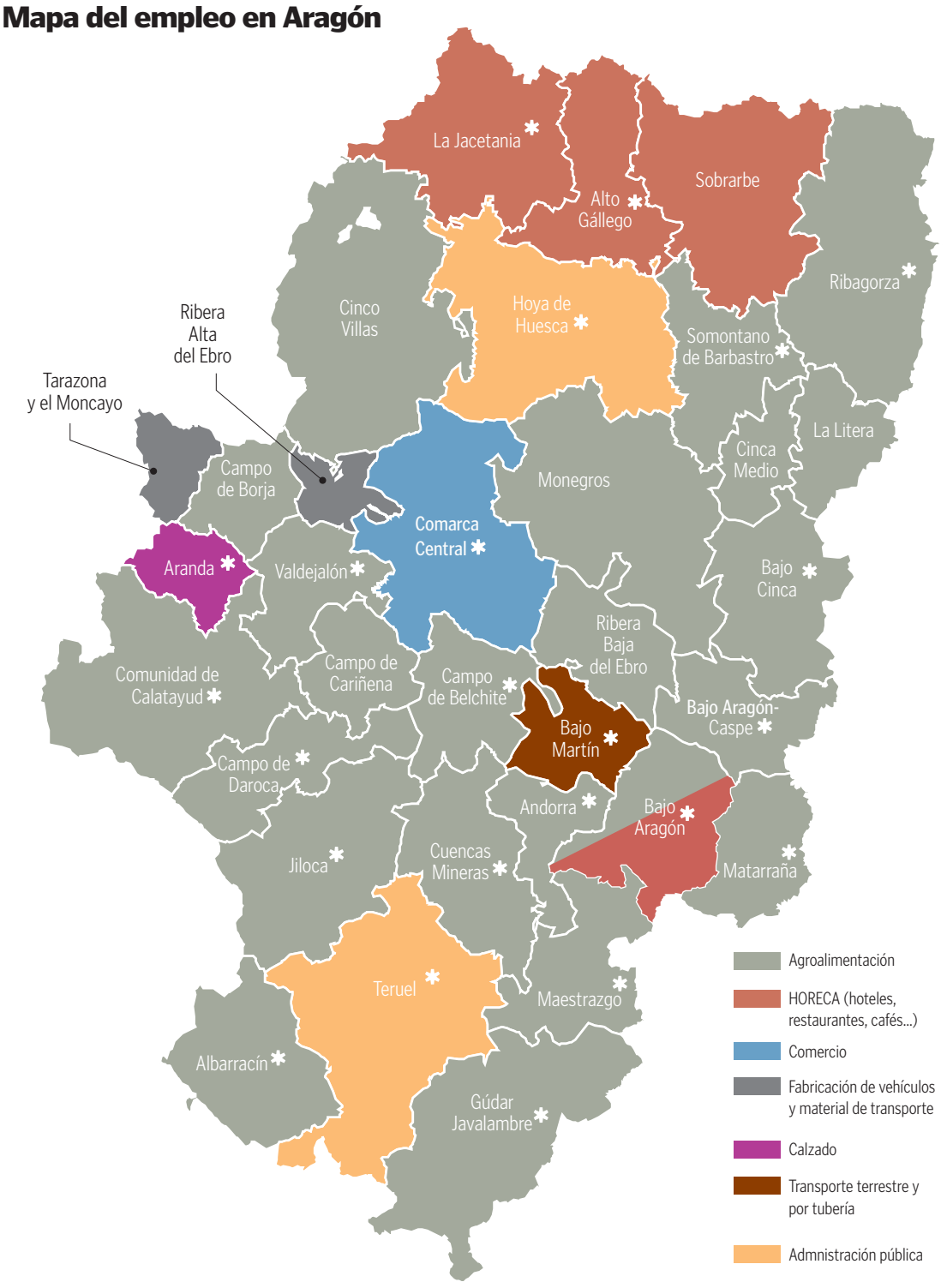
Distribución del número de locales y empleo por provincias y sectores

	Huesca		Teruel		Zaragoza	
	% locales	% empleo	% locales	% empleo	% locales	% empleo
Industria alimentaria	23,27	16,33	23,20	14,47	53,54	69,20
Textil	13,28	11,50	8,39	6,18	78,32	82,31
Fabricación productos metálicos	12,00	16,70	12,00	7,96	76,12	75,33
Fabricación de vehículos de motor	11,00	1,29	6,70	4,36	82,32	94,34
Fabricación de equipos electrónicos e informática	9,10	11,12	4,55	2,70	86,36	86,18
Industria química	31,60	35,07	12,25	8,51	57,14	56,14
Fabricación de maquinaria	12,10	14,11	4,30	4,73	83,60	81,16

Fuente: Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón (AIAA)

AGROALIMENTACIÓN

Mapa del empleo en Aragón



Fuente: AIAA HERALDO

según los últimos datos de afiliados a la Seguridad Social, alcanzó el pasado mes de marzo los 17.521 trabajadores, una cifra muy similar «y puede que ya superior» a los puestos de trabajo que genera el todopoderoso sector automovilístico en Aragón. Pero Domingo destaca un detalle más cualitativo. La industria ligada al sector primario está desperdigada por todo el territorio de la región y es pieza fundamental en las tres provincias aragonesas. Solo en dos comarcas –Ribera Alta del Ebro y Tarazona y el Moncayo– el empleo generado por la fabricación de vehículos y el material de transporte tiene mayor protagonismo. En Jacetania, Alto Gállego y Sobrarbe, es el sector de la hostelería el principal empleador, una circunstancia que tiene mucho que ver con el alto componente turístico de estas comarcas, como sucede también en una parte del Bajo Aragón.

Para evidenciar el protagonismo de la industria alimentaria en el territorio, la AIAA ha estudiado además la dispersión de los locales (no corresponden a empresas sino a centros cuyo epígrafe está relacionado con la actividad en cuestión) de los distintos sectores productivos en cada una de las provincias aragonesas. Un análisis que deja claro que en Huesca y en Teruel, donde otras actividades industriales tienen menor presencia, la industria alimentaria cuenta con el 46% de las instalaciones productivas entre las dos provincias, central que concentran más del 30% del empleo total de este sector.

Se necesita un plan

«Esta realidad ya era de sobra conocida, pero queríamos que se viera de otra manera, que se descubriera cuál es el verdadero valor de la agroindustria», señala Ignacio Domingo, que recuerda que hasta ahora no había estudios específicos sobre la comarcalización del empleo. «La Administración debería tomar este tipo de análisis en consideración», destaca el director gerente de AIAA, que reconoce que este estudio tiene todavía mucho recorrido y mayor profundización para conocer «lo que ocurre dentro de cada una de las comarcas».

En cualquier caso, la organización empresarial espera que su documento sirva también para justificar la elaboración de ese Plan Estratégico que lleva reclamando desde hace años. Un plan, recuerda Domingo, que contemple las fortalezas y potencialidades de este sector en las diferentes comarcas para desarrollar su especialización y dimensión adecuada en aquellos productos con mayor potencial. «Un plan –insiste– que establezca las herramientas y los apoyos económicos para que este sector pueda hacer frente a los retos de futuro». Y estos son: competitividad, internacionalización, promoción e innovación.

CHUS GARCÍA

EXPORTACIONES

1.327

Crecimiento. La industria alimentaria aragonesa cerró 2018 con un incremento de las exportaciones. Facturó en el exterior 1.327 millones de euros de facturación, una cifra que supone un incremento del 10% respecto al año anterior. La industria cárnica lideró este crecimiento, ya que sus exportaciones se incrementaron más de un 9% hasta sumar los 831 millones de euros, gracias al impulso de las ventas en el mercado chino (supone el 17% de la comercialización exterior del sector cárnico) y el avance de las ventas en los países del Este europeo.

FACTURACIÓN

4.500

El volumen de negocio de la industria alimentaria ascienden en Aragón a los 4.500 millones de euros. Una cifra que no ha dejado de crecer incluso en los años más duros de la crisis económica.

EMPRESAS

1.200

La Comunidad alberga a 1.078 industrias alimentarias, según los datos facilitados por la Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón. De ellas, la inmensa mayoría, 844 tienen menos de nueve ocupado, y de esta cifra las más numerosas (318) son aquellas que cuentan con una plantilla de entre uno y dos ocupados. En el otro lado, solo 10 empresas ocupa a entre 100 y 199 trabajadores y solo cuatro tienen una plantilla compuesta por más de 200 empleados.

Medio: La Voz de Medina Digital
Publicado: 16/06/2019
Edición: Digital
Sección: Local
URL: https://www.lavozdemedinadigital.com/wordpress/201...

Audiencia: 357 Lectores
Valor: 24€

16/06/2019

39,1 millones de euros para impulsar el sector vitivinícola y mejorar la sanidad animal y vegetal

Europa Espanya Espanyol

Redacción.- La Conferencia Sectorial de Agricultura, celebrada esta semana en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en la que participó por videoconferencia el consejero de Fomento y Medio Ambiente, Juan Carlos Suárez-Quiñones, acordó un nuevo reparto de fondos para las comunidades autónomas, en el que Castilla y León ha sido la segunda Comunidad que mayor cuantía ha percibido, detrás de Castilla-La Mancha que se ha visto beneficiada por la gran extensión de viñedo que posee. De este modo, de los 315,7 millones de euros distribuidos para todo el país, Castilla y León recibe 39,1 millones de euros, el 12,4 % del total distribuido.

La mayor partida va dirigida al Programa de Desarrollo Rural 2014-2020. Así, de los 104,1 millones de euros que ha repartido el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a Castilla y León van destinados cerca de 17,8 millones de euros. Este montante permitirá generar más de 200 millones de euros de crédito sumando la financiación que aporta la Junta de Castilla y León y la europea, lo que permitirá seguir impulsando las políticas agrarias de Castilla y León, así como incorporar jóvenes al campo, modernizar explotaciones y llevar a cabo el resto de medidas vinculadas al desarrollo rural.

Desde que se puso en marcha este nuevo PDR, en agosto de 2015, la Comunidad ha ejecutado ya 634 millones de euros. Y con esta nueva entrega de fondos, que ha tenido lugar hoy, se incrementará la ejecución a finales de año hasta superar los 800 millones de euros, lo que hace que Castilla y León sea la Comunidad con mayor ejecución de España.

Más de 17,6 millones de euros para el sector vitivinícola

La Sectorial de Agricultura ha acordado, además, la distribución a Castilla y León de más de 17,6 millones de euros para impulsar el sector vitivinícola. Así, de esa cuantía, 7,2 millones de euros serán para inversiones en bodegas, casi 5,7 millones de euros para la promoción de los vinos de la Comunidad en terceros países y más de 4,7 millones de euros para la reestructuración y reconversión del viñedo.

Otra de las partidas importantes, cercana a los 1,7 millones de euros, irá destinada a la prevención y lucha contra las plagas y a la erradicación de enfermedades. Así, Castilla y León contará con 604.000 euros para continuar ejecutando programas sanitarios agrícolas para detectar e identificar cualquier organismo nocivo y con 1,1 millones de euros para la mejora sanitaria de la cabaña ganadera, un pilar fundamental de la economía del sector y una de las claves en el mantenimiento de la competitividad y rentabilidad de la renta ganadera. Los programas de erradicación de enfermedades son una herramienta fundamental para la mejora de la sanidad animal y el instrumento que ha permitido, junto al trabajo del propio sector, reducir la prevalencia de las enfermedades ganaderas en los últimos años.

Ayudas para calidad vegetal, razas autóctonas, control lechero y apicultura

La Comunidad contará, además, con más de un millón de euros para Competitividad y calidad de la producción y los mercados a través de ayudas para mejorar variedades vegetales, razas autóctonas, controles lecheros y fomentar la apicultura.

Así, a la mejora de la calidad de las variedades vegetales, esto es, para programas de ensayos de calidad o evaluación agronómica, entre otros, van destinados 186.450 euros, mientras que 123.235 euros tienen como origen la ordenación y fomento de la mejora ganadera y la conservación de la biodiversidad, y que tienen como destino siete agrupaciones Asociación española de criadores de bovino de raza Alistana-Sanabresa; Asociación nacional de criadores de bovino selecto de raza Sayaguesa; Asociación de criadores de ganado de raza bovina Serrana Negra; Asociación nacional de criadores de raza Ojalada; Asociación nacional de criadores de

ganado caprino de la raza Agrupación de las Mesetas; Asociación española de criadores de raza asnal Zamorano-Leonesa; y Asociación de criadores de caballo Losino El Bardojal .

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha repartido a la Comunidad otros 302.643 euros llevar a cabo el control de rendimiento lechero que lleva a cabo la Unión de Asociaciones Ganaderas para el Control Lechero de Castilla y León (UAGCYL), compuesta por once agrupaciones de bovino de leche, ovino y caprino. Su función principal es llevar a cabo el control lechero oficial, que consiste en la valoración genética de los sementales de razas lecheras a partir de la información de las lactaciones de sus hijas, lo que permite conocer en qué medida un macho concreto transmite a sus hijas mayor capacidad de producción de leche, mejor calidad de la misma o mejor morfología.

Además, para el fomento de la apicultura, Castilla y León recibe 405.798 euros, fondos que tienen como objetivo aumentar y consolidar la profesionalización y modernización del sector, el mantenimiento e incremento de la calidad y facilitar que los valores añadidos de la actividad se mantengan en la Comunidad, lo que se materializa a través de ayudas para la mejora de la producción y comercialización de la miel.

Impulso del consumo de frutas, hortalizas y leche en los colegios

El Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación ha acordado, también, en la Sectorial de Agricultura, el reparto a Castilla y León de 925.000 euros para actuaciones relacionadas con el Programa de Fruta Escolar, destinado a la adquisición y distribución de frutas y hortalizas en las escuelas, así como de leche, para fomentar su consumo entre los escolares.

Medio: Infoiberico.com
Publicado: 16/06/2019
Edición: Digital
Sección: Alimentacion / Bebidas
URL: https://infoiberico.com/los-cambios-en-los-habitos...
Audiencia: 79 Lectores
Valor: 24€

16/06/2019

Los cambios en los hábitos de consumo de carne en China moderan sus importaciones de carne de cerdo

Europa Espanya Espanyol

Como el mayor productor de carne de cerdo del mundo, China representa alrededor del 50% de la producción de carne de cerdo a nivel mundial. Se espera que la actual epidemia de peste porcina africana reduzca la producción de carne de cerdo de China en un 25-35%, según Rabobank, lo que resulta en una mayor demanda de otras carnes de animales pero una menor demanda de alimentos cárnicos en general.

Los productores están tratando de cumplir con la demanda con un aumento en la producción de otras animales cárnicos. La Oficina Nacional de Estadísticas informó que la carne de vacuno ganó un 1,7%, el cordero un 1,4% y las aves un 2,1% en el primer trimestre de 2019. Sin embargo, la magnitud de la reducción en la producción de carne de cerdo significa que estos aumentos no son lo suficientemente grandes como para llenar el vacío.

El efecto de la mayor demanda de otras carnes por parte de los consumidores se observa en los mayores precios nacionales de carne vacuna y aviar en China. Los precios al por mayor para la carne vacuna y aviar aumentaron un 9% y un 17,4%, respectivamente, entre agosto de 2018 y finales de febrero de este año, según IQC Insights.

Rabobank ha sugerido que los precios más altos de la carne de vacuno, apoyados por la creciente demanda, podrían acelerar el sacrificio de vacas lecheras y ayudar a llenar parte de la brecha en el suministro de carne animal. Sin embargo, los precios de la carne de vacuno han sido bien soportados en los últimos años y el coste puede afectar la cantidad de consumidores que prevén.

Si el sacrificio de vacas lecheras aumentara, podría restringir el crecimiento de la producción de leche en China durante el año, elevando la demanda de importaciones de productos lácteos. Actualmente, este no parece ser el caso, ya que la producción de leche de China ha aumentado un 5,4% (enero-abril de 2019) respecto al mismo periodo del año anterior.

La compensación de cualquier aumento en la demanda de importación de productos lácteos será una caída en las importaciones de China para productos alimenticios tales como el suero permeado. En el primer trimestre de 2019, las importaciones de suero de leche en polvo bajaron un 16%, lo que está teniendo un impacto negativo en el precio global de los permeables de suero.

Medio: cadenaser.com
Publicado: 16/06/2019
Edición: Digital
Sección: Actualidad / Última Hora
URL: https://cadenaser.com/programa/2019/06/14/ser_cons...
Audiencia: 409.244 Lectores
Valor: 3.192€

16/06/2019

Sí, comer carne roja y procesadas aumenta la mortalidad

Europa Espanya Espanyol
Autor: Sonia Faura

" Sí, comer carnes rojas, carnes procesadas, entre las que están embutidos , incluso el jamón, está demostrado que aumenta las posibilidades de muertes prematuras , que tienen incidencia en la aparición de ciertos tipos de cáncer: por ejemplo, el 25% de los casos de cáncer de colon se deben al consumo de estos productos ", ha dicho hoy en SER Consumidor Julio Basulto, dietista-nutricionista y autor, junto a Juanjo Cáceres, de un libro reciente titulado "Dieta y Cáncer". En el programa de hoy hemos hablado con él del estudio conocido estos días que habla del aumento de posibilidades de muertes prematuras por el consumo de estos productos. También ha denunciado que hay "industrias y sectores interesados en hacernos ver las cosas de otra manera". Ha recomendado por tanto "bajar el consumo de estos productos y aumentar el de frutas, verduras, cereales, frutos secos

"Hay 30 libros de pseudociencias con autores inventados"

Vicente Baos, médico y miembro del Circulo Escéptico , descubrió hace días en la feria del Libro de Madrid libros de terapias naturales con nombres que le levantaron sospechas. Hoy nos ha descubierto que esos autores, realmente, no existen. "He analizado una treintena de estos libros y todos los autores son inventados" , nos ha dicho en SER Consumidor. Luego ha intervenido el director de la editorial , Francisco Hernanz , que ha reconocido "que ha sido un error, son pseudónimos" y ha dicho que "los estoy retirando" .

Nueva Ley de Crédito Hipotecario: Ventajas y ¿subidas?

El lunes entra en vigor la nueva Ley de Crédito Hipotecario y hemos pedido a nuestro economista de cabecera, Pau Monserrat que nos valorara la misma y que nos contara si cree que va a conllevar una subida de los créditos. Ha dicho: "Creo que no mucho ni con carácter general, aunque tendremos que estar atentos porque si pueden subir otros servicios vinculados ".

"Las industrias nos dan alimentos de poca calidad que nos salen caros"

Miguel Jara, escritor y periodista , nos ha hablado hoy en SER Consumidor de su libro, "Comer de verdad, alimentación sin trucos ni mentiras". Y no ha dicho que "la comida de verdad es la de toda la vida. Y ahora hay una avalancha de procesados y ultraprocesados. Hay mucho marketing y nos lo cobran". También ha comentado que " las industrias nos dan alimentos de poca calidad que nos salen caros . Es legítimo, pero no que atenten contra nuestra salud. No nos alimentan bien".

Medio: lavozdegalicia.es
Audiencia: 406.438 Lectores
Publicado: 16/06/2019
Valor: 5.263€
Edición: Digital
Sección: Comunidades autónomas y provincias
URL: https://www.lavozdegalicia.es/noticia/mercados/201...

16/06/2019

El consumo sostenible impulsa el emprendimiento en el rural

Europa Espanya Espanyol
Autor: María Cedrón

El alza de la demanda de productos bio o de proximidad ha hecho florecer en Galicia explotaciones que fijan población en el campo. Las grandes empresas también fomentan esta tendencia «¿Dónde puedo comprar esa verdura? El tema me interesa mucho porque solo compro alimentos orgánicos o de proximidad». Lourdes vive en A Coruña, pero es de Madrid. Aunque cree que su relación con el medio rural gallego es nula, o únicamente se limita a hacer de vez en cuando una ruta por el monte, se equivoca. Porque cada vez que se acerca a la tienda y elige una verdura cultivada en una huerta ecológica de Galicia o una carne criada en extensivo en una explotación artesanal, contribuye a frenar el abandono del campo y a estimular la economía en los concellos rurales de la comunidad . Y cada vez son más los consumidores que, como ella, se han sumado a esa tendencia.

La filosofía, impulsada también por la UE, que ha fijado como prioritarios dentro de la PAC los modelos de producción respetuosos con el medio ambiente, tampoco es ajena a grandes multinacionales como Inditex , que apuestan por la comida saludable y de kilómetro cero, adquirida directamente a los productores, para surtir sus comedores. Muchas empresas están incluso planteándose retirar de las máquinas de vending los productos ultraprocesados o encargando los cáterings de sus eventos a empresas que trabajan con productos saludables. «Las grandes compañías están preocupadas por la salud de sus trabajadores porque está claro que el fomento de la alimentación saludable es para ellas algo fundamental. Un trabajador sano está más feliz, rinde más», explica Silvia Souto, fundadora de Lola Organic.

Los datos que maneja el Ministerio de Agricultura muestran cómo tres de cada cuatro españoles declaran que les gusta seguir una dieta sana y un tercio de la población consume o ha consumido productos ecológicos. Pero además de comer sano o ecológico, los nuevos hábitos de consumo apuestan por productos de proximidad , más respetuosos con el medio ambiente al eliminar el consumo energético que supone el transporte, donde además se prime el bienestar animal.

Las consecuencias de esta tendencia están comenzando a mover la economía del campo, donde las alternativas al sector lácteo son cada vez más numerosas . Porque consumidores como Lourdes, al elegir productos ecológicos o, aunque no están certificados como tal, que proceden de pequeñas granjas artesanales cuyo modo de producción nada tiene que ver con los métodos de la agroganadería industrial, están contribuyendo al desarrollo del medio rural. ¿Cómo? Apoyando a todos los emprendedores que están apostando por abrir pequeñas explotaciones dirigidas a satisfacer esa demanda . Galicia lo está notando. Y mucho.

Desde el Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (Craega) destacan que el año pasado las ventas de producto certificado se dispararon un 33,2 % , llegando a los 78,7 millones de euros. La consecuencia: un aumento de seis puntos en la superficie certificada, que llegó en el 2018 a las 33.736,44 hectáreas, además de un incremento del número de operadores con 1.152 inscritos, un 125,8 % más que hace diez años. Pero no solo están surgiendo nuevas granjas o huertos con certificación ecológica, también son cada vez más los productores con explotaciones artesanales donde los animales viven libres en extensivo. Un ejemplo son las ganaderías dedicadas a la cría de diferentes razas autóctonas que, según la Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), son 654 repartidas entre la cría de vacas «cachenas, caldelás, frieiresas, limiás, vienesas, ovellas e cabras galegas e galiña de Mos» . La demanda de estos productos no deja de crecer y desde colectivos como la Asociación de Productores de Porco Celta (Asoporcel) explican que los ganaderos dedicados a este animal no logran abastecer la demanda.

Pero producir a pequeña escala como hacen todos estos emprendedores no es fácil. El principal hándicap es la distribución . «El problema que tienen las pequeñas ganaderías o explotaciones artesanales es que tienen que llevar los animales al matadero (a veces está a más de cien kilómetros de distancia) y luego repartir el producto ellos mismos. Lo habitual es que hagan venta directa o a pequeñas tiendas, aunque empieza a haber algunos productores que lo envían por correo. Lo que el consumidor tiene que entender es que estos productores pequeños tienen unos gastos de desplazamiento y que, en lugar de por precio, han de competir con calidad », apunta Rocío García Carregal, secretaria de Slow Food Compostela, quien hace un par de semanas representó a su colectivo en un encuentro organizado por la FAO en Italia sobre agricultura familiar.

El problema de la distribución y, sobre todo, la distancia que han de recorrer las explotaciones avícolas artesanales para ir al matadero fue uno de los obstáculos que destacaron varios productores presentes el pasado fin de semana en la feria Salimat, celebrada en Silleda . Algunos tenían que recorrer más de cien kilómetros para poder sacrificar una media de ocho pollos a la semana .

Pero algunos de estos productores están empezando a abrirse camino en la gran distribución. Porque, en definitiva, la demanda es la que tiene el poder de decidir lo que sube a los lineales de los supermercados . Fue precisamente en ese mismo foro donde el grupo Vegalsa-Eroski renovó el acuerdo que mantiene con la Asociación Galega de Cooperativas (Agaca) para continuar suministrándose en productores del entorno. La cadena prevé comprarles productos por valor de 1,4 millones de euros este año.

No se pueden permitir quedarse atrás en esta nueva tendencia de consumo saludable , sostenible y circular. «Estamos viendo cómo los hipermercados o los supermercados no quieren quedarse atrás. La tendencia bio está llegando incluso a la marca blanca . El mercado de los productos tradicionales está mucho más saturado y es más complicado encontrar una mayor diferenciación en él, y por eso las marcas han encontrado en el sector bio y ecológico un hueco de mercado en el que existen menos marcas y empresas que trabajen este tipo de productos», explica Juan Carlos Gázquez, profesor de los Estudios de Economía y Empresa de la UOC y organizador del VI Congreso Internacional Research on National Brand & Private Label Marketing que esta semana se celebró en Barcelona. Es por ello que esta es una oportunidad para los emprendedores que apuestan por el campo, pero únicamente para los que ofrezcan calidad. El consumidor no es tonto.

ALBERTO LÓPEZ

Aerioá. Sandra López, explotación avícola artesanal en Láncara

«Consumir produtos de proximidade dá vida ás aldeas» En el reverso de las tarjetas que distribuye Sandra López para promocionar la marca de su explotación avícola artesanal Aeiroá dedicada a la cría de aves de la raza autóctona Galiña de Mos, en el concello lucense de Láncara, puede leerse: «La que has liao pollito!». Pero la que realmente lio un proyecto con el que dar vida a la pequeña explotación vacuna que su abuela tenía en Veiga de Anzuelos fue Sandra. En el 2013, con solo 20 años, dio de alta una explotación dedicada a la cría de una raza, Galiña de Mos, avalada por el sello Raza Autóctona 100 % del Ministerio de Agricultura y ahora, con 26, su idea ha crecido hasta comercializar bajo la marca Aeiroá carne de pollo, aves para recría y huevos. Su producción es limitada porque, como explica, «ao ser unha explotación artesanal, unicamente está permitido comercializar o excedente. Son 400 cebos ao ano e podemos ter 50 galiñas para ovo de consumo e outras 50 para reprodución».

Ahora está embarcada en un nuevo proyecto: «O ano pasado empezamos a facer hamburguesas de carne de galiña de Mos, comercializámolas no Resurrection Fest e foi moi ben. Tamén mercamos un food truck co que agardamos poder levar os nosos produtos ao certame Etiqueta Negra », explica.

Las gallinas y los pollos de Aeiroá viven en libertad. Se alimentan, como antes, de la hierba que crece en el campo y de una mezcla de cereales. Los problemas de distribución y de acceso a mataderos con los que se topan explotaciones como la de Sandra son un hándicap a la hora de mover sus productos. Pero a ella no la detendrán, porque está convencida de lo que hace: «Aínda que haxa produtos máis baratos, cando o consumidor elixe un produto como o noso ten que

pensar que está dando vida ás aldeas , contribuíndo a mover a economía local. Ao mercarme a min, eu mercarei ao que produce a froita e ao que ten a carne...».

EDUARDO PEREZ

Lola Organic. Silvia Souto, CEO de la empresa

«Priorizamos al proveedor local con producto orgánico» «Lola Organic nace porque no había nada parecido». Silvia Souto es la CEO de este obrador que cuenta con dos puntos de venta al público, ofrece servicio a domicilio e incluso dispone de servicio de vending totalmente orgánico. Su idea era ofrecer algo sano y rico con un modelo de negocio diferente: «Tradicionalmente la hostelería era algo más masculino, quería darle un toque femenino como una forma de empoderamiento de la mujer. La mayor parte de nuestro público y de nuestra comunidad en redes es femenina », explica. Ese fue el germen de este obrador de alimentos slow food 100 % orgánico que se adapta a un estilo de vida en el que los alimentos saludables y nutritivos son los protagonistas. De ahí que elaboren productos listos para consumir allí donde la agenda lo permita.

Pero su negocio, además de ofrecer solo productos elaborados con ingredientes procedentes de la agricultura ecológica, exentos todos de componentes químicos o pesticidas, tiene además el valor añadido de que «priorizamos al proveedor local» para promover la sostenibilidad y minimizar el gasto de energía que supone el transporte . De hecho, añade, es una forma de dar salida a la producción de pequeños agricultores que no tienen capacidad para distribuir.

Pero como el cliente es lo primero, cuando no encuentran cerca lo que demandan su público, buscan fuera: «Tenemos proveedores de Galicia, Navarra, Zamora...». Y no dejan de estar al día en cada nuevo producto que puedan salir al mercado. « Lo que intentamos es adelantarnos para ofrecer alimentos nuevos u alternativas diversas . Un producto que nos ha ofrecido ahora un proveedor es la harina de boniato que, al ser más dulce, ya no tendríamos que emplear azúcar en nuestra repostería», explica. De hecho, la práctica totalidad de sus productos de panadería están elaborados con espelta.

cedida

Ponte Bio. Lourdes, socia de la cooperativa

«A nosa horta é a horta que teñen os nosos clientes» Lourdes Enes trabajaba como administrativa en una empresa de construcción, pero la crisis la empujó a buscar una alternativa. Nacida en Covelo, emigró de niña a Suiza con sus padres. A los veinte regresó a su pueblo, donde ahora cría a sus hijos. Cuando se quedó en el paro, no dudó en aprovechar algo que había cultivado durante toda su vida: su conciencia ecológica. Por eso puso en marcha un proyecto dedicado a la producción en huerta de alimentos ecológicos .

Lanzó su idea en el 2011 y comenzó a ir de feria en feria para comercializar lo que la tierra de Covelo le daba. Fue de ese modo, trabajando, como conoció a dos personas con su misma filosofía: Toñi Pereira, de Salvaterra, y a Mariló Cernada, de Padróns (Ponteareas). Juntas fundaron Ponte Bio Sociedade Cooperativa Galega , una entidad que, además de producir y comercializar los productos que salen de sus huertas , trata de inculcar la cultura de la sostenibilidad y la economía circular a sus clientes. Además de producir, han abierto una tienda en Ponteareas, en la que tratan de ofrecer productos ecológicos de todo tipo porque, como dice Lourdes, «a nosa horta é a horta dos clientes». Además, tienen tienda online, desde la que sirven a todas partes de España . Y los productos que no tienen, pero les demandan, los buscan o incluso los cultivan. «A xente empezou a pedir escarola e entón comezamos a poñela na horta», explica. Para incentivar la dieta sana, tienen ofertas: «Fixámonos moito nos prezos para chegar a todo o mundo. No caso dos nenos, temos descontos para cando teñen menos de tres anos e pasan a etapa de bebé. É unha forma de estimular o consumo destes produtos». Luego, tratan de organizarse. Porque la conciliación, para ellas, es fundamental. Es otro ingrediente para hacer la vida más sostenible.

elena cuiña

Nela Gourmet y Nela Biosense. Silvia Garriga, fundadora de las marcas con José M. Paz

«Damos una segunda vida a los residuos forestales» Silvia Garriga y José Manuel Paz son de O Carballiño, pero sus padres son de Cea. Y fue precisamente en ese concello donde decidieron emprender una aventura, la del lanzamiento de una marca de productos de cosmética natural, Nela Biosense, y otra de mermeladas diferentes, Nela Gourmet, que tiene ahora tan solo quince días de vida. «Mi marido es químico ?explica Silvia Garriga? y fue a él a quien se le ocurrió la idea de hacer aceites esenciales. De ahí surgió la línea de cosmética natural. Nosotros vamos al monte a recoger ramas de eucalipto, laurel, de pino... Damos una segunda vida a los residuos forestales porque destilamos nuestros propios aceites».

De ese proceso de destilado obtienen aceite esencial e hidrolato o agua floral. «Con esos productos más cera de abejas de apicultores de la zona y con extractos de hierbas que recogemos en el monte hacemos bálsamos labiales y cremas para la piel, jabones y champús sólidos», explica.

Mientras la cosmética vino por parte de José Manuel, las mermeladas fueron cosa de Silvia: «La idea de hacer mermeladas surgió porque al hacer una nave en el polígono de Cea y ver que los criterios que tiene que cumplir alguien dedicado a la producción farmacéutica resultan muy parecidos a los alimentarios, nos animamos porque he hecho mermelada toda la vida ».

Pero Silvia le dio a sus mermeladas un toque diferente. Las hay de pétalos de rosa, de fresa, mora y chocolate blanco... «Los pétalos los cultivamos en O Carballiño y Cea porque no pueden estar tratados para poder comerlos, los higos son de casa... Luego compramos fruta a productores locales», apunta. ¿Y cómo lo distribuyen? Tienen página web y, de momento, lo envían a toda España. Aunque solo tienen quince días, dice ella, «la acogida del público no dejó de sorprendernos . Es muy buena».

Medio: La Razón
Publicado: 15/06/2019
Edición: Catalunya
Sección: SOCIEDAD Sociedad
Audiencia: 15.000 Lectores
Difusión: 65.098 Ejemplares
Valor: 16.498€

Mesa redonda: «La importancia del papel de la carne»

Expertos desmontan los falsos mitos que se han creado en torno a un producto, que es considerado fundamental en la dieta humana desde el punto de vista nutricional

«Somos lo que somos gracias a la carne»

JAVIER VIZARRO - MADRID

El debate que rodea al consumo de carne se ha instaurado en la sociedad hasta tal punto que para muchos es un dogma que debe conquistar a todos por igual. El respeto por el medio ambiente y la sensibilidad animal son algunos de los argumentos utilizados, pero que, según los expertos, no son más que medias verdades lanzadas como arma arrojadiza para ganarse la opinión pública.

El próximo mes de septiembre tendrá lugar en Madrid la Feria Meat Attraction, uno de los eventos más importantes a nivel mundial del sector cárnico, que se celebra con el objetivo de impulsar su posicionamiento, desarrollo y visibilidad. Para conocer de primera mano los detalles de la feria y los beneficios del consumo de carne en el organismo, LA RAZÓN organizó una mesa redonda que reunió a Raúl Calleja, director de la feria Meat Attraction; José Manuel Álvarez;, responsable de Comunicación de la plataforma Carne y Salud; Antonio Escribano, especialista en Endocrinología y catedrático en nutrición deportiva, y Luis Miguel Benito, médico especialista del aparato digestivo y doctor de Biología Celular por la Universidad de Navarra.

El título escogido para el debate fue «La importancia del papel de la carne y los elaborados en la dieta», por lo tanto, la pregunta de si la carne es realmente necesaria o no en nuestra alimentación era obligatoria. Los cuatro ponentes coincidieron con rotundidad en su respuesta y afirmaron que la carne es un elemento básico en la nutrición del ser humano y que se comete un gran error cuando se prescinde de ella.

Según el médico especialista del aparato digestivo y doctor de biología celular por la Universidad de Navarra, el ser humano es una especie omnívora y, como tal, necesita comer de todo y tener una dieta variada y equilibrada. «Prescindir de un alimento como la carne que tiene tantas propiedades para el desarrollo del organismo es negativo para su correcta funcionalidad», aseveró. Luis Miguel Benito puntualizó que las necesidades metabólicas influyen en la dieta idónea para cada individuo y explicó que «la dieta de gente de mayor edad precisa de más proteínas que la de los más jóvenes».

Debate absurdo

Para Antonio Escribano, el debate sobre si la carne es necesaria o no es «absurdo». Pero, ¿de qué manera afecta a nuestro cuerpo la abstención de estos alimentos? En palabras del especialista en endocrinología y catedrático en nutrición deportiva, los componentes cárnicos han jugado y seguirán jugando un papel fundamental en nuestra salud y explicó que sin una dosis adecuada de carne, determinadas estructuras moleculares dejan de funcionar y con el tiempo se deterioran.

Además, los expertos coinciden en que los efectos de no tener una alimentación completa los notaremos a largo plazo, probablemente, en la próxima generación. Por otra parte, los beneficios abarcan también a la masa muscular y favorece la correcta configuración de otros órganos anatómicos, como los dientes. «Cuando vemos a una persona mayor que no puede moverse pensamos que es reúma, pero en muchos casos es falta de masa muscular», comentó el médico especialista del aparato digestivo y doctor de biología celular por la Universidad de Navarra.

En octubre del año 2015, un estudio elaborado para la Organización Mundial de la Salud encendió las alarmas al afirmar que la charcutería y probablemente las carnes rojas producían cáncer. Antonio Escribano explicó que la OMS «no ha parado de meter la pata» y que desde entonces se ha creado una confusión que no se ajusta a la realidad producida por internet y las redes sociales, que bajo su opinión son los dos medios preferidos para divulgar bulos y noticias falsas referentes a la carne.

El responsable de Comunicación de la plataforma Carne y Salud señaló al entorno digital como el causante de romper una comunicación más equilibrada y eficiente ya que muchos medios digitales «venden titulares escandalosos para ganar "clicks"». José Manuel Álvarez comentó que hace poco leyó una noticia que titulaba que el 20% de la población no come carne, pero que si leías la letra pequeña sólo el 4% ha renunciado realmente a la

Los números

24.000 millones es la cantidad que mueve el sector cárnico en España (un 2,2% del PIB)

22,3% es el peso que este área de actividad tiene sobre el total de la industria agroalimentaria española

1.500 millones es el número de personas que dependen del sector en todo el mundo

Nuestra pirámide

Los expertos advierten del riesgo de no comer carne y de llevar a cabo una dieta poco variada y centrada en solo un tipo de alimento. Los principales nutricionistas recalcan que la carne es fuente de las principales proteínas necesarias de alta calidad ya que contiene los aminoácidos esenciales que el organismo no es capaz de sintetizar por sí solo. Entre sus propiedades se encuentran el hierro, el zinc, el selenio y la vitamina B12. Aun así, los médicos recomiendan no excederse de la cantidad recomendada y recuerdan que cualquier alimento consumido en exceso es perjudicial para la salud.

GONZALO PÉREZ

De izquierda a derecha, José Manuel Álvarez, Luis Miguel Benito, Antonio Escribano y Raúl Calleja

alimentación animal. En esta línea de debate, Luis Miguel Benito apuntó que «el mundo es una esponja que absorbe todo» y que «el ser humano se está volviendo muy poco crítico frente a este tipo de afirmaciones».

La sensibilidad animal es una de las puntas de lanza para aquellos que desean establecer un modelo nutricionista flexitario. Sin embargo, los cuatro ponentes recordaron que para lograrlo habría que incrementar la superficie cultivada, lo que afectaría a la biodiversidad de muchos entornos silvestres y pondría en peligro la extinción de muchas especies al destruir su ecosistema. José Manuel Álvarez señaló que determinados productos como la fruta y la verdura están «promocionados» por las administraciones pero, ¿en qué situación administrativa se encuentra la carne? Raúl Calleja demostró que, desde el ministerio de Agricultura, se ha fomentado la creación de interprofesionales de cada categoría alimentaria «que ha permitido un impulso en cuanto a organización y estructura asociativa junto a la elaboración de campañas de promoción así como la obtención de fondos europeos». «La Administración sí está a favor de fomentar y ayudar a la industria cárnica», sentenció. Una industria que en España es la cuarta más importante al situarse sólo por detrás de la automovilística, la petrolera y combustibles y la producción y distribución de energía eléctrica. En su totalidad, representa un total de 24.000 millones de euros –el 22,3% de todo el sector alimentario español y el 2,2% del PIB nacional– y es un sector del que dependen más de 1.500 millones de personas en todo el mundo.

El responsable de Comunicación de la plataforma Carne y Salud puntualizó que el consumo de carne en España está dentro de los parámetros adecuados marcados por la OMS y las autoridades sanitarias y muy lejos de los valores considerados como peligrosos. Además, recordó que el sector cárnico es la única industria de este país que dispone de funcionarios públicos avalados con títulos universitarios en las instalaciones cuya función es la de controlar la producción.

El próximo mes de septiembre, la Feria Meat Attraction será el escaparate mundial del sector cárnico en el que, en palabras de su director, se apostará por apoyar y posicionar a esta industria en todo el mundo. Para ello, se realizarán una serie de eventos con el objetivo de desmitificar afirmaciones que el consumidor desconoce. Además, para esta ocasión el país importador invitado será China, una de las naciones que más ha emergido en el sector cárnico en las últimas décadas.

> Hay que seguir apostando por la industria cárnica y posicionarla en todo el mundo»
>
> **Raúl Calleja**
> Director de la Feria Meat Attraction

> La dieta mediterránea es una de las joyas más preciadas que tenemos en España»
>
> **José Manuel Álvarez**
> Responsable de Comunicación de la plataforma Carne y Salud

> El debate sobre comer carne o no es absurdo. Necesitamos una dieta variada y equilibrada»
>
> **Antonio Escribano**
> Especialista en Endocrinología y catedrático en Nutrición

> No podemos prescindir de un alimento que contiene tantos beneficios para el organismo»
>
> **Luis Miguel Benito**
> Doctor en Biología Celular por la Universidad de Navarra

Medio: ABC
Publicado: 15/06/2019
Edición: Suplemento
Sección: SALUD

Audiencia: 430.000 Lectores
Difusión: 74.292 Ejemplares
Valor: 8.423€

VS

GRASAS MALAS

No todas las de origen vegetal son buenas ni hay que evitar todas la de origen animal. Las que sí deberíamos eliminar son las trans industriales

nión es el doctor Francisco Botella, endocrinólogo y vocal de comunicación de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN): «Sería tremendamente complicado mantener en el tiempo una alimentación en la que menos de un 20% de las calorías totales procedieran de grasa».

La OMS establece en sus recomendaciones que alrededor de un 30% de las calorías diarias totales deben provenir de la grasa. Una vez asumido que nuestro organismo necesita los lípidos para vivir, toca aprender a distinguir entre los más saludables, los que podemos consumir de forma moderada, y los que deberíamos desechar completamente porque no aportan nada.

Vegetales o animales

No es simple, porque ni todas las grasas vegetales son maravillosas ni todas las de procedencia animal están condenadas. Todas las grasas aportan las mismas calorías (9 por cada gramo) pero no ofrecen la misma calidad ni ejercen las mismas funciones. «De la ingesta de grasas, lo recomendable es que el mayor procentaje provenga de las grasas monoinsaturadas, seguidas por las poliinsaturadas y de las saturadas. Estas últimas no hay que eliminarlas pero sí cuidar su origen y proporción. Y las que sí que hay

▶▶▶

COLESTEROL

Carne blanca o roja, cuál es mejor

La carne aporta proteínas de alto valor biológico, hierro, zinc y vitamina B12, pero no es imprescindible para vivir. Si a usted le gusta incluirla en su dieta, la recomendación de los expertos es optar por las blancas y espaciar el consumo de carnes rojas y procesadas. Ahora un nuevo estudio , publicado en «American Journal of Clinical Nutrition» señala que la carne blanca, el pollo o el pavo, tiene los mismos efectos en los niveles de colesterol en la sangre que la roja. El estudio, dirigido por científicos del Instituto de Investigación Infantil del Hospital UCSF Benioff de Oakland (EE.UU.), determinó que el consumo de altos niveles de carne roja o aves blancas tenían como resultado niveles más elevados de colesterol en la sangre, comparado con el mismo consumo de proteínas vegetales. «Cuando planeamos este estudio, esperábamos que la carne roja tuviera un efecto más adverso sobre los niveles de colesterol en la sangre que la carne blanca, pero nos sorprendió que este no fuera el caso: sus efectos sobre el colesterol son idénticos cuando los niveles de grasa saturada son equivalentes», señala el autor principal del estudio, Ronald Krauss. «Lo importante es la cantidad de grasa saturada que tenga la carne, independientemente de que sea roja o blanca. A igualdad de cantidad de grasa, su impacto en la cifra de colesterol en la sangre es la misma», explica el doctor Botella. ¿Significa esto que hay que cambiar las recomendaciones? No, porque la clave está en que, a misma cantidad de carne, en las blancas la cantidad de grasa saturada es menor. «Cien gramos de pollo sin piel tiene 2 gramos de grasa saturada, el pavo tiene 1,6 y el conejo tiene 1,6. Mientras que el cordero tiene 7, la ternera 4, el cerdo 5 y la vaca y el buey 6», aclara la doctora Calle.

Medio: Agronews Castilla y León
Audiencia: 5.943 Lectores
Publicado: 15/06/2019
Valor: 42€
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca - Regional
URL: https://www.agronewscastillayleon.com/provacuno-de...

15/06/2019

PROVACUNO destaca la importancia de consumir carne de vacuno para frenar el despoblamiento rural

Europa Espanya Espanyol

Agronews Castilla y León

15 de Junio de 2019

El vacuno de carne es uno de los sectores productivos más importante de España con un valor de producción de más de 3.300 millones de euros al año. Si bien requiere de relevo generacional y de emprendimiento, ha demostrado ser siempre un exponente esencial en el mundo rural, tanto para la vertebración social, como territorial. No en vano, se trata de un sector que da trabajo a más de 100.000 personas en España de forma directa y en consecuencia, cobra una gran importancia a la hora de combatir el despoblamiento rural. PROVACUNO presenta una radiografía de cómo se encuentra a día de hoy.

almudena_mendez_1.jpg

Con la llegada del buen clima, la gente se desplaza más a menudo al campo en su tiempo libre y da la impresión de que las zonas rurales se encuentran súper pobladas durante varios meses, pero se trata de un espejismo y la realidad es muy distinta. Si bien el medio rural ocupa el 90% del territorio, solo el 20% de la población española vive en el campo, según datos del Banco Mundial, y la mayor parte de este porcentaje se encarga de conservar el rico patrimonio natural de España, su valiosa biodiversidad y, además, abastecer a la sociedad de alimentos seguros y de calidad para consumir diariamente, entre ellos la carne de vacuno. "Es por ello, que todos los profesionales involucrados en el medio rural, forman una parte muy importante de nuestra salud", asegura Javier López, director de PROVACUNO.

En este sentido, PROVACUNO , la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno, quiere hacer una llamada de atención sobre la importancia del mundo rural para la vertebración social y territorial. El despoblamiento y envejecimiento de muchas zonas del territorio español es uno de los principales problemas del mundo rural y también de todo el país.

Especialmente para la carne de vacuno, cuyo valor supone más de 3.300 millones de euros al año y representa, en volumen, el tercer sector productivo cárnico más importante de España, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La importancia de la economía en el mundo rural pasa por la ganadería, que dentro del sector de alimentación ocupa el primer lugar, con una cifra de negocio de más de 26.000 millones de euros, el 22% de todo el sector alimentario español. Con estas cifras, bien vale la pena preservar y fomentar el emprendimiento sectorial entre los jóvenes.

Actualmente, uno de los principales problemas de la ganadería es el relevo generacional, relacionado con el despoblamiento rural, más pronunciado en Comunidades Autónomas como Castilla-La Mancha, donde se registra la menor densidad de población por km² de toda España (26 habitantes por km²), y en la que el 70% de los pueblos aglutinan solo el 8% de la población total de la región.

En el caso de las zonas del Norte, la situación es similar. Almudena Méndez vive en Somiedo (Asturias), tiene 20 años y ayuda desde siempre a sus padres con la ganadería. Es su vida y tiene claro que no quiere cambiar de oficio, aunque asegura que "para poder mantener el negocio del vacuno de carne, se necesitan llevar a cabo cambios en la Política Agrícola Común de la Unión Europea", explica Almudena, quien añade: "Quieren que la gente joven tome el relevo y que venga gente de fuera, pero se necesita más apoyo y más inversión".

Javier López por su parte, explica que "este oficio es puramente vocacional porque requiere de una gran dedicación y no entiende de fines de semana o periodos vacacionales, pero es muy

valioso para toda la sociedad porque suministra una parte muy importante de nuestra alimentación. Por lo que, conlleva una gran responsabilidad".

España, referencia mundial en la producción de carne de vacuno de alta calidad

En el caso de Almudena, su familia tiene 180 cabezas de ganado y todos los beneficios que perciben lo destinan únicamente a las vacas. No en vano, en España se producen más de 650.000 toneladas de carne de vacuno al año, es el 14º país que más exporta del mundo y el 6º de la UE.

El vacuno de carne cuenta con un tejido industrial formado por unas 3.000 empresas, distribuidas por toda la geografía española, gran parte de ellas situadas en zonas rurales. "Actualmente, hay mucha gente interesada en el sector pero el nivel de inversión requerido es muy alto para empezar de cero y se necesita asesoramiento. Es por lo que la mayoría de las explotaciones son herencias familiares", explica Javier López. Y añade, "por esto se debe aprovechar para mitigar los estragos del despoblamiento rural, poniendo facilidades a la inversión".

Por su parte, Almudena afirma: "El sector de la carne de vacuno debe vivirse y trabajarse para entenderlo. He aprendido que sin el medio rural no hay futuro posible. Lo que comemos y somos es gracias al campo, aunque tengo claro que sin el apoyo de mis padres no habría podido dar continuidad a este oficio". Un trabajo que tradicionalmente ha dado más visibilidad a los hombres que a las mujeres, si bien ellas siempre han estado presentes, y según Almudena, son cada vez más. "En mi caso, formo parte de una asociación de ganaderas asturianas y somos aproximadamente 100 de todas las edades".

A la hora de pensar en puestos de trabajo, el sector del vacuno da empleo directo a más de 100.000 personas a nivel nacional, lo que implica el 24% de la ocupación total de la industria alimentaria española. Un dato nada desdeñable que pone de manifiesto la responsabilidad social y política que existe con este sector asentado en el campo.

Según datos del Banco Mundial, todo apunta que la brecha entre la población rural y urbana seguirá ampliándose en las próximas décadas, lo que implica la necesidad de actuar con ayudas que fomenten directamente la actividad ganadera e impliquen al sector joven de la población. Jóvenes que, como Almudena, apuestan por continuar la producción de una carne de vacuno reconocida a nivel mundial, mientras contribuye a preservar la biodiversidad, el tejido social y la cohesión territorial de España.

Medio: El Economista
Publicado: 15/06/2019
Edición: SUPLEMENTO FUNDACIONES
Sección: SUPLEMENTO FUNDACIONES

Audiencia: 60.000 Lectores
Difusión: 10.343 Ejemplares
Valor: 2.178€

Y dicho y hecho, un curso de mejora de posicionamiento (SEO) de empresas en Internet, un postgrado en *ecommerce*, formación en Comercio y Logística Internacional, etc. Y de esa nueva formación y "del concepto musical del contrapunto, que establece que dos melodías que aparentemente no combinan pueden funcionar, nació Eurovacas" para, precisamente, unir a la ganadería y a las TIC, dos sectores que hasta hace poco parecían a años luz de distancia, pero que ahora caminan juntos en muchos ámbitos para mejorar las condiciones laborales de los profesionales agroganaderos.

Así, -y tras algunas incursiones en el mundo del emprendimiento con el foco puesto en las anchoas de Cantabria-, Sergio Mier se convirtió en el *alma mater* de la primera plataforma de comercio electrónico de vacas de España -donde coexiste con otras poco más de media docena que siguen fieles a los canales más tradicionales para esas grandes compra-ventas-.

Mier Suárez es el primer contacto que cualquier ganadero, tratante, cooperativa o empresa vinculada al bovino del mundo tiene cuando se dirige a Eurovacas, bien a través de la web, bien por el canal telefónico. Sergio escucha sus peticiones sobre compra-venta de lotes de vacas; sus necesidades de financiación; su adquisición de piensos compuestos para ganado bovino de las mejores marcas, o su interés por embriones y semen bovinos de la mejor calidad. Y les da respuesta a esas necesidades.

20%

El 20% de la carne de vacuno que se produce en España cruza nuestras fronteras

Mier quiere dar un paso más y convertir Eurovacas en la plataforma virtual de venta de ganado bovino más avanzada del mundo. EE

Equipo

Para ofrecer rigor y calidad en esa cartera de servicios, Eurovacas, además de Sergio, son otras tres personas: José Manuel Santibáñez, experto en morfología y genética animal; Pedro Fernández, veterinario, y Eduardo Revuelta, socio y encargado de las cuestiones relacionadas con el diseño y la programación web. Juntos conforman un equipo que, además, se apoya en granjas élite de las mejores razas bovinas cárnicas y lecheras de todo el mundo que avalan el que es uno de los grandes valores del portal, el de la internacionalización.

Asimismo, completan la compleja maquinaria que hay detrás de este mercado *online* vacuno los mayores expertos en bovino de carne y bovino lechero. "Es un sector en el que los grandes entendidos y los grandes ganaderos de todo el mundo se conocen", explica Sergio para subrayar que su iniciativa empresarial ha buscado marcos de colaboración con ellos porque la gran mayoría de los ganaderos, por las propias obligaciones diarias que supone su actividad, no pueden viajar a otros países a fijar una compra para mejorar sus cabañas y, por tanto, la confianza, saber que detrás de la operación están grandes entendidos que se convierten en sus ojos y sus manos ante el animal, es vital para ellos; más aún si, como es el caso, se trata de compras de lotes de reses que suponen una importante inversión.

En este sentido, cabe destacar que la exportación e importación de vacas -Eurovacas trabaja sobre todo con las razas Holstein o frisona, Jersey, angus y parda alpina suiza, en lo que a aptitud cárnica se refiere, y con limousin, limousin cruzada y charolesa, en lo que a producción lechera concierne-, supone entre 1.800 y 2.300 euros por animal. La plataforma surgida en Torrelavega, que mueve unos 30 animales al mes de media, se queda con un porcentaje por cada cabeza de ganado, si bien recalca Sergio que ellos, como gestores de la plataforma multifuncional, son "los últimos de la cola" y ganan "muy poco".

Medio: La Nueva España
Publicado: 15/06/2019
Edición: Gijón
Sección: NACIONAL España
Audiencia: 271.000 Lectores
Difusión: 34.878 Ejemplares
Valor: 1.861€

OFERTA EDUCATIVA

Formación agroambiental

El IES de Luces impartirá un nuevo ciclo, "Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal"

Luces (Colunga), A. A.

El IES Luces tiene una larga trayectoria a lo largo de años en impartir formación agraria especialmente vinculada con el desarrollo sostenible del medio natural, motivo por el que ha sido distinguido en varias ocasiones. En el curso actual ha recibido la acreditación Triple RRR de Cogersa.

Situado en el concejo de Colunga, la matrícula es de más de 300 alumnos pertenecientes a diferentes enseñanzas.

El próximo curso escolar 2019-20 comienza a impartirse en centro un nuevo Ciclo Formativo de Grado Superior único en Asturias, denominado Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal. Esta titulación busca dar respuesta a las necesidades formativas del medio rural apostando por la capacitación y profesionalización del sector ganadero.

Este ciclo combina tres grandes ejes temáticos:

• La producción ganadera (convencional y ecológica) de vacuno (lechero y de carne), ovino y caprino, porcino, aves, etc.

• La gestión de ganaderías equinas que incluye cría, adiestramiento, monta y exhibición de ganado equino.

• El apoyo a equipos veterinarios como auxiliar veterinario.

La oferta formativa del centro se completa con los Ciclos Formativos de Formación Profesional Agraria en régimen presencial: CF de Grado Medio "Jardinería y Floristería", CF de Grado Medio "Producción Agroecológica" y el CF. de Grado Superior de "Gestión Forestal y del Medio Natural" en sus dos modalidades, presencial y distancia, a lo que se suma las enseñanzas de Enseñanza Secundaria Obligatoria, Bachillerato de Ciencias y Bachillerato de Humanidades y Ciencias Sociales.

En el Proyecto Educativo se desarrollan varios programas cuyo centro de interés es despertar la sensibilidad por los problemas medioambientales, desarrollando acciones que mejoren el entorno, promoviendo la reducción en el consumo de recursos y la gestión sostenible de residuos y favoreciendo, en definitiva, la adquisición por parte de todos los miembros de la comunidad educativa de actitudes proambientales.

Para la puesta en marcha de estos programas el centro cuenta con amplias instalaciones situadas en un entorno natural: más de 10.000 metros cuadrados de jardines, invernaderos, huertas de producción agroecológica, frutales, talleres y Explotación Agropecuaria de vacuno de leche, además de un apiario y un gallinero, todo ello distribuido en una superficie de 46Ha. Un espacio privilegiado para la formación de nuestros alumnos en el que pueden aprender y disfrutar de un contacto real con la naturaleza, y con unas condiciones ideales para la práctica de actividades deportivas y al aire libre.

En el IES Luces se impulsa el trabajo en equipo del profesorado. Se desarrolla un Plan de Fomento de Lectura que tiene especial impacto en el alumnado, no solo por tratarse de lecturas de textos adaptados a las preferencias juveniles, sino por las temáticas tratadas relacionadas con los programas de Salud, Igualdad y Sostenibilidad.

El centro destaca por ofrecer una atención individualizada en grupos reducidos, lo que permite impartir una enseñanza de calidad cuyo objetivo final es el desarrollo pleno de las capacidades del alumnado y la mejora de los resultados académicos. Las aulas cuentan con equipamiento informático y medios audiovisuales.

El alumnado de ESO y Bachillerato tiene la posibilidad de asistir por las tardes al Programa Tardes Educativas, para realizar Actividad Física y Estudio Asistido, pudiendo hacer uso del servicio del comedor.

Explotación ganadera, invernadero y alumnos en el apiario.

Con el fin de impulsar las enseñanzas profesionales se lleva a cabo la actividad complementaria Proyecto Aula Abierta, como espacio de reflexión, formación, participación, innovación, transferencia, abierto al exterior y en el que expertos profesionales, técnicos, empresarios, emprendedores, profesores, antiguos alumnos... informan, muestran y debaten aspectos de la formación agraria que en una formación convencional no se pueden abordar, especialmente en el campo de las propuestas y alternativas para nuevos aprovechamientos de los recursos agrarios.

El alumnado de ciclos formativos tiene la posibilidad de participar en el programa FP Dual, en el que desarrollan proyectos de formación y trabajo en empresas vinculadas a las actividades agrarias, jardineras, forestales y medioambientales, relacionadas directamente con las enseñanzas impartidas.

El centro ha participado en el curso actual en el proyecto Erasmus+ de movilidad de profesorado y alumnos, destinado al alumnado de los ciclos formativos de grado medio en Francia e Italia.

Para favorecer la inserción laboral del alumnado se ha creado una bolsa de trabajo que gestiona la relación con el mundo laboral de los alumnos que han finalizado los estudios, facilitando la comunicación con empresas del sector agrario, forestal y medioambiental.

Además, el centro ofrece el servicio de comedor y Residencia Internado a disposición del alumnado de Formación Profesional.

Para más información pueden consultar la página web http://web.educastur.princast.es/ies/luces/ o en el teléfono que figura en el anuncio.

Medio: Diario de León
Publicado: 15/06/2019
Edición: GENERAL
Sección: MISCELANEA
Audiencia: 108.000 Lectores
Difusión: 8.892 Ejemplares
Valor: 1.491€

Vacuno o tratados contra la despoblación

La asociación promotora de la cría destaca la implantación en el sector rural y su relevancia a la hora de asentar actividad

DL

El pr El vacuno de carne es uno de los sectores productivos más importante de España con un valor de producción de más de 3.300 millones de euros al año. Si bien requiere de relevo generacional y de emprendimiento, ha demostrado ser siempre un exponente esencial en el mundo rural, tanto para la vertebración social, como territorial. No en vano, se trata de un sector que da trabajo a más de 100.000 personas en España de forma directa y en consecuencia, cobra una gran importancia a la hora de combatir el despoblamiento rural. Provacuno presenta una radiografía de cómo se encuentra a día de hoy.

Con la llegada del buen clima, la gente se desplaza más a menudo al campo en su tiempo libre y da la impresión de que las zonas rurales se encuentran súper pobladas durante varios meses, pero se trata de un espejismo y la realidad es muy distinta. Si bien el medio rural ocupa el 90% del territorio, solo el 20% de la población española vive en el campo, según datos del Banco Mundial, y la mayor parte de este porcentaje se encarga de conservar el rico patrimonio natural de España, su valiosa biodiversidad y, además, abastecer a la sociedad de alimentos seguros y de calidad para consumir diariamente, entre ellos la carne de vacuno. «Es por ello, que todos los profesionales involucrados en el medio rural, forman una parte muy importante de nuestra salud», asegura Javier López, director de Provacuno.

En este sentido, Provacuno, la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno, quiere hacer una llamada de atención sobre la importancia del mundo rural para la vertebración social y territorial. El despoblamiento y envejecimiento de muchas zonas del territorio español es uno de los principales problemas del mundo rural y también de todo el país.

Especialmente para la carne de vacuno, cuyo valor supone más de 3.300 millones de euros al año y representa, en volumen, el tercer sector productivo cárnico más importante de España, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La importancia de la economía en el mundo rural pasa por la ganadería, que dentro del sector de alimentación ocupa el primer lugar, con una cifra de negocio de más de 26.000 millones de euros, el 22% de todo el sector alimentario español. Con estas cifras, bien vale la pena preservar y fomentar el emprendimiento sectorial entre los jóvenes.

Actualmente, uno de los principales problemas de la ganadería es el relevo generacional, relacionado con el despoblamiento rural, más pronunciado en Comunidades Autónomas como Castilla-La Mancha, donde se registra la menor densidad de población por km² de toda España (26 habitantes por km²), y en la que el 70% de los pueblos aglutinan solo el 8% de la población total de la región.

En el caso de las zonas del Norte, la situación es similar. Almudena Méndez vive en Somiedo (Asturias), tiene 20 años y ayuda desde siempre a sus padres con la ganadería. Es su vida y tiene claro que no quiere cambiar de oficio, aunque asegura que «para poder mantener el negocio del vacuno de carne, se necesitan llevar a cabo cambios en la Política Agrícola Común de la Unión Europea», explica Almudena, quien añade: «Quieren que la gente joven tome el relevo y que venga gente de fuera, pero se necesita más apoyo y más inversión».

Javier López por su parte, explica que «este oficio es puramente vocacional porque requiere de una gran dedicación y no entiende de fines de semana o periodos vacacionales, pero es muy valioso para toda la sociedad porque suministra una parte muy importante de nuestra alimentación. Por lo que, conlleva una gran responsabilidad».

La vertebración del ganado bovino se aprecia con las cien mil personas que tienen actividad en este entorno

España es una referencia mundial en la producción de carne de vacuno de alta calidad. En el caso de Almudena, su familia tiene 180 cabezas de ganado y todos los beneficios que perciben lo destinan únicamente a las vacas. No en vano, en España se producen más de 650.000 toneladas de carne de vacuno al año, es el 14º país que más exporta del mundo y el 6º de la UE.

El vacuno de carne cuenta con un tejido industrial formado por unas 3.000 empresas, distribuidas por toda la geografía española, gran parte de ellas situadas en zonas rurales.

Vacas en una carretera del valle de Ancares. L. DE LA MATA

Campos de cereales y forrajeros en las proximidades de Astorga. JESÚS F. SALVADORES

El cereal tiene mala cara

Las previsiones a la baja en la próxima campaña acentúan las pérdidas en el sector durante esta cosecha

DL

La producción de cereales otoño-invierno de la campaña de comercialización 2019/20 caerá un 30,21 % y no superará los 13 millones de toneladas. Esta cifra es muy inferior a la media de los últimos cinco años, que rondaba los 20 millones de t, según los comerciantes mayoristas.

Esta es una de las conclusiones de la Asamblea General de la Asociación de Comercio de Cereales y Oleaginosas (Accoe) celebrada hace unos días y que, según su secretario general, José Manuel Álvarez, se debe a las condiciones climáticas desfavorables en primavera.

«La falta de agua, sobre todo en mayo, en Castilla y León, que es la mayor zona productora, se ha traducido en un descenso de rendimientos«, que en términos nacionales han pasado de los 3.300 kilos/hectárea de 2018 hasta los 2.360 kg/ha de este año.

La superficie de cereal de otoño, invierno, según Accoe con datos del Ministerio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) de febrero de 2019, alcanza un total de 5,5 millones de hectáreas, cifra similar a la de campañas anteriores.

Las «expectativas» de Accoe pasan «en estos momentos» por una cosecha de 12,96 millones de t (-30,21 %) para la campaña de comercialización 2019/20, que oficialmente comienza el próximo 1 de julio. De esa cantidad, 6,20 millones son de cebada (-27 %); 4,46 millones de trigo blando (-25,35 %); 848.369 t de trigo duro (-40,10 %); 773.042 t de avena (-47,18 %); 419.182 t de triticale (-48,39 %) y 252.174 t de centeno (-26,12 %).

La organización agraria Asaja señaló esta semana que, según sus estimaciones, se producirán en 2019 unas 3.463.000 toneladas de cereal, un 40 por ciento menos de la media de los últimos años, que fue de 5.800.000 toneladas. «La campaña ya puede calificarse como mala», señaló, al tiempo que precisó que las pérdidas afectan fundamentalmente a la zona suroeste de Castilla y León.

Además, explicó que, dependiendo de estas últimas semana. El daño por la sequía puede ampliarse o matizarse en el resto del territorio, y para coordinar cómo afrontar una campaña de alta siniestrabilidad, se celebró una reunión entre los responsables de Agroseguro en la Zona

Los productores ya cifran en un 40% la reducción en los rendimientos con respecto a un año normal

Castilla, José Ignacio García Barasoain y José Antonio González, director y coordinador, respectivamente, y representantes de Asaja en las distintas provincias, encabezados por el presidente, Donaciano Dujo.

En este sentido se lamentó en el encuentro que la campaña haya bajado el nivel de aseguramiento, contando con cobertura alrededor de 1.500.000 hectáreas de las 2.400.000 de herbáceos, fundamentalmente cereal de secano, existentes en Castilla y León.

«Eso significaría que cuenta con seguro alrededor del 62 por ciento de lo sembrado, frente al porcentaje récord del 80 por ciento que se alcanzó en 2018», manifestaron desde Asaja.

Dado que ya se prevé que habrá una masiva presentación de partes de siniestro, se pidió a los responsables de Agroseguro que impere una buena coordinación para que los trámites de declaración, peritación y valoración económica se realicen con celeridad. En este trabajo la propia organización profesional agraria Asaja es parte activa, ya que las diferentes delegaciones son los principales tomadores de seguro agrario en la comunidad.

Medio: Gaceta de Salamanca
Publicado: 15/06/2019
Edición: General
Sección: LOCAL LOCAL

Audiencia: 73.000 Lectores
Difusión: 9.177 Ejemplares
Valor: 214€

LA GACETA

FORO GACETA **Bienestar animal.** *Ética y economía de la nueva producción ganadera*

El bienestar animal, el gran reto ganadero

Aunar competitividad y respeto medioambiental se ha convertido en el objetivo del sector productor, obligado a dar respuesta a las exigencias de los consumidores en sanidad y protección de la naturaleza

I.A.G. | SALAMANCA

El bienestar animal se ha convertido en el gran reto para la ganadería, que sabe que el futuro del sector pasa por una producción sostenible con el medio ambiente.

Aunar competitividad y respeto medioambiental es la estrategia a seguir, como marcan tanto las instituciones europeas y españolas, como los propios consumidores, cada vez más exigentes.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha planteado el reto a los productores de ir más allá en sus exigencias en cuanto a sanidad animal y protección de la naturaleza. El Ministerio también quiere que los consumidores sean conscientes del "esfuerzo" que realizan los ganaderos para satisfacer las exigencias del mercado.

> Cada vez más ganaderos dan los pasos exigidos por la normativa para certificar sus explotaciones

Pero no sólo vale con estar concienciado y por eso cada vez son más los ganaderos que buscan que sus explotaciones cuenten con la acreditación que certifica que cumplen con los todos los estándares exigidos.

En concreto, existen dos sistemas de certificación prioritarios, uno europeo, el "Welfare Quality", y otro, reconocido en todo el mundo, llamado "GlobalGap". Actualmente en España, la certificación de Bienestar Animal, basado en el referencial europeo "Welfare Quality", está gestionada por AENOR.

Su obtención exige la evaluación de cuatro principios: 'Buena Alimentación', 'Buen Alojamiento', 'Buena Salud' y 'Comportamiento Apropiado', a través de una docena de criterios de bienestar animal diferentes pero complementarios entre sí.

Tras una evaluación pormenorizada, se obtiene una puntuación que dará lugar al nivel en el que se encuentra la explotación. En el caso de superarse el nivel mínimo establecido para cada caso, el ganadero obtendrá la certificación.

Los ganaderos están obligados a cumplir con estrictas normas de bienestar animal. | ARCHIVO

Juan José Badiola, veterinario de reconocido prestigio referencia para los ganaderos

I.A.G. | SALAMANCA

El catedrático de Patología Animal y Presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España, Juan José Badiola, siempre ha destacado la importancia del bienestar animal desde la perspectiva de 'obligación legal'. Este científico leonés se dio a conocer durante la crisis de las "vacas locas" por sus conocimientos y facilidad de comunicación. Sus investigaciones en inmunología le han valido el respeto internacional.

Juan José Badiola. | ARCHIVO

LA CITA

LA GACETA celebra el próximo miércoles el Foro "Bienestar animal: ética y economía de la nueva producción ganadera" con Juan José Badiola y Esperanza Orellana como ponentes. El evento cuenta con el patrocinio de la Diputación de Salamanca, Maguisa, Cuperal, el Colegio Oficial de Veterinarios, Europillow y AENOR, con la colaboración del Casino de Salamanca, que es donde se celebrará el foro a partir de las 10 de la mañana. Entrada con invitación.

Para cumplir los cada vez más exigentes estándares de bienestar animal, las organizaciones agrarias y cooperativas europeas han reclamado a los Estados miembros "acceso a instrumentos inteligentes, eficaces y alternativos" para garantizar la salud y protección de su ganado. El cumplimiento de la normativa no ha estado exenta de críticas, principalmente por la "complejidad" de la legislación europea, muchas veces difícil de comprender incluso para los propios expertos.

Esperanza Orellana, la 'voz' del Ministerio de Agricultura en bienestar animal

I.A.G. | SALAMANCA

La directora general de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Esperanza Orellana, es Licenciada en Veterinaria por la Universidad Complutense y miembro del Cuerpo Nacional Veterinario desde 1987. Es la referencia del Gobierno central en materia de bienestar animal y defiende la repercusión económica que conlleva cumplir con las exigencias medio ambientales y de protección animal.

Esperanza Orellana. | ARCHIVO

Conscientes del gran reto que tiene por delante el sector, los eurodiputados de la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo ya han dado luz verde a que el 20 por ciento de las ayudas directas de la futura Política Agrícola Común (PAC) se destine a "eco-esquemas", que incluirán prácticas para proteger el medio ambiente y el bienestar animal.

De hecho, la aplicación de elevados estándares de bienestar animal tiene que ver con el modelo de producción europeo, tradicionalmente más sensible ante los temas medio ambientales. Bruselas sabe que en un futuro próximo el mercado, influido por las exigencias de los consumidores en materia de protección del medio ambiente y bienestar animal, se dividirá entre alimentos convencionales y "premium", por lo que cree que el sector ganadero tiene por delante nuevas oportunidades de negocio.

Medio: larazon.es
Publicado: 15/06/2019
Edición: Digital
Sección: Sociedad
URL: https://www.larazon.es/sociedad/somos-lo-que-somos...

Audiencia: 464.665 Lectores
Valor: 4.368€

15/06/2019

«Somos lo que somos gracias a la carne»

Europa Espanya Espanyol
Autor: Javier Vizarro

Expertos desmontan los falsos mitos que se han creado en torno a un producto, que es considerado fundamental en la dieta humana desde el punto de vista nutricional. El debate que rodea al consumo de carne se ha instaurado en la sociedad hasta tal punto que para muchos es un dogma que debe conquistar a todos por igual. El respeto por el medio ambiente y la sensibilidad animal son algunos de los argumentos utilizados, pero que, según los expertos, no son más que medias verdades lanzadas como arma arrojadiza para ganarse la opinión pública.

El próximo mes de septiembre tendrá lugar en Madrid la Feria Meat Attraction, uno de los eventos más importantes a nivel mundial del sector cárnico, que se celebra con el objetivo de impulsar su posicionamiento, desarrollo y visibilidad. Para conocer de primera mano los detalles de la feria y los beneficios del consumo de carne en el organismo, LA RAZoeN organizó una mesa redonda que reunió a Raúl Calleja, director de la feria Meat Attraction; José Manuel Álvarez;, responsable de Comunicación de la plataforma Carne y Salud; Antonio Escribano, especialista en Endocrinología y catedrático en nutrición deportiva, y Luis Miguel Benito, médico especialista del aparato digestivo y doctor de Biología Celular por la Universidad de Navarra.

El título escogido para el debate fue «La importancia del papel de la carne y los elaborados en la dieta», por lo tanto, la pregunta de si la carne es realmente necesaria o no en nuestra alimentación era obligatoria. Los cuatro ponentes coincidieron con rotundidad en su respuesta y afirmaron que la carne es un elemento básico en la nutrición del ser humano y que se comete un gran error cuando se prescinde de ella.

Según el médico especialista del aparato digestivo y doctor de biología celular por la Universidad de Navarra, el ser humano es una especie omnívora y, como tal, necesita comer de todo y tener una dieta variada y equilibrada. «Prescindir de un alimento como la carne que tiene tantas propiedades para el desarrollo del organismo es negativo para su correcta funcionalidad», aseveró. Luis Miguel Benito puntualizó que las necesidades metabólicas influyen en la dieta idónea para cada individuo y explicó que «la dieta de gente de mayor edad precisa de más proteínas que la de los más jóvenes».

Debate absurdo

Para Antonio Escribano, el debate sobre si la carne es necesaria o no es «absurdo». Pero, ¿de qué manera afecta a nuestro cuerpo la abstención de estos alimentos? En palabras del especialista en endocrinología y catedrático en nutrición deportiva, los componentes cárnicos han jugado y seguirán jugando un papel fundamental en nuestra salud y explicó que sin una dosis adecuada de carne, determinadas estructuras moleculares dejan de funcionar y con el tiempo se deterioran.

Además, los expertos coinciden en que los efectos de no tener una alimentación completa los notaremos a largo plazo, probablemente, en la próxima generación. Por otra parte, los beneficios abarcan también a la masa muscular y favorece la correcta configuración de otros órganos anatómicos, como los dientes. «Cuando vemos a una persona mayor que no puede moverse pensamos que es reúma, pero en muchos casos es falta de masa muscular», comentó el médico especialista del aparato digestivo y doctor de biología celular por la Universidad de Navarra.

En octubre del año 2015, un estudio elaborado para la Organización Mundial de la Salud encendió las alarmas al afirmar que la charcutería y probablemente las carnes rojas producían cáncer. Antonio Escribano explicó que la OMS «no ha parado de meter la pata» y que desde entonces se ha creado una confusión que no se ajusta a la realidad producida por internet y las redes sociales, que bajo su opinión son los dos medios preferidos para divulgar bulos y noticias falsas referentes a la carne.

El responsable de Comunicación de la plataforma Carne y Salud señaló al entorno digital como el causante de romper una comunicación más equilibrada y eficiente ya que muchos medios digitales «venden titulares escandalosos para ganar "clicks"». José Manuel Álvarez comentó que hace poco leyó una noticia que titulaba que el 20% de la población no come carne, pero que si leías la letra pequeña sólo el 4% ha renunciado realmente a la alimentación animal. En esta línea de debate, Luis Miguel Benito apuntó que «el mundo es una esponja que absorbe todo» y que «el ser humano se está volviendo muy poco crítico frente a este tipo de afirmaciones».

La sensibilidad animal es una de las puntas de lanza para aquellos que desean establecer un modelo nutricionista flexitario. Sin embargo, los cuatro ponentes recordaron que para lograrlo habría que incrementar la superficie cultivada, lo que afectaría a la biodiversidad de muchos entornos silvestres y pondría en peligro la extinción de muchas especies al destruir su ecosistema. José Manuel Álvarez señaló que determinados productos como la fruta y la verdura están «promocionados» por las administraciones pero, ¿en qué situación administrativa se encuentra la carne? Raúl Calleja demostró que, desde el ministerio de Agricultura, se ha fomentado la creación de interprofesionales de cada categoría alimentaria «que ha permitido un impulso en cuanto a organización y estructura asociativa junto a la elaboración de campañas de promoción así como la obtención de fondos europeos». «La Administración sí está a favor de fomentar y ayudar a la industria cárnica», sentenció. Una industria que en España es la cuarta más importante al situarse sólo por detrás de la automovilística, la petrolera y combustibles y la producción y distribución de energía eléctrica. En su totalidad, representa un total de 24.000 millones de euros oeel 22,3% de todo el sector alimentario español y el 2,2% del PIB nacionaloe y es un sector del que dependen más de 1.500 millones de personas en todo el mundo.

El responsable de Comunicación de la plataforma Carne y Salud puntualizó que el consumo de carne en España está dentro de los parámetros adecuados marcados por la OMS y las autoridades sanitarias y muy lejos de los valores considerados como peligrosos. Además, recordó que el sector cárnico es la única industria de este país que dispone de funcionarios públicos avalados con títulos universitarios en las instalaciones cuya función es la de controlar la producción.

El próximo mes de septiembre, la Feria Meat Attraction será el escaparate mundial del sector cárnico en el que, en palabras de su director, se apostará por apoyar y posicionar a esta industria en todo el mundo. Para ello, se realizarán una serie de eventos con el objetivo de desmitificar afirmaciones que el consumidor desconoce. Además, para esta ocasión el país importador invitado será China, una de las naciones que más ha emergido en el sector cárnico en las últimas décadas.

Medio: elespanol.com
Publicado: 15/06/2019
Edición: Digital
Sección: Actualidad / Última Hora
URL: https://www.elespanol.com/ciencia/nutricion/201906...

Audiencia: 748.241 Lectores
Valor: 6.996€

15/06/2019

Éste es el beneficio desconocido de comer pollo frente a la carne roja

Europa Espanya Espanyol

El consumo del ave en lugar de carnes rojas contribuye a la reducción de los gases que causan el calentamiento global, según la Asociación Estadounidense para la Nutrición.

El consumo de carne de pollo en lugar de carnes rojas contribuye a la reducción de los gases que causan el calentamiento global, según un estudio de la asamblea anual de la Asociación Estadounidense para la Nutrición.

El estudio, encabezado por Diego Rose, director de Nutrición en la Universidad Tulane, apuntó que la producción de alimentos es un contribuyente importante al cambio climático ya que aporta casi el 25% de las emisiones globales de carbono .

La asamblea se celebra en el Centro de Convenciones de Baltimore (Maryland) con la asistencia de más de 3.600 investigadores y profesionales vinculados a la nutrición, la salud pública y los sistemas y la ciencia de la producción de alimentos.

El estudio de Rose se sustenta en la información sobre más de 16.000 personas que participaron entre 2005 y 2010 en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, dentro de la cual se pidió a los participantes que recordaran todo lo que habían comido en las 24 horas anteriores.

Con esa información, los científicos determinaron qué comidas habían tenido las emisiones de gas que causan el calentamiento de la atmósfera, y calcularon el impacto en carbono de cada dieta individual.

"Encontramos que con una sustitución de pollo por carne vacuna , el resultado fue una reducción de casi a la mitad de los gases promedio", dijo Rose.

Los investigadores señalaron que las 10 comidas con el mayor impacto en el ambiente contenían todas cortes de carnes rojas, y que alrededor del 20% de los participantes dio cuenta del consumo de una de estas comidas.

Luego, usando simulacros, los investigadores calcularon un nuevo impacto en carbono para cada dieta reemplazando la carne vacuna con el producto avícola más semejante. Por ejemplo, un churrasco de carne a la parrilla fue sustituido por pollo, y una porción de carne picada fue sustituida por pavo.

Las comidas derivadas de productos animales contribuyen más a las emisiones de "invernadero" que los alimentos con productos vegetales y, según el informe, las comidas que usan carne de animales rumiantes, como la carne vacuna y bovina, tiene impacto de carbono particularmente alto porque las ovejas y vacas también liberan gas metano.

"Nuestro simulacro mostró que no es necesario renunciar a los productos animales en la dieta para mejorar el impacto en carbono", dijo Rose. "Basta con una sustitución de alimentos para alcanzar, en promedio, una reducción de casi el 50 por ciento".

[Más información: Esta es la única carne que puedes comer a menudo: engorda menos y es más sana].

Medio: lavozdegalicia.es
Publicado: 15/06/2019
Edición: Digital
Sección: Comunidades autónomas y provincias
URL: https://www.lavozdegalicia.es/noticia/somosagro/20...

Audiencia: 406.438 Lectores
Valor: 5.263€

15/06/2019

¿Qué come nuestro ganado?

Europa Espanya Espanyol
Autor: Mario Beramendi

Los análisis que se hacen a diario en Galicia muestran que los cereales y la soja que consumen los animales de esta comunidad, en un 80 % importados del extranjero, permiten situar el nivel de seguridad alimentaria en el 100 % Cada año, por los puertos gallegos, entran tres millones de toneladas de materias primas que se utilizan para la fabricación de piensos compuestos. Son cereales, maíz y trigo, y también otros productos, como la soja y la colza, ricos en proteína, y que abastecen a las 34 fábricas que hay en la comunidad. Centros que importan el 80 % de la materia prima con la que elaboran el alimento de la cabaña de vacuno de leche, que consume el 37 % de lo producido; de la de porcino, que acapara el 25 %; de la avícola, que absorbe el 24 %, y de la de bovino de carne, que se lleva el 8 %. Los laboratorios que la Asociación Gallega de Fabricantes de Alimentos Compuestos (Agafac) tiene en A Coruña hacen análisis diarios, con técnicas rápidas, que permiten hacer un control casi inmediato a la llegada de las importaciones. Funciona mediante muestreos representativos de las descargas de barcos, almacenes portuarios y de muestras procedentes del interior de la península. El porcentaje de positivos, es decir, de partidas con sustancias prohibidas es insignificante, lo que permite concluir que en esta comunidad existe un cien por cien de seguridad alimentaria. «Galicia es la comunidad de España donde se producen los piensos de una forma más segura», subraya Bruno Beade, director de Agafac.

La UE incluye en su normativa una serie de contaminantes que pueden venir en las materias primas; son sustancias que a veces incluso segrega el propio producto en condiciones naturales; por ejemplo, un maíz que se almacena mal, en unas condiciones de calor o de humedad, puede producir unos hongos que se llaman micotoxinas: las autoridades comunitarias establecen unos límites para que no haya un consumo prolongado del producto a lo largo de la vida, y que al final termine causando problemas de salud. Esta organización creó en el año 2005 una sociedad limitada, Seguridad Alimentaria del Noroeste, que es la que ha desarrollado el sistema de controles para contar con alimentos seguros en Galicia, un programa denominado Galis, y sobre el que se organizó ayer una jornada en Santiago.

Los expertos coinciden en su análisis. La percepción social de los piensos compuestos es muy negativa desde que estalló en España la crisis de las vacas locas , hace ahora casi dos décadas. Y ello pese a que las harinas de carne para la alimentación del ganado están prohibidas desde el año 2001 . «Hay personas que escuchan la palabra pienso, y enseguida lo asocian a algo malo, de baja calidad, pernicioso para la salud; pero no es cierto; los piensos están hechos en un 90 % de materias primas nobles, y en un 10 % de aditivos nutricionales», precisa Bruno Beade.

Desde la primavera del 2016, España forma parte del conjunto de países en los que el riesgo de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) es prácticamente inexistente, según los criterios de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). Desde el 2013, el número de casos viene cayendo en España. En el 2017 se detectaron tres, dos en Cantabria y otro en Salamanca, y el pasado 2018 ninguno.

Con el objetivo de velar por la seguridad alimentaria y la calidad de la materia prima destinada a la alimentación animal, se constituyó recientemente E- Pienso, un grupo operativo a nivel estatal, que engloba a todas las autonomías, y que impulsó Agafac con las principales entidades y asociaciones del sector para compartir datos entre los agentes, y mejorar la coordinación para las alertas rápidas. Agafac, nacida en Galicia hace ahora 31 años, es la voz del sector en esta comunidad, y representa a 34 fábricas que suponen el 85% de la producción de piensos compuestos de la comunidad. Es una actividad que tiene un volumen de negocio de mil millones de euros, y genera 1.500 puestos de trabajo directos, y que constituye una pieza clave para dinamizar la economía del medio rural, creando valor y fijando población. Galicia elabora al año 1,3 millones de toneladas de piensos para bovino, tal y como destacó ayer en la jornada en Santiago José González, el conselleiro de Medio Rural. « É evidente que canto mellor esté

alimentado o noso gando, máis saludables serán os alimentos que proporciona; unha alimentación equilibrada e segura dos animais é fundamental para aportar estabilidade ao sector gandeiro, un eido produtivo de peso da economía galega », subrayó.

Medio: agroinformacion.com
Audiencia: 5.943 Lectores
Publicado: 15/06/2019
Valor: 36€
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: https://agroinformacion.com/obligan-a-sacrificar-a...

15/06/2019

Obligan a sacrificar animales por un resultado dudoso de tuberculosis sin opción a una prueba comparada

Europa Espanya Espanyol

La Unión de Agricultores y Ganaderos de Aragón, UAGA-COAG, ha manifiestado que el procedimiento seguido por el Servicio Provincial de Agricultura en Teruel durante la campaña de saneamiento animal deja indefensos a los ganaderos de vacuno del Maestrazgo que han tenido algún resultado positivo o dudoso de tuberculosis en su explotación, obligando a sacrificar animales sin opción a una prueba comparada.

Para realizar el servicio de saneamiento a explotaciones ganaderas, la administración autonómica contrata a una empresa. Según las pruebas realizadas por uno de los equipos que se encarga de la campaña de saneamiento en el Maestrazgo, en la misma semana aparecieron varios casos de vacas dudosas y positivas a tuberculosis. Tras la aparición de estas vacas, en vez de realizarles la prueba comparada que certificara el diagnóstico clínico inicial, se les instó a los ganaderos al sacrificio inmediato de estas reses basándose en una encuesta de riesgo.

UAGA destaca que es un hecho relativamente frecuente en el saneamiento la aparición de casos dudosos o positivos, de ahí que lo normal sea realizar una prueba comparada que certifique si el animal realmente está infectado, ya que suele dar reacciones cruzadas con otro tipo de tuberculosis (aviar) que no influye en la salud animal. La prevalencia de tuberculosis en ganado vacuno en Aragón es muy baja, menos del 1 %, por lo que se detectan muy pocos casos de positividad reales.

En cuanto a la encuesta de riesgo, la organización agraria considera que se trata de una medida totalmente subjetiva y que no afina bien ese riesgo real.

Ante esta situación, los responsables del sector vacuno de carne de UAGA y varios ganaderos de vacuno del Maestrazgo (Teruel) se reunieron este 13 de junio, con el Jefe de Servicio de Sanidad Animal del Gobierno de Aragón, José Manuel Corzán, y el Jefe de Unidad de Recursos Ganaderos del Servicio Provincial de Teruel, Emilio Bobed, para hablar de este problema en el saneamiento.

UAGA reclamará al Gobierno de Aragón una línea de subvención adicional para los ganaderos que se encuentren en esta situación

Desde UAGA Aragón le trasladaron a la administración el desacuerdo con el modo de proceder en estas explotaciones, que sufren agravio comparativo respecto a otras explotaciones de Aragón en las que se les realiza la prueba comparada. Los ganaderos también manifestaron que existen medidas más proporcionadas (que permite la normativa vigente) que el sacrificio de un animal sin tener el diagnóstico definitivo de una enfermedad.

En este sentido, UAGA manifiesta que el sacrificio sin confirmación definitiva del diagnóstico clínico inicial provoca graves perjuicios económicos en la explotación afectada, ya que el valor de esas vacas sacrificadas, que suelen ser jóvenes, se ve reducido drásticamente. Pero además, la explotación ganadera tiene que pasar por un nuevo saneamiento de todo el rebaño a los 60 días, lo que conlleva unos importantes gastos que no son compensados de ninguna forma.

Como solución a este problema, UAGA, a través de COAG, solicitará al Ministerio de Agricultura por un lado, la modificación de la encuesta de riesgo, de forma que afine más en la baremación del riesgo real en estas situaciones; y por otro, medidas que eviten el lucro económico con el sacrificio de estos animales, ya el ganadero debe percibir realmente su valor.

Además, UAGA reclamará al Gobierno de Aragón una línea de subvención adicional para los ganaderos que se encuentren en esta situación, de forma que puedan compensar realmente las pérdidas que les supone este sacrificio y que incluya la reposición del animal sacrificado. Así

mismo, la organización agraria solicitará que la administración revise el modo de proceder de los equipos de saneamiento ya que el diagnóstico clínico se realiza, además de la medida del pliegue cutáneo, en función de unos signos como fiebre, dolor en el punto de inoculación de tuberculina, disminución producción lechera, inflamación de ganglios, presencia de escaras, etc, y que, hay veces, que los equipos no realizan correctamente la observación de los mismos, aunque sí que los reflejan en el acta.

Por último, UAGA destaca que la erradicación completa de la tuberculosis es algo que persiguen tanto los ganaderos como la administración, y son los propios ganaderos, los primeros que no quieren tener un animal enfermo en su explotación.

(Foto principal: Archivo sin relación con esta noticia)

Medio: La Opinión.com
Publicado: 14/06/2019
Edición: Digital
Sección: Actualidad / Última Hora
URL: https://laopinion.com/2019/06/14/podria-la-carne-r...
Audiencia: 205.617 Lectores
Valor: 1.912€

14/06/2019

¿Podría la carne roja reducir el riesgo de esclerosis múltiple?

Amèrica del Nord EUA Espanyol

Desde hace tiempo el consumo de carne roja se volvió controversial debido a que existe evidencia que señala que aumentaría el riesgo de muerte prematura. Pero, un nuevo estudio encontró que, si no es procesada y se consume acompañada por una alimentación mediterránea, podría reducir el riesgo de esclerosis múltiple (EM) .

La EM es una enfermedad del sistema nervioso que daña al cerebro y la médula espinal. Esto se debe a que afecta la capa protectora de las neuronas, causando que los mensajes entre el cerebro y el cuerpo sean más lentos o se bloqueen.

Es más común en mujeres y suele comenzar entre los 20 y 40 años. En algunos casos los cambios en el cerebro aparecen años antes de que una persona note algún síntoma.

La Sociedad Nacional de Esclerosis Múltiple (NMSS) estima que esta más de un millón de adultos sufren esta enfermedad en EE. UU., siendo los más afectados los caucásicos.

Los científicos no entienden completamente qué causa la condición, aunque se especula que se trata de un ataque autoinmune, dañando la capa que protege a las neuronas.

Por este motivo es que se convirtió en un foco de muchas investigaciones. Por ejemplo, un estudio de la Escuela de Medicina Hull York, en Inglaterra, encontró que beber una taza de chocolate negro, que tiene una concentración entre 79% y 80% de cacao, durante un mes, reduciría la fatiga en personas con EM.

Otro caso es el de los investigadores del Brigham and Women's Hospital, que analizaron la relación entre las alergias alimentarias, respuestas excesivas del sistema inmune, y la actividad de la EM. Incluso ajustando factores como edad, sexo, y categoría de la enfermedad, la relación entre ambas condiciones fue significativa.

Ahora, los investigadores de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Curtin, en Perth, Australia, presentaron datos sobre la influencia de la dieta, específicamente la carne roja sin procesar, en la desmielinización del sistema nervioso central (DSNC).

El motivo de analizar este daño nervioso se debe a los resultados de otra investigación. En esta se siguió a 81 personas durante 10 años después de haber recibido una resonancia magnética cerebral. De ellos, el 83% que mostró DSNC desarrolló EM durante el período de seguimiento .

Los efectos de la carne

Según los resultados presentados en The Journal of Nutrition, para el nuevo estudio, Lucinda J. Black, becaria de la Universidad Curtin, y su equipo, analizaron los efectos de una dieta mediterránea en 282 personas que habían experimentado DSNC y en 558 sanas.

En la dieta mediterránea se consumen grasas saludables, frutas, verduras, pescado, lácteos, granos enteros y semillas. | Foto: IStock

Para ello utilizaron una medida de puntaje, llamada (aMED), para evaluar la adhesión a esa dieta. Una puntuación de 9 significa la mayor adherencia, mientras que una puntuación de 0 significa poca o ninguna.

Pero, también añadieron una puntuación adicional, que nombraron Amed-Red, con un punto asignado a las personas que consumieron alrededor de una porción (65 g.) de carne roja sin procesar. Luego, dividieron a los participantes en 4 categorías:

Categoría 1 (puntajes 0-2).

Categoría 2 (puntajes 3-4).

Categoría 3 (puntaje 5).

Categoría 4 (puntajes 6-9).

Los expertos no encontraron una asociación entre el riesgo de DSNC y la puntuación de aMED. Sin embargo, cuando compararon los datos de la categoría 1 con las demás, encontraron que en estas últimas existía un riesgo menor.

Cuando profundizaron en los datos para observar los diferentes componentes que conforman las puntuaciones de aMED-Red, descubrieron que la carne roja sin procesar era el único factor que producía un efecto estadísticamente significativo en el riesgo de DSNC .

"La carne roja contiene importantes macro y micronutrientes, que incluyen proteínas, hierro, zinc, selenio, potasio, vitamina D, una gama de vitaminas B y, para la carne de res alimentada con pasto, ácidos grasos poliinsaturados omega-3, explicó Black.

Y agregó "Muchos de estos nutrientes son importantes para la función cerebral saludable, por lo que no es sorprendente ver esta asociación beneficiosa entre la ingesta de carne roja sin procesar y el riesgo de EM".

Los resultados mostraron que aquellos en la categoría 2 tuvieron una reducción del 37% en el riesgo de DSNC, en la categoría 3 del 52% y en la categoría 4 del 42%.

Estos resultados entran en conflicto con la percepción que se tiene de las carnes rojas, que en 2015 fueron clasificadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como "probablemente carcinógena".

Por ello, los profesionales destacan que las diferencias radican en influencias culturales, factores socioeconómicos y la presencia de otros alimentos que acompañen a la carne en la dieta. Por lo pronto, las investigaciones sobre los efectos de la carne roja sin procesar en la prevención de la EM inician su camino.

Más información sobre esclerosis múltiple:

Células madre: nueva esperanza para pacientes con esclerosis múltiple

¿Comer más pescado puede reducir el riesgo de esclerosis múltiple?

Medio: El Diario del Campo de Castilla-La Mancha
Publicado: 14/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: https://www.agroclm.com/2019/06/14/carne-rica-gana...
Audiencia: 753 Lectores
Valor: 24€

14/06/2019

Carne rica, ganadero pobre. José María Fresneda. Secretario General ASAJA Castilla-La Mancha

Europa Alemanya Espanyol

La carne y los productos cárnicos son alimentos con una elevada densidad nutricional y, por ello, son protagonistas de gran parte del recetario tradicional de nuestro país y de la cultura mediterránea en general. De hecho, tal como indican desde la Fundación Dieta Mediterránea, la carne fresca destaca por ser una fuente importante de proteínas de alto valor biológico, es decir, que las proteínas que contiene son las más aprovechables por el cuerpo al contener un mayor número de aminoácidos esenciales. En general, la carne también contiene vitaminas y minerales. Es una buena fuente de vitamina B12, hierro, potasio, fósforo y zinc. En definitiva, consumida con moderación, la carne fresca forma parte de un estilo de vida equilibrado y, gracias a los sistemas de producción establecidos en nuestro país, conseguimos carne rica y de gran calidad.

Pero además de la calidad, los consumidores demandan cada vez más el bienestar animal. En este sentido, no hay ovejas más felices, por poner un ejemplo de nuestra cabaña autóctona, que las que pertenecen a la ganadería extensiva. Este tipo de ganadería es aquella que aprovecha los recursos naturales del territorio, con una baja utilización de insumos externos y, principalmente, mediante pastoreo. En general, la ganadería extensiva se caracteriza por el empleo de especies y razas adaptadas al territorio, el aprovechamiento de pastos diversos ajustándose a su disponibilidad espacial y temporal y el respeto del medio en el que se sustenta.

Por decirlo de otro modo, es la forma de manejar el ganado más "ética", al permitir a los animales gozar de una situación de semilibertad al aire libre, respetando el ritmo de crecimiento y las condiciones de vida propias de cada especie.

Sin embargo, la felicidad de estos animales es inversamente proporcional al bolsillo de los ganaderos. Basta con observar las estadísticas del Ministerio de Agricultura: en la última década, solo en el sector de ovino extensivo ha descendido alrededor del 30 por ciento el número de animales en nuestro país. Y con ellos, también han desparecido pastores y ganaderos, olvidándonos de que son ellos los que garantizan la gran calidad de la carne y la felicidad de estos animales. Pero los precios que perciben no reflejan estos aspectos y, al final, el ganadero se asfixia económicamente y acaba por abandonar su explotación.

Gran parte de culpa la tienen los gastos que se deben dedicar a la sanidad animal y el continuo descenso del apoyo de la Administración para sufragarlos. Las ayudas para las agrupaciones de defensa sanitaria (ADGS), para luchar contra las enfermedades como la tuberculosis, e incluso, la insuficiencia de presupuesto para sectores vulnerables como el vacuno o el ovino, han provocado que la rentabilidad de las explotaciones de extensivo se tambalee.

Tampoco acaban de arrancar fórmulas eficaces para terminar con otros obstáculos a los que se enfrentan los ganaderos. Por ejemplo, el hundimiento de los precios de las diferentes leches, los fraudes en la cadena agroalimentaria, el bajo consumo del cordero o el daño que provocan las especies de caza mayor en estos animales, por citar algunos.

La ganadería extensiva ofrece otros muchos beneficios sociales y medioambientales que se están dejando perder por no tener un mayor apoyo desde las Administraciones. Recordamos algunos de ellos.

Empecemos hablando del despoblamiento, tan en boca de nuestros políticos en los últimos tiempos, pero paradójicamente con tan pocas medidas efectivas. La ganadería, como también la agricultura, fija población en aquellas zonas rurales donde apenas hay opciones laborales. Y no solo hablamos de la población que trabaja directamente en ella, sino también la cantidad de puestos de trabajo indirectos que genera, ya sea en los mataderos, transportes, fábricas de pienso o veterinarios por nombrar unas cuantas, e incluso en otros sectores económicos locales, como la

artesanía, el turismo o la hostelería.

Si nos centramos en los aspectos medioambientales, existen muchos motivos para apostar por este sector. En primer lugar, la gestión pastoral tiene capacidad para minimizar la magnitud del impacto del cambio climático sobre la ganadería a través del aprovechamiento sostenible de los variados recursos. De este modo, se aprovecha y mantiene nuestro patrimonio natural y los ecosistemas de enorme valor ecológico y ambiental como pueden ser las dehesas y los pastos de montaña, así como enormes superficies como son los barbechos, rastrojos, pastizales de montaña y eriales a pasto, extendidos por amplias regiones de la Península Ibérica, y a las que difícilmente podría sacárseles mayor provecho.

A ello hay que añadir que, en áreas sujetas a climas áridos o semiáridos, el ovino mediante prácticas tradicionales como el pastoreo contribuye de manera eficaz a incrementar la materia orgánica y a conservar la cubierta vegetal de los suelos más pobres. Y de paso, con el ramoneo del ganado (comer las hojas y las puntas de los árboles y arbustos en campos, prados, montes o dehesas), especialmente del ovino y el caprino, constituye una de las armas más eficaces para el control de la proliferación arbustiva y la prevención de incendios.

Expuestos todos los beneficios que puede generar la ganadería extensiva, no resulta extraño que, desde la organización agraria ASAJA de Castilla-La Mancha, solicitemos que la próxima Política Agraria Comunitaria (PAC), que se está negociando en estos momentos en las instituciones europeas, contemple este sector como un pilar fundamental. En definitiva, mediante sus diferentes instrumentos, la Política Agrícola Común debería ser capaz de revertir el proceso de abandono de los sistemas pastorales y de la ganadería extensiva que actualmente sufre España, contribuyendo así al tan proclamado Desarrollo Rural Sostenible.

José María Fresneda

Secretario General ASAJA Castilla-La Mancha

provacuno

Dossier diario de prensa y medios

SUMARIO

Provacuno promueve el desperdicio cero de alimentos para luchar contra el 2
Medio: Vacuno de élite, Audiencia: 317, Valor: 24€

Agafac: El sistema gallego de control de piensos es el más valorado 3
Medio: ED Galicia Economía Digital, Audiencia: 6.572, Valor: 43€

ASAJA y COAG valoran el aumento del presupuesto agrario andaluz 6
Medio: Agrodigital.com, Audiencia: 3.803, Valor: 27€

Examinadores de las granjas de porcino 8
Medio: El Mundo Suplementos, Audiencia: 1.000, Valor: 25.032€

En 2020, España exportará el 50% de su producción de carne 9
Medio: Navarra Capital, Audiencia: 1.545, Valor: 24€

Asociaciones y cooperativas reciben 533.000 euros para formación en el sect 11
Medio: Agrodiario, Audiencia: 713, Valor: 24€

Resolución de 13 de junio de 2019, de la Universidad de Córdoba, por la qu 12
Medio: BO.Junta.Andalucia, Audiencia: 664.781, Valor: 18.281€

4 razones para consumir carne ecológica 16
Medio: Casa Actual, Audiencia: 119, Valor: 24€

Estudios genéticos y genómicos sobre resistencias a mastitis en ganado ov 17
Medio: Oviespaña, Audiencia: 1.307, Valor: 44€

PROVACUNO promueve el desperdicio cero de alimentos para luchar contra 18
Medio: Agronews Castilla y León, Audiencia: 5.943, Valor: 42€

El avance internacional de OVIPOR eleva su facturación hasta los 20 millone 20
Medio: Cooperativas Agro-Alimentarias, Audiencia: 515, Valor: 24€

Hoy comienza la Semana Mundial Sin Carne: Mejorar la dieta para mejorar 22
Medio: INDISA, Audiencia: 1.030, Valor: 24€

Un simple cambio de alimentos podría reducir la huella de tu dieta en 48% 23
Medio: Futuro Verde, Audiencia: 832, Valor: 24€

Siete comidas y cenas vegetarianas para una semana sin carne 24
Medio: elmundo.es, Audiencia: 3.760.327, Valor: 43.432€

Destinan más de medio millón de euros para formación en el sector agrario, 25
Medio: laverdad.es, Audiencia: 139.993, Valor: 1.715€

¿Qué es un vegano? No sólo es la persona que quiere que lo seas 26
Medio: milenio.com, Audiencia: 690.250, Valor: 7.041€

Sin Carne, naturalmente! 27
Medio: ecoticias.com, Audiencia: 29.317, Valor: 161€

Medio: Vacuno de élite
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: http://www.vacunodeelite.es/provacuno-promueve-el-...
Audiencia: 317 Lectores
Valor: 24€

18/06/2019

Provacuno promueve el desperdicio cero de alimentos para luchar contra el cambio climático

Europa Espanya Espanyol

El Día de la Gastronomía Sostenible nace con el objetivo de promover unos hábitos alimenticios que incluyen producción, preparación y consumo de alimentos más respetuosos con el medio ambiente. En este contexto, y con el fin de fomentar unos hábitos gastronómicos que eviten el desperdicio de alimentos, Provacuno, la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno, quiere poner en valor el desperdicio cero y, en concreto, el de la carne de vacuno.

Según la FAO, se estima que un tercio de todos los alimentos producidos a nivel mundial se pierden o se desperdician. En España, los datos no son muy halagüeños. Según el Informe del Consumo de Alimentación en España realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en 2017 los hogares españoles tiraron a la basura 1.229 millones de kilos/litros de alimentos y bebidas, de los que 1.075 millones correspondieron a productos sin utilizar y 154 millones a alimentos cocinados. A pesar de que estos datos muestran una reducción del 5,7% del volumen de alimentos desperdiciados con respecto al año anterior, sigue siendo una cifra alarmante según los expertos, en un mundo en el que casi mil millones de personas pasan hambre.

El desperdicio no solo ocurre en los hogares, también tiene lugar en la fase de producción, transformación y distribución. Todos tenemos la responsabilidad de controlar la exorbitante cantidad de comida que se pierde según las cifras oficiales.

Provacuno, como organización que representa a todo el sector productor e industrial de la carne de vacuno en España, tiene como firme compromiso concienciar sobre la importancia de no desperdiciar alimentos.

Y es que, el desperdicio alimentario también contribuye al deterioro del medio ambiente. La huella hídrica que deja los productos que desperdiciamos al año es de 250.000 millones de metros cúbicos de agua en todo el mundo. En cuanto a la cantidad de GEI emitidos, producir los alimentos que tiramos a la basura a nivel mundial supone 3.300 millones de toneladas de CO2 al año, es decir, si el desperdicio alimentario fuera un país, sería el tercero más contaminante del mundo después de EEUU y China.

"Es importante concienciar a la sociedad del desperdicio cero de alimentos. Con unas sencillas pautas como comprar de forma responsable o aprovechar los alimentos sobrantes con creatividad, conseguimos mucho. La carne de vacuno tiene desperdicio cero, sobre todo a nivel de consumo. Si compras un kilogramo de carne consumes un kilogramo, al ser un producto del que se aprovecha todo", apunta Javier López, director de Provacuno.

En cuanto al consumo en hogares y restaurantes, Provacuno también promueve el desperdicio cero. Muestra de ello son las elaboraciones que sugiere el chef Julius presentador de varios programas de Canal Cocina y colaborador habitual de la Interprofesional, quien con una única elaboración es capaz de conseguir cinco platos equilibrados en los que la carne de vacuno es la protagonista y con los que se puede comer toda la semana. Por ejemplo, con la elaboración de un rabo de toro, podemos cocinar durante la semana croquetas, canelones, tacos de rabo toro, pastas con verdura y hamburguesa, seña de que la carne de vacuno ayuda a evitar el desperdicio de alimentos.

Medio: ED Galicia Economía Digital
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Tecnología
URL: https://galicia.economiadigital.es/innovacion/agro...
Audiencia: 6.572 Lectores
Valor: 43€

18/06/2019

Agafac: El sistema gallego de control de piensos es el más valorado

Europa Espanya Espanyol

Bruno Beade, director de Agafac: "Galicia ya ha exportado su sistema de seguridad alimentaria (Galis) a Andalucía, País Vasco, Castilla y León y Murcia"

Galicia es una de las mayores potencias ganaderas de España. El porcino y, sobre todo, la producción de vacuno , sitúan a la comunidad en los puestos de cabeza no solo de producción ganadera sino también en fabricación de piensos con los que nutrir a las reses. Bruno Beade es el director de la Asociación Gallega de Fabricantes de Alimentos Compuestos (Agafac) , que aglutina al 86% de un sector que el año pasado batió todos sus registros.

¿Qué peso tienen los fabricantes de piensos en la economía gallega?

Galicia cuenta con 103 fábricas de pienso que fabrican 3,071 millones de toneladas anuales , una cifra récord. Generan 1.400 empleos directos , a los que luego hay que sumarle todos los indirectos que hay, fundamentalmente, en logística. En total son 1.200 millones de euros de facturación del sector, un 1,2% del PIB aproximadamente.

Podría decirse que el sector agroalimentario de hecho ha sido una de las claves para sobrevivir a la crisis . No hay que olvidar que España octava productora de pienso a nivel mundial, segunda a nivel europeo y en porcino la primera de toda la Unión Europea.

El sistema de seguridad alimentaria patentado por Galicia cumple 15 años en 2020. ¿Cómo surge la idea?

En el año 2005 estalla la crisis de las vacas locas y decidimos que teníamos que darle algo más de seguridad al sector y a la sociedad. Según nuestra experiencia, estos problemas rara vez suelen ser responsabilidad de las fábricas, sino de quien le vende la materia prima . En las fábricas lo que se hace básicamente es mezclar materias primas y el problema suele estar en la propia materia prima. Cuantos más controles hagamos antes de que entre a la fábrica, más seguridad tendremos y menos materia prima contaminada nos colarán.

¿Qué más leer? Jesús Lence: "Mis pactos con Danone benefician al ganadero"

Para ello montamos el sistema Galicia Alimentos Seguros (Galis) . Controlamos el 96% de la producción de piensos de Galicia y mediante unos controles que se realizan a la propia llegada de los buques tratamos de asegurarnos de que esa materia prima no está contaminada. Hacemos controles más rápidos y más seguros de lo que nos marca la propia Unión Europea .

¿Quién marca esos niveles máximos de contaminantes?

Todo esto va en función de dictámenes técnicos de la Unión Europea. Es la encargada de determinar qué ingredientes se pueden utilizar en los piensos y cuáles no. Es quien marca la cantida máxima de contaminantes pensando en que no se puede tener un consumo prolongado de ese contaminante. Con nuestros controles lo que hacemos es impedir que estos contaminantes se puedan colar en los piensos, pero incluso cuando nuestros controles detectan un determinado contaminante no debería generarse la alarma que en ocasiones se genera, porque es algo bueno. Demuestra que los sistemas han funcionado.

Mencionaba la crisis de las vacas locas, ¿qué impacto tuvo en el sector?

Generó una alerta brutal. El problema vino porque en Inglaterra , que era donde se compraba la harina de carne, hubo un cambio en el sistema de producción y apareció el famoso pron, que generaba todos los problemas ya sabidos en las vacas. Fue un producto que se utilizó durante años y que estaba bien vista. La harina de carne siempre se vio como una fuente de proteína, que es básica para el crecimiento de los animales. Desde entonces la prohibición de su consumo en la

Unión Europea nos ha generado un problema, que hemos tratado de sustituir con otros cereales con altos niveles de proteína, como la colza, la soja o el girasol, pero no podemos olvidar que hay otros países como Estados Unidos en donde sí está permitida y eso te hace competir en inferioridad.

¿Cómo son esos sistemas de control?

Tenemos a tres personas dedicadas a la parte de muestreo entre A Coruña, Ferrol y Marín-Vilagarcía de Arousa . Son los que recogen muestra cuando llegan los barcos y se encargan de almacenarla para luego llevarla al laboratio de Mouriscade (Pontevedra) y al nuestro. Aquí hacemos muestreos rápidos y luego tenemos una red de colaboraciones con laboratorios de la Universidade de A Coruña y con los de la Xunta para realizxar controles lo más efectivos posibles.

Así controlamos el 80% de la materia prima que el sector necesita y que llega por barco. El 20% restante, que llega por Castilla y León, como los fosfatos, por ejemplo, utilizamos a las fábricas como muestreadores y nos la mandan a nosotros.

En cuanto detectamos una materia prima que supera los límites de contaminantes marcados por Europa y hay un peligro grande, ponemos en marcha el sistema de alerta rápida . Consiste en avisar a nuestros fabricantes, a la administración y a nuestros almacenistas y proveedores para solucionar la situación.

Hay otro sistema, que es cuando detectamos, por ejemplo, casos de salmonela u otros tipos de episodios de menor riesgo, en el que lo que se hace es alertar a las fábricas para que empleen un ácido con el que se destruye la bacteria y la materia prima queda en condiciones perfectas para su consumo.

Estos sistemas de control se han exportado a otras comunidades, ¿no?

Sí, nosotros fuimos de los pioneros en implantarlo y lo hicimos con un sistema que está en constante mejora y que es el más valorado. Ya se ha exportado a Andalucía, País Vasco, Castilla y León y Murcia .

Una de las ideas es que todos los que traen barcos a Galicia saben que se les controla lo que hay. Es lo que llamamos el efecto paraguas. Ya se cuidarán de colar un barco con problemas o materia prima contaminado en otro país .

¿Qué impacto genera en el sector el hecho de que el precio de las materias primas de las que se abastece fluctúen en los mercados financieros?

Es un sector es bastante afectado por la dinámica de los precios de los cereales en las bolsas. La producción de cereales se concentra en unos pocos puntos del mundo y hay más demanda que oferta. Es un pastel que se reparte en todo el mundo, pero que no llega para todo el mundo.

Se compra el cereal a futuros. En Galicia cada vez tenemos más profesionales de las bolsas y brókeres que veterinarios dedicándose a estas compras . Es lo mismo comprar máiz que oro. Todos los instrumentos financieros para cualquier tipo de producto lo hay para las commodities. Es un sector muy profesionalizado. No olvidemos que la población mundial está previsto que aumente de los 7.000 millones de personas que hay ahora hasta los 9.000 millones en 2050 y tenemos que intentar minimizar los costes para poder abastecer al ganado y garantizar los alimentos a estos 2.000 millones de personas más que se esperan para los próximos años.

¿Qué tendencias marcarán el futuro del sector?

Las principales tendencias pasan por la producción ecológica, que no va a ser sustitutiva porque tiene unos costes muy altos y necesita muchos terrenos, y la c oncentración del sector lácteo que concide con una competencia perfecta en el sector de los piensos en Galicia (hay abundancia de oferta). Hubo una serie de fusiones y tienes que hacerte fuerte en los mercados exteriores, se ha construido alguna torre de secado de leche para venderla en polvo al exterior. Son pasos buenos para Galicia.

A nivel de piensos se habla de nuevas materias primas, de mejorar el bienestar animal. Como asociación seguimos trabajando en seguridad alimentaria con cuatro proyectos de I+D en marcha

para detectar contaminantes lo más rápido posible, para elaborar estudios sectoriales, de renovación de nuestras bases de datos y del epienso , para crear un sistema coordinado a nivel nacional, en el que unas comunidades den servicio a otras y haya una entidad centralizada que coordine todo.

Medio: Agrodigital.com
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: https://www.agrodigital.com/2019/06/18/asaja-y-coa...

Audiencia: 3.803 Lectores
Valor: 27€

18/06/2019

ASAJA y COAG valoran el aumento del presupuesto agrario andaluz

Europa Espanya Espanyol

ASAJA y COAG Andalucía han comparecido ante la Comisión de Hacienda del Parlamento para valorar el proyecto de Presupuestos de la Comunidad para 2019. Este año alcanzan los 36.495,50 M, lo que supone un incremento del 4,99% respecto a 2018.

La consignación presupuestaria para la Consejería de Agricultura asciende a 3.109,3 M, si se consideran las actuaciones en materia de agua, lo que supone un incremento del 14,2% con respecto a 2018. Si únicamente consideramos los programas de agricultura y ganadería, el presupuesto es de 2.320,2 M, frente a los 1.985,8 M del ejercicio anterior (un 16,84% superior).

La modernización de explotaciones y la incorporación de jóvenes, dos de las principales líneas contempladas en el capítulo presupuestario 7.1.B (Ordenación y mejora de la producción agrícola y ganadera), cuentan con un presupuesto de 108 millones y 72,1 millones de euros, respectivamente. Este capítulo con el que también se financia el sistema de seguros agrarios, la sanidad animal y vegetal y el arreglo de caminos rurales, entre otros, cuenta con un presupuesto de 303 millones de euros y sube el 86,5 % respecto al pasado ejercicio.

El presupuesto de 2019 refuerza también su apoyo a la industria agroalimentaria. El capítulo 7.1.E (incentivación del sector agroindustrial) dobla el presupuesto que se le asignó en el ejercicio anterior, lo que debería permitir el relanzamiento del Plan Estratégico para la Agroindustria de Andalucía Horizonte 2020, fundamental para mejorar la competitividad del sector y para incorporar las nuevas tecnologías al proceso de producción y comercialización de nuestros productos.

ASAJA-Andalucía se congratula no sólo del notable incremento presupuestario, sino también y muy especialmente, del cambio de filosofía en la gestión de estos fondos, puesto que como ASAJA-Andalucía venía demandando en los últimos años, comienza a contenerse el gasto corriente -reduce su presupuesto un 3,51%- y se priorizan las políticas activas, que son las que tienen capacidad de generar empleo y riqueza en la Andalucía rural.

COAG Andalucía ha valorado el incremento de fondos
para el sector, al tiempo que ha pedido una apuesta mayor por el relevo generacional, que es uno de los grandes objetivos de la Consejería de Agricultura. En la convocatoria 2018, han quedado excluidos por falta de presupuesto 1.098 solicitantes que deseaban iniciar su actividad agraria como profesionales. Incrementando esta partida en 63,4 millones se podría atender el 100% de las iniciativas empresariales presentadas, ha señalado COAG.

Medio: El Mundo Suplementos
Publicado: 18/06/2019
Edición: Innovadores Nacional
Sección: Innovadores

Audiencia: 1.000 Lectores

Valor: 25.032€

EL MUNDO

> SEGOVIA

Examinadores de las granjas de porcino

Expertos segovianos firman un estudio donde las nuevas tecnologías en las explotaciones de cerdos generan ventajas competitivas, tanto en términos de eficiencia productiva como de calidad y de transparencia. Por **E. Lera**

Es un artilugio que abre la puerta a la información. Un dispositivo que pone el mundo al alcance de la mano. Un objeto que ha cambiado la vida a la humanidad. El teléfono móvil es sólo la punta del iceberg de las nuevas tecnologías. Es lo más palpable pero detrás del foco que vibra, suena, silba y parpadea existen cientos de tecnologías que van más allá. Algunas saltan de las pantallas y se convierten en compañeros de trabajo, de viaje, de ocio, de escuela, de deporte... Amigos leales que transforman la rutina. Compañeros que revolucionan los sectores que tocan.

Uno de los que más giros está dando es el primario. Camina conectando lo digital con lo tradicional para ayudar a sus profesionales. Su futuro es tecnológico y lo saben. En concreto, las granjas de cerdos se adaptan a unos tiempos donde todo está a golpe de clic, y se mueven desde la distancia con hilos invisibles e inteligentes. Expertos segovianos, irlandeses y japoneses recogen en un artículo cómo ha sido hasta ahora la gestión de datos en la producción y sanidad porcina y por dónde está empezando a evolucionar, por ejemplo, en el uso e integración de nuevas fuentes de datos procedentes de robots y sensores.

El estudio, que ha sido publicado en la revista *Animal Frontiers*, refleja «las enormes ventajas competitivas» de este sistema ordenado, tanto en términos de eficiencia productiva como de calidad y de transparencia, en particular hacia el consumidor final, siendo capaz de evidenciar los estándares elevados de bienestar, respeto ambiental o seguridad alimentaria, entre otros. Ademas, Carlos Piñeiro, director de PigCHAMP Pro Europa, precisa que esta transformación digital tendrá también un impacto positivo en la captación de personal para el sector por permitir una mayor flexibilidad en los horarios y la atención a distancia, así como su atractivo para gente joven por tratarse de equipamientos digitales con los que están de manera natural más familiarizados.

En su opinión, la ganadería de precisión es, junto a la transformación digital y la facilidad en las comunicaciones derivadas de la competitividad de cualquier tipo de empresa productora –granjas familiares, cooperativas o grandes empresas–, la base sobre la que se asientan los demás pilares. «Los ganaderos deben ser más eficientes que nunca, produciendo más lechones por cerda y año, con mejor crecimiento, índice de conversión y homogeneidad, pero al mismo tiempo deben incrementarse los estándares de calidad, asegurando que se utilizan alimentos y materias primas necesarios de la forma más adecuada a cada genética, que se hace un uso mínimo, controlable y demostrable de antimicrobianos y que se garantizan o superan las exigencias de bienestar animal y emisiones contaminantes exigidas por la regulación europea y por el consumidor», explica.

Piñeiro sostiene que la naturaleza urbana tiende a ser conservadora respecto a los grandes cambios, si bien al tratarse de un sector muy profesional sus valores añadidos son percibidos de manera muy rápida. Además, añade que sin ellos es «mucho más difícil y caro» alcanzar los objetivos. Por ello, ha ido mejorando su posición en las últimas tres décadas. Una posición que ya incluye, entre otros avances, los primeros distribuidores automáticos de alimento, el uso de la inseminación artificial de manera generalizada o sistemas sofisticados de control de la sanidad.

Recuerda que los datos sobre reproducción –tasa de partos, número de nacidos o destetados–, rendimiento productivo –crecimiento, peso y eficiencia en el uso del alimento– o algún indicador ambiental –temperaturas– eran recogidos de forma manual. Ahora es información generada automáticamente por máquinas y sensores de alimentación, de control de ambiente, de bioseguridad para su uso rutinario y sencillo. Con ello, señala el director de PigCHAMP Pro Europa, se puede ver el patrón de ingesta de los animales que ayudan a predecir y prevenir enfermedades que tratadas a tiempo no tienen consecuencias. Así, pone como ejemplo que se ha visto que las cerdas que en algún momento pierden la gestación cambian su número de visitas al comedero y la cantidad ingerida en los días anteriores, por lo que «una intervención temprana y correcta» puede evitar problemas. «Es muy parecido a lo que nos pasa a las personas, antes de estar enfermos hay indicadores que avisan. Y lo que hay que hacer es escuchar la historia que los datos nos cuentan».

Toda la información que reciben los ganaderos proviene de los bolígrafos digitales y *smartphones*. También se suman los datos de los robots, sensores y bioseguridad. Se procesa y se generan alertas e informes sencillos o sofisticados adecuados a las preferencias y necesidades de cada usuario, entregándose en un wasap, en el teléfono o en visualizadores interactivos más sofisticados. «La información debe llegar correctamente a la persona adecuada, en el momento oportuno y en el formato que prefieran. A partir de ahí es mucho más sencillo tomar decisiones fundamentadas», expone Carlos Piñeiro.

Incide en que la instalación de nuevas tecnologías en la granja ayuda a producir de manera más eficiente, con mayor calidad y, sobre todo, permite distribuir el tiempo de trabajo con menos presencia física en la explotación, incluyendo el fin de semana, lo que mejora «mucho» la calidad del trabajo y, por tanto, del personal que se puede plantear acceder a este sector. Un sector que, a su juicio, puede ayudar a paliar el problema de la despoblación.

A esto se une, según apunta, que las tecnologías ahorran alimento, generan más lechones con mejores tasas de partos, animales mejor alimentados en base a sus necesidades fisiológicas en cada momento, mayor sanidad y menor uso de antimicrobianos. «Resulta asombroso el margen de mejora que podemos llegar a tener cuando, gracias a estas tecnologías, medimos lo que de verdad estamos haciendo y no lo que creemos que estamos haciendo», expone.

Arrancaron con el proyecto hace seis años y seguirán trabajando para el desarrollo e implementación de los sistemas ciberfísicos, ofreciendo soluciones «prácticas y rentables» para sus clientes. En Castilla y León son muchos, ya que es la tercera región productora de España. «Genera mucho conocimiento, un valor extraordinario, que junto a las ventajas que la transformación digital trae puede reforzar la posición de la Comunidad aún más», sentencia Piñeiro.

Carlos Piñeiro, director de la segoviana PigCHAMP Pro Europa, empresa especializada en la gestión de datos, análisis y mejora de la productividad e investigación aplicada en porcicultura. EL MUNDO

Medio: Navarra Capital
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Comunidades autónomas y provincias
URL: https://navarracapital.es/en-2020-espana-exportara...
Audiencia: 1.545 Lectores
Valor: 24€

18/06/2019

En 2020, España exportará el 50% de su producción de carne

Europa Espanya Espanyol

Una información de Iranzu Larrasoaña para NavarraCapital.es

Representantes de la Asociación de Industrias Cárnicas de España (ANICE) y del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) se dieron cita el viernes para presentar la tercera edición de la feria Meet Attraction , un evento que reunirá a los principales agentes de la industria cárnica en el Ifema de Madrid, entre el 17 y 19 de septiembre.

Además, durante las ponencias, impartidas por Héctor Barbarín , director general CNTA; Alberto Jiménez , presidente de ANICE; Silvia Garcia de la Torre , responsable de desarrollo de negocio I+D+i en CNTA; Ricardo Miguelanez , experto agroalimentario; y Almudena de Castro , gerente comercial de Meat Attraction, se dibujó una radiografía de cómo se encuentra un sector que se consolida como la cuarta industria del país en relación a la cifra de empleo y facturación.

El sector cárnico se consolida como la cuarta industria del país en relación a la cifra de empleo y facturación.

Meat Attraction nació en el año 2017 con dos áreas fundamentales, la de producto y la de la industria auxiliar, explicaba de Castro mientras adelantaba que en esta tercera edición vamos a darle más relevancia a la segunda, que en las anteriores ferias se ha quedado en segundo plano. La gerente comercial de la feria, que busca consolidarse como una de las más importantes del sector agroalimentario en España, adelantaba que para este año ya se cuenta con más de 300 expositores y se espera a 20.000 profesionales, que vienen de entre 50 y 60 países diferentes. Como novedad, Meat Attraction contará este año con un programa ampliado de encuentros de negocio, llamados B2MEAT, al que han sido invitados compradores internacionales, destacaba Jiménez.

Héctor Barbarin, director general de CNTA.

CITA CON LAS MEJORES CARNES DEL MUNDO

Bajo el lema 'La cita con las mejores carnes del mundo' , la feria pretende volver a destacar la importancia del sector en España y cómo se está abriendo puertas en los mercados internacionales. La industria cárnica en España solo está por detrás de la automovilística, el petróleo y la energía eléctrica, recordaba el presidente de ANICE mientras detallaba que está formada por mataderos, salas de despiece e industrias de elaborados.

El sector cuenta, dentro del territorio nacional, con un tejido constituido por unas 3.000 empresas, localizadas especialmente en zonas rurales , y la producción de todas ellas hace que el sector ocupe el primer puesto en la lista de la industria española de alimentos.

La industria alimentaria factura 110.000 M al año, de los que 26.000 millones corresponden al sector cárnico.

Dicha industria factura, en cómputos generales, 110.000 millones de euros, de los que 26.000 millones corresponden al sector cárnico. Jiménez remarcaba que esta cifra de negocio supone el 2,2% de todo el PIB español, el 13,8% del PIB de la rama industrial y el 4,2% de la facturación total de toda la industria española, unos datos que afianzan la idea de que somos un sector que generamos empleo y actividad industrial en zonas rurales y producimos carnes de alta calidad y prestigio internacional.

La industria cárnica genera empleo, cuenta con un total de 100.000 trabajadores para ser más exactos, lo que corresponde al 24% de la ocupación total dentro de la industria alimentaria española.

EL RETO DE COMUNICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL SECTOR

Otro dato muy relevante para conocer la salud de la industria cárnica en España es el crecimiento de las exportaciones en los últimos años. Son el valor de crecimiento de nuestra actividad económica, aseguraba Jiménez. La industria cárnica exportó el año pasado más de 2,35 millones de toneladas de carnes, despojos y productos elaborados y este próximo año estamos convencidos de que prácticamente el 50% de la producción de carne se exportará, adelantaba el presidente de ANICE.

De hecho, cabe destacar que España es el tercer país exportador de carne de cerdo. Estos datos de internacionalización son contundentes y en ANICE e Ifema apostamos por organizar esta feria, Meat Attraction. La cita es una oportunidad para convertir a España en un país de referencia mundial y también para ayudarnos en todos los retos planteados en nuestro sector, defendía Jiménez.

Alberto Jiménez, presidente de la Asociación de Industrias Cárnicas de España (ANICE).

Pero, ¿cuáles son esos retos a los que se enfrentará la industria cárnica en los próximos años? Migueláñez aseguraba que existen una serie de amenazas de las que tenemos que ser conscientes y apuntaba hacia su preocupación por el tema de los envases. Los consumidores están pidiendo cosas distintas y también contradictorias, reconocía y explicaba que, por un lado, tenemos que adaptarnos a los formatos de nuevos hogares, más pequeños, pero por otro lado nos piden que no generemos plástico.

El sector debe enfrentarse a amenazas como los envases, el veganismo o la protección animal.

Además, demostraba su malestar por la situación mediática que vive la industria cárnica. Cada día está siendo atacado, en muchos casos de forma indiscriminada y ponía el ejemplo de un artículo que publicaba El Español el viernes y que viene a decir que no tomemos zumos porque matan. Ese tipo de reportajes pueden hacer mucho daño a un sector y, en el caso de la carne, nos los encontramos a diario.

Arremetió también contra modas como el veganismo y la protección animal, que se están sacando de contexto y destacó el papel de la comunicación para luchar contra ellas. Primero tenemos que seguir haciendo bien las cosas, como hasta ahora, pero además hay que contarlo, remarcó.

Medio: Agrodiario
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Audiencia: 713 Lectores
Valor: 24€
Sección: Asistencia y Protección Social - Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/14...

18/06/2019

Asociaciones y cooperativas reciben 533.000 euros para formación en el sector agrario, alimentario y forestal

Europa Espanya Espanyol

La Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca ha concedido a las Organizaciones Profesionales Agrarias (Asaja, COAG-IR y UPA) y a las Federaciones de Cooperativas Agrarias (Fecamur y Fecoam) un total de 533.844euros en ayudas para actuaciones de formación y adquisición de conocimientos en el sector agrario, alimentario y forestal.

Dichas entidades desarrollarán cinco programas de formación que agrupan 262 acciones gratuitas, que suman 5.043 horas de formación, con 4.939 plazas ofertadas, en diferentes municipios de la Región de Murcia, informaron fuentes de la Consejeía.

El consejero de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca en funciones, Miguel Ángel del Amor, acudió a la primera clase de la acción formativa 'Manipulador de frutas y hortalizas', impartida en Caravaca de la Cruz, a través de Fecoam. Con este curso, "se mejoran los hábitos de los manipuladores en la aplicación de las prácticas correctas de higiene", explicó Del Amor.

Estos cursos son necesarios para que los trabajadores se mantengan actualizados. Para ello se impartirán 31 tipos de acciones formativas diferentes, entre las que destacan, por ser más demandadas, las de usuario profesional de productos fitosanitarios (niveles básico y cualificado), manejo seguro de carretillas elevadoras y del tractor, primeros auxilios, planes de emergencia y evacuación, manipulador de alimentos, inseminación artificial y bienestar animal en porcino, gestión técnico empresarial, poda e injerto del almendro y frutales, manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado, manipulador de biocidas en instalaciones ganaderas y agricultura ecológica (nivel básico), entre otros.

Estas acciones formativas se enmarcan en el Programa de Desarrollo Rural de la Región de Murcia 2014-2020, financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.

Medio: BO.Junta.Andalucia
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Diarios oficiales
URL: https://www.juntadeandalucia.es/boja/2019/115/62.h...

Audiencia: 664.781 Lectores
Valor: 18.281€

18/06/2019

Resolución de 13 de junio de 2019, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica el Plan de Estudios del Máster Universitario en Zootecnia y Gestión Sostenible: Ganadería Ecológica e Integrada por la Universidad de Córdoba.

Europa Espanya Espanyol

3. Otras disposiciones

Universidades

Resolución de 13 de junio de 2019, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica el Plan de Estudios del Máster Universitario en Zootecnia y Gestión Sostenible: Ganadería Ecológica e Integrada por la Universidad de Córdoba.

Obtenida la verificación del Plan de Estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Andaluza del Conocimiento, y acordado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros en su reunión de 7 de octubre de 2016 (publicado en el BOE de 26 de octubre de 2016, por Resolución del Secretario General de Universidades de 14 de octubre de 2016).

Este Rectorado, de acuerdo con lo previsto en el art. 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar el Plan de Estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster en Zootecnia y Gestión Sostenible: Ganadería Ecológica e Integrada por la Universidad de Córdoba.

El Plan de Estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Córdoba, 13 de junio de 2019.- El Rector, José Carlos Gómez Villamandos.

ANEXO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIoeN DEL TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER EN ZOOTECNIA Y GESTIoeN SOSTENIBLE: GANADERÍA ECOLoeGICA E INTEGRADA POR LA UNIVERSIDAD DE CoeRDOBA

Rama de conocimiento: Ciencias

Centro de Impartición: Instituto de Estudios de Posgrado

Distribución del Plan de Estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia

Créditos

Obligatorias (OB)

24

Optativas (OP)

16

Prácticas Externas (PE)

4

Trabajo Fin de Máster (TFM)

16

Total

60

Esquema del Plan de Estudios

Módulos

Carácter

Asignaturas

ECTS

Temporalidad

Módulo 1: Común

Obligatoria

Investigación aplicada en sistemas ganaderos

4

1º Cuatrimestre

Obligatoria

Gestión de recursos naturales: uso múltiple del territorio

4

1º Cuatrimestre

Obligatoria

Técnicas reproductivas en ganadería

4

1º Cuatrimestre

Obligatoria

Producción y bienestar animal

4

1º Cuatrimestre

Obligatoria

Economía ganadera: análisis estratégico

4

2º Cuatrimestre

Obligatoria

Conservación de las razas en peligro de extinción

4

2º Cuatrimestre

Módulo 2: Transversal de investigación

Optativo

Asignatura 1

4

1º o 2º Cuatrimestre

Optativo

Asignatura 2

4

1º o 2º Cuatrimestre

Módulo 3:

Optativo-aplicado

Optativo

Sistemas sustentables: producción ecológica, integrada y alternativa

4

2º Cuatrimestre

Optativo

Control de calidad y trazabilidad de sistemas ganaderos y sus productos

4

2º Cuatrimestre

Optativo

Patología y sanidad: aplicaciones en ganadería ecológica

4

2º Cuatrimestre

Optativo

Nutrición y alimentación. Aplicaciones en ganadería

4

2º Cuatrimestre

Optativo

Mejora genética de razas locales

4

2º Cuatrimestre

Optativo

Aplicación de la biodiversidad al desarrollo rural en Iberoamérica

4

2º Cuatrimestre

Optativo

Biotecnología aplicada a la producción animal

4

2º Cuatrimestre

Módulo 4:

Módulo de aplicación- Practicum

Prácticas Externas

Prácticas rotacionales

4

2º Cuatrimestre

Módulo 5:

Trabajo Fin de Máster

Trabajo Fin de Máster

Trabajo Fin de Máster

16

Anual

En el módulo denominado «Transversal de Investigación» se ofertan dos asignaturas (8 créditos ECTS) que habrán de ser escogidas entre las asignaturas «Transversales de Investigación» ofertadas para los másteres oficiales de la Universidad de Córdoba. Dos de estas asignaturas deberán ser cursadas por todos los estudiantes participantes en el máster.

Descargar PDF

Medio: Casa Actual
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Hogar / Jardín
URL: http://www.casaactual.com/index.php/articulos/item...

Audiencia: 119 Lectores
Valor: 24€

17/06/2019

4 razones para consumir carne ecológica

Europa Espanya Espanyol

La carne ecológica está de moda, sobre todo ahora que miramos tanto por nuestra salud ante ciertas alarmas de la OMS respecto a la carne roja, cuyo consumo debe ser moderado y nunca procesada.

Tanto nuestra salud como el medio ambiente se benefician de las exigencias de la ganadería ecológica, por lo que numerosos restaurantes han optado por incluirla en sus cartas, siendo Timesburg uno de los pioneros, cuyas hamburguesas gourmet son 100% vacuno eco proveniente de los Pirineos catalanes, concretamente de la provincia de Lérida (bruna dels Pirineus).

Cada vez son más las personas que se deciden por hacen el cambio de una carne convencional a las de ganadería ecológica, un sistema sostenible de producción donde no se utilizan sustancias químicas (como antibióticos) ni aparatología que pueda dañar a los animales y por supuesto, afectar al consumidor final. Sobre si el sabor varía de una carne a otra o el número de nutrientes es mayor o menor, las voces son muchas y muy diversas, pero sí hay una serie de ventajas que han sido demostradas científicamente y apuestan claramente por la opción eco:

1. Alimentación más natural. Todo es 100% nacido de la naturaleza, procedente de granjas ecológicas en las que no hay presencia química, ni pesticidas ni productos de síntesis. Sergi Ibáñez, copropietario de la cadena gourmet Timesburg, especializada en hamburguesas de carne ecológica, señala la proximidad como otra de sus principales ventajas: "Nosotros estamos sobre todo en Barcelona, donde tenemos ocho locales y lo más sensato es abastecernos con carne ecológica de la tierra, más concretamente de los Pirineos. En la provincia de Lérida se encuentran las montañas donde se crían libremente las vacas. Todo ello, con un seguimiento del proceso de cría, asegurando así una trazabilidad ecológica 100%. La raza autóctona de la zona es la conocida bruna dels pirineus".

2. Relación calidad-precio. Si bien es más cara ya que la crianza y producción tienen un coste más elevado, esos euros de más merecen mucho la pena. Es una carne de mayor calidad con un contenido de proteínas y vitaminas más alto que la convencional, con un mayor número de ácidos linoleicos (buenos para mantener a raya el colesterol) por las hierbas que comen y también de antioxidantes de suma relevancia para nuestra salud como los betacarotenos, por no hablar del hierro o las vitaminas E y B2.

3. Una cuestión de salud . En la carne convencional abundan numerosos químicos que pueden repercutir a la larga en nuestra salud, de ahí la advertencia hace unos años de la OMS sobre el consumo abusivo de carnes rojas. En la ganadería ecológica, los animales no están sobremedicados ni se les da hormonas de crecimiento para incrementar su peso, respetando en todo momento los ciclos de cría y su vida en libertad, pastando en los campos y prados. Ibáñez es un firme defensor de las carnes eco: "Si el animal es feliz y no está en cautividad encerrado y estresado las 24h del día, eso se refleja en la carne que luego comemos. Nuestros clientes suelen pedirla al punto, pues tiene un mordisco más compacto en el que afloran las especies que ayudan a conservar la carne, como se hacía siglos atrás. Además la carne ecológica es más sabrosa, con menos grasa y un sabor más tradicional y auténtico".

4. Apoyo y fomento del producto local. Este consumo beneficia enormemente a las granjas locales que suelen ser pequeñas empresas familiares en pueblos o comarcas de alrededor. En estas fincas o granjas, los animales comen cereales o hierbas que son fertilizados con su propio estiércol, manera también de regenerar la tierra.

Medio: Oviespaña
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: https://www.oviespana.com/informacion-de-ovino/ser...
Audiencia: 1.307 Lectores
Valor: 44€

17/06/2019

Estudios genéticos y genómicos sobre resistencias a mastitis en ganado ovino

Europa Espanya Espanyol

La mastitis es una gran preocupación financiera y de bienestar animal tanto en el ganado lechero como en el ovino productor de carne. En un artículo de revisión publicado en la revista científica Small Ruminant Research, se resumen los avances recientes en la investigación sobre la resistencia genómica de la mastitis en ovejas.

Las estimaciones de heredabilidad de los rasgos relacionados con la mastitis, como las puntuaciones de células somáticas o el recuento bacteriológico de la leche, han confirmado una base genética para la resistencia a la mastitis. Los resultados recientes de los estudios basados en genómicos que comprenden asociaciones de todo el genoma, la identificación de una mutación causal y los estudios de expresión génica han destacado las regiones del genoma y los posibles genes y mecanismos que subyacen en el rasgo de resistencia. Parte de las regiones genómicas era común entre las razas y poblaciones, y han declarado la compartición parcial de los mecanismos genéticos relacionados con la mastitis entre diferentes poblaciones de ovejas lecheras distantes. La acumulación de datos genéticos, sin embargo, ha subrayado la naturaleza poligénica del rasgo y la complejidad del fenotipo de resistencia. Tanto los análisis cuantitativos como los genómicos han revelado más y menos concesiones y sinergias bajo el control genético entre la resistencia a la mastitis y otras características (producción de leche) y rasgos relacionados con la resiliencia (rasgos de tipo de ubre y enfermedad metabólica).

También se apunta cómo se ha utilizado la información fenotípica, genealógica y genómica en la cría de ovejas, con el objetivo de mejorar la salud y el bienestar de los animales, la calidad higiénica de los productos lácteos y la eficiencia y la capacidad de recuperación en general.

El artículo está firmado por tres investigadores de la Universidad de Toulouse (Francia): C. Oget, G. Tosser-Klopp y R. Rupp.

Medio: Agronews Castilla y León
Audiencia: 5.943 Lectores
Publicado: 17/06/2019
Valor: 42€
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca - Regional
URL: https://www.agronewscastillayleon.com/provacuno-pr...

17/06/2019

PROVACUNO promueve el desperdicio cero de alimentos para luchar contra el cambio climático

Europa Espanya Espanyol

Agronews Castilla y León

17 de Junio de 2019

carne_anafric.jpg

El Día de la Gastronomía Sostenible nace con el objetivo de promover unos hábitos alimenticios que incluyen producción, preparación y consumo de alimentos más respetuosos con el medio ambiente. En este contexto, y con el fin de fomentar unos hábitos gastronómicos que eviten el desperdicio de alimentos, PROVACUNO, la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno, quiere poner en valor el desperdicio cero y, en concreto, el de la carne de vacuno.

Según la FAO, se estima que un tercio de todos los alimentos producidos a nivel mundial se pierden o se desperdician. En España, los datos no son muy halagüeños. Según el Informe del Consumo de Alimentación en España realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en 2017 los hogares españoles tiraron a la basura 1.229 millones de kilos/litros de alimentos y bebidas, de los que 1.075 millones correspondieron a productos sin utilizar y 154 millones a alimentos cocinados. A pesar de que estos datos muestran una reducción del 5,7% del volumen de alimentos desperdiciados con respecto al año anterior, sigue siendo una cifra alarmante según los expertos, en un mundo en el que casi mil millones de personas pasan hambre.

El desperdicio no solo ocurre en los hogares, también tiene lugar en la fase de producción, transformación y distribución. Todos tenemos la responsabilidad de controlar la exorbitante cantidad de comida que se pierde según las cifras oficiales.

El sector de la carne de vacuno, hacia el desperdicio cero.

PROVACUNO, como organización que representa a todo el sector productor e industrial de la carne de vacuno en España, tiene como firme compromiso concienciar sobre la importancia de no desperdiciar alimentos.

Y es que, el desperdicio alimentario también contribuye al deterioro del medio ambiente. La huella hídrica que deja los productos que desperdiciamos al año es de 250.000 millones de m 3 de agua en todo el mundo. En cuanto a la cantidad de GEI emitidos, producir los alimentos que tiramos a la basura a nivel mundial supone 3.300 millones de toneladas de CO2 al año, es decir, si el desperdicio alimentario fuera un país, sería el tercero más contaminante del mundo después de EEUU y China.

"Es importante concienciar a la sociedad del desperdicio cero de alimentos. Con unas sencillas pautas como comprar de forma responsable o aprovechar los alimentos sobrantes con creatividad, conseguimos mucho. La carne de vacuno tiene desperdicio cero, sobre todo a nivel de consumo. Si compras un kilogramo de carne consumes un kilogramo, al ser un producto del que se aprovecha todo", apunta Javier López, director de PROVACUNO.

En cuanto al consumo en hogares y restaurantes, PROVACUNO también promueve el desperdicio cero. Muestra de ello son las elaboraciones que sugiere el chef Julius presentador de varios programas de Canal Cocina y colaborador habitual de la Interprofesional, quien con una única elaboración es capaz de conseguir cinco platos equilibrados en los que la carne de vacuno es la protagonista y con los que se puede comer toda la semana. Por ejemplo, con la elaboración de un rabo de toro, podemos cocinar durante la semana croquetas, canelones, tacos de rabo toro, pastas con verdura y hamburguesa, seña de que la carne de vacuno ayuda a evitar el desperdicio de alimentos.

Medio: Cooperativas Agro-Alimentarias **Audiencia:** 515 Lectores
Publicado: 17/06/2019 **Valor:** 24€
Edición: Digital
Sección: Prensa / Periodismo
URL: http://agro-alimentarias.coop/prensa/noticias/ver/...

17/06/2019

El avance internacional de OVIPOR eleva su facturación hasta los 20 millone ...

Europa Espanya Espanyol

17-06-2019 Cooperativas Agro-alimentarias

La cooperativa destaca en su Asamblea General, celebrada en El Granado, los buenos resultados obtenidos en 2018 y conmemora las bodas de plata de la ADSG Rumipor-Andévalo.

La cooperativa Ovipor reunió ayer 15 de junio a sus socios en el municipio de El Granado (Huelva) para celebrar su Asamblea General en la que se hizo balance económico y de gestión de 2018. Tras analizar el ejercicio, la Asociación de Defensa Sanitaria Ganadera (ADSG) Rumipor-Andévalo presentó sus resultados, en un año marcado por la celebración de los 25 años de su fundación.

A lo largo de 2018, la única cooperativa ganadera onubense afianzó la recuperación de su negocio iniciada hace ya cuatro campañas. Por primera vez, la facturación superó los 20,1 millones de euros, lo que supone un crecimiento del 13,55% en el ejercicio precedente y un 115% más que en el último lustro, según destacó el presidente de la entidad, Agustín González Sánchez. El avance de la entidad se sustenta en factores como la consolidación de su proceso de internacionalización, con la incorporación de ganaderos portugueses; el incremento de la base societaria (+8%) y la apuesta por la profesionalización de sus socios, que se ha traducido en una progresión de todos los sectores, a excepción del vacuno.

Las incertidumbres meteorológicas, las aplicaciones normativas y las inestables cotizaciones volvieron a marcar la actividad diaria de la ganadería extensiva; sin embargo, la eficiencia de las producciones y el correcto manejo de las explotaciones han allanado el camino para cerrar un nuevo año de récord. A ello contribuyó la buena evolución en la comercialización de cordero, sector que más creció tanto en volumen, con 38.009 cabezas, (+20,5%) como en facturación, hasta superar los 3,5 millones de euros (+19%). En caprino, la facturación creció un 9%, hasta los 1,19 millones, gracias al incremento de la leche comercializada, con más de 1,75 millones de litros.

En cuanto al porcino, el repunte de las cotizaciones y la notable mejora de la venta de elaborados, como jamones, paletas y lomitos, se tradujo en un crecimiento del 10% en la facturación, que alcanzó los 6,3 millones de euros. Por su parte, el negocio de los piensos y los suministros superó los 8,6 millones de euros, un 18% más que en el ejercicio anterior.

Por otro lado, durante la asamblea general se puso en valor la consolidación del acuerdo firmado en 2017 con la asociación portuguesa ACOS (Associação de Agricultores do Sul), gracias al cual se han incorporado nuevos ganaderos de la comarca del Alentejo, dedicados a la comercialización de corderos. Al cierre del año, la entidad aglutinaba 858 productores en sectores como pienso, ovino, porcino, caprino y vacuno. Agustín González subrayó, igualmente, la apertura de nuevos almacenes en Cortegana y en los municipios lusos de Mertola, Ourique, Vale de Açor de Cima y Sâo Pedro de Solis.

Finalmente, el presidente de la cooperativa destacó la participación de la entidad en el I Congreso Hispano-Luso de Ganadería Extensiva, que reunió a más de 400 profesionales del sector en Sevilla a principios de noviembre. En dicho encuentro se analizaron y debatieron los grandes retos que tiene la ganadería extensiva en la Península.

25 aniversario ADSG Rumipor-Andévalo

Después de la asamblea de Ovipor, la ADSG Rumipor-Andévalo, también presidida por Agustín González Sánchez, analizó la situación de la sanidad animal. Durante la presentación de resultados, puso de relieve el hecho de que la Junta de Andalucía declarase la provincia de Huelva indemne de brucelosis; hito que viene a reconocer "el buen trabajo realizado durante tantos años por los ganaderos y los técnicos de ADSG" para erradicar esta enfermedad, recalcó el

presidente de la asociación.

Asimismo, cabe destacar "el elevado estatus sanitario" de las explotaciones ganaderas de la comarca ante la baja incidencia en los rebaños de otras enfermedades como la tuberculosis o el aujeszky. Estos logros, en palabras del presidente, hacen que la asociación celebre el 25 aniversario de su fundación con "la conciencia del deber cumplido y con la ilusión de afrontar el futuro con la profesionalidad y el buen hacer".

La ADSG Rumipor-Andévalo actúa en más de 35 municipios onubenses, repartidos por las comarcas de la Campiña y el Andévalo, desde 1994. Esta entidad sin ánimo de lucro suma 1.522 socios, con explotaciones de rumiantes y porcino, así como un censo de 168.072 cabezas de ganado. Su trabajo se basa en la corresponsabilidad de la gestión de la sanidad animal entre los ganaderos y la Junta de Andalucía, con el objetivo de evitar que enfermedades zoonósicas afecten a la población y se propaguen entre las explotaciones ganaderas.

Medio: INDISA
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Transportes / Logística
URL: https://www.indisa.es/al-dia/hoy-comienza-semana-m...
Audiencia: 1.030 Lectores
Valor: 24€

17/06/2019

Hoy comienza la Semana Mundial Sin Carne: Mejorar la dieta para mejorar el planeta

Europa Espanya Espanyol

Nuestro actual consumo de carne y lácteos es insostenible . Así de sencillo. La ganadería industrial contribuye ya tanto al cambio climático como todo el sector del transporte mundial y es una verdadera fábrica de deforestación y contaminación de aire, tierras y agua. Y todo ello sin mencionar el maltrato animal asociado, ni los impactos que el exceso de carne tiene para nuestra salud (enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer, resistencia a los antibióticos...)

Estamos a tiempo de revertir este grave problema si cambiamos nuestra dieta y modelo productivo. Por eso, Greenpeace, con Rodolfo Sancho como embajador , ha lanzado, en el marco de la Semana Mundial Sin Carne, su campaña oePlaneta en Carne Viva para, entre otras cosas, sensibilizar a la ciudadanía española sobre el impacto de nuestra dieta, que debería reducir la ingesta de carne y lácteos en un 80% de aquí a 2050.

¿Cómo podemos mejorar la situación? Con menús basados, sobre todo, en frutas, verduras, cereales o legumbres y priorizando la alimentación ecológica, local y de temporada . Esta semana se celebra la Semana Mundial Sin Carne y aquí os compartimos algunas ideas para que os podáis sumar sin echar de menos la carne.

¿Nos ayudas a difundir estas propuestas de menús?

Hasta este domingo 23, Greenpeace lanza, además, su #RetoSinCarne: sube a tus redes tu foto con un plato sin carne ¡y reta a tus amigos/as y familiares a sumarse!

Medio: Futuro Verde
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Audiencia: 832 Lectores
Valor: 24€
Sección: Actualidad / Última Hora - Medio Ambiente / Ecología
URL: https://futuroverde.org/2019/06/17/un-simple-cambi...

17/06/2019

Un simple cambio de alimentos podría reducir la huella de tu dieta en 48%

Amèrica del Nord EUA Espanyol

El consumo de carne de pollo en lugar de carnes rojas contribuye a la reducción de los gases que causan el calentamiento global, según un estudio presentado por la asamblea anual de la Asociación Estadounidense para la Nutrición.

El estudio, encabezado por Diego Rose, director de nutrición en la Universidad Tulane , apunta que la producción de alimentos es un contribuyente importante al cambio climático ya que aporta casi el 25% de las emisiones globales de carbono. La asamblea se celebró en el Centro de Convenciones de Baltimore (Maryland) con la asistencia de más de 3,600 investigadores y profesionales vinculados a la nutrición, la salud pública, los sistemas y la ciencia de la producción de alimentos.

Te puede interesar: Científicos proponen dieta para la salud del planeta

El estudio de Rose se sustenta en la información sobre más de 16,000 personas que participaron entre 2005 y 2010 en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, dentro de la cual se pidió a los participantes que recordaran todo lo que habían comido en las 24 horas anteriores.

Consumo de carnes rojas

Con esa información, los científicos determinaron qué comidas habían tenido las emisiones de gas que causan el calentamiento de la atmósfera, calculando el impacto en carbono de cada dieta individual.

"Encontramos que con una sustitución de pollo por carne vacuna, el resultado fue una reducción de casi a la mitad de los gases promedio", dijo Rose.

Los investigadores señalaron que las diez comidas con el mayor impacto en el ambiente contenían todas cortes de carnes rojas, y que alrededor del 20% de los participantes dio cuenta del consumo de una de estas comidas. Luego, usando simulacros, los investigadores calcularon un nuevo impacto en carbono para cada dieta reemplazando la carne vacuna con el producto avícola más semejante. Por ejemplo, un churrasco de carne a la parrilla fue sustituido por pollo, y una porción de carne picada fue sustituida por pavo.

Puedes leer: Investigadores proponen impuesto a la carne roja en Reino Unido

Las comidas derivadas de productos animales contribuyen más a las emisiones de "invernadero" que los alimentos con productos vegetales y, según el informe, las comidas que usan carne de animales rumiantes, como la carne vacuna y bovina, tiene impacto de carbono particularmente alto porque las ovejas y vacas también liberan gas metano.

"Nuestro simulacro mostró que no es necesario renunciar a los productos animales en la dieta para mejorar el impacto en carbono", dijo Rose. "Basta con una sustitución de alimentos para alcanzar, en promedio, una reducción de casi el 50%".

Este artículo apareció originalmente en rtve , puedes ver el original aquí .

Medio: elmundo.es
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Actualidad / Última Hora
URL: https://www.elmundo.es/yodona/fitness/dietas/2019/...

Audiencia: 3.760.327 Lectores
Valor: 43.432€

17/06/2019

Siete comidas y cenas vegetarianas para una semana sin carne

Europa Espanya Espanyol
Autor: Edurne Urreta

Tres recetas para un lunes sin carne

Dejar de comer carne o reducir su consumo no es una moda o una decisión que afecte solo a convencidos animalistas. Organizaciones ecologistas llevan tiempo advirtiendo de que nuestro consumo actual es insostenible y denunciando los estragos que está causando la ganadería industrial en el planeta. Movimientos como el Green Monday , que aboga por eliminar la carne de los menús al menos una vez a la semana , se están extendiendo por varios países y son cada vez más los médicos y nutricionistas que recomiendan dietas vegetarianas para mejorar nuestra salud.

Greenpeace ha ido más allá y ha lanzado la campaña #PlanetaEnCarneViva para sensibilizarnos sobre el impacto de la carne y los lácteos en nuestra dieta, que se debería reducir en un 80% de aquí a 2050, según la ONG.

"La ganadería industrial contribuye ya tanto al cambio climático como todo el sector del transporte mundial y es una verdadera fábrica de deforestación y contaminación de aire, tierras y agua. Y todo ello sin mencionar el maltrato animal asociado, ni los impactos que el exceso de carne tiene para nuestra salud (enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer, resistencia a los antibióticos...), denuncian en la campaña, que durará dos semanas.

Si renunciamos a la cinta de lomo, a los filetes y a la pechuga de pollo ¿Qué comemos? La ONG ha publicado un menú semanal con recetas y avalado por una nutricionista y un chef para inspirarnos.

De lunes a domingo Comidas

Lunes: Salmorejo y tortilla de calabacín, puerro y patata. Martes: Ensalada caprese y potaje de garbanzos y acelgas. Miércoles: Setas al ajillo y pisto con patata y huevo a la plancha. Jueves: Ensalada de espinacas con queso de cabra y nueces y lentejas a la jardinera. Viernes: Crema de calabaza y habitas con verduras Sábado: Ensalada templada de judías verdes y pimiento tostado y arroz integral con verduras. Domingo: Sopa fría de pepino y melón y fabada de berenjena y calabacín. Cenas

Lunes: Ensalada de alubias pintas. Martes: Espaguetis integrales con boloñesa de champiñones. Miércoles: Berenjenas rellenas de cebolla caramelizada gratinada con frutos secos. Jueves: Paté de garbanzos con palitos de verduras. Viernes: Lasaña vegetal. Sábado: Crema de guisantes. Domingo: Revuelto de trigueros y ajetes. Berenjenas rellenas de cebolla caramelizada Ingredientes

1 berenjena 2 cebollas 12 diente de ajo 3 cucharadas de queso rallado 1 cucharada de pan rallado 2 cucharadas de frutos secos Aceite de oliva virgen extra Vino blanco Vinagre de módena Agua Sal Pimienta Perejil - Tomillo Elaboración:

1. Precalentar el horno a 180aC 2. Lavar la berenjena, cortar por la mitad, hacer unos cortes en la carne sin dañar la piel y salpimentar y untar con aceite. 3. Hornear las berenjenas durante 45 minutos o hasta que estén tiernas. 4. Picar finamente la cebolla y el ajo. 5. Mezclar el ajo, pan rallado, frutos secos y queso, salpimentar y reservar. 6. En una olla con 5 cucharadas de aceite pochar la cebolla picada removiendo de vez en cuando hasta que esté caramelizada. 7. Añadir una cucharadita de tomillo y mojar con 12 vaso de vino. 8. Evaporar el vino durante un par de minutos y mojar con 1/2 vaso de agua. 9. Cuando la berenjena esté lista, vaciar la carne con una cuchara intentando no romper la piel y mezclarla con la cebolla. 10. Rectificar la sazón, rellenar las pieles de berenjena, cubrir con la mezcla de pan rallado y meter al horno a gratinar.

Medio: laverdad.es
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Local
URL: https://soydecaravaca.laverdad.es/actualidad/desti...

Audiencia: 139.993 Lectores
Valor: 1.715€

17/06/2019

Destinan más de medio millón de euros para formación en el sector agrario, alimentario y forestal

Europa Espanya Espanyol
Autor: Juan F. Robles, Caravaca De La Cruz

La Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca ha concedido a las Organizaciones Profesionales Agrarias (ADEA-Asaja, COAG-IR y UPA) y a las Federaciones de Cooperativas Agrarias (Fecamur y Fecoam) un total de 533.844 euros en ayudas para actuaciones de formación y adquisición de conocimientos en el sector agrario, alimentario y forestal.

Dichas entidades desarrollarán cinco programas de formación que agrupan 262 acciones gratuitas, que suman 5.043 horas de formación, con 4.939 plazas ofertadas, en diferentes municipios de la Región de Murcia.

El consejero de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca en funciones, Miguel Ángel del Amor, acudió hoy a la primera clase de la acción formativa 'Manipulador de frutas y hortalizas', impartida en Caravaca de la Cruz, a través de Fecoam. Con este curso, «se mejoran los hábitos de los manipuladores en la aplicación de las prácticas correctas de higiene», explicó Del Amor.

Estos cursos son necesarios para que los trabajadores se mantengan actualizados. Para ello se impartirán 31 tipos de acciones formativas diferentes, entre las que destacan, por ser más demandadas, las de usuario profesional de productos fitosanitarios (niveles básico y cualificado), manejo seguro de carretillas elevadoras y del tractor, primeros auxilios, planes de emergencia y evacuación, manipulador de alimentos, inseminación artificial y bienestar animal en porcino, gestión técnico empresarial, poda e injerto del almendro y frutales, manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado, manipulador de biocidas en instalaciones ganaderas y agricultura ecológica (nivel básico), entre otros.

Estas acciones formativas se enmarcan en el Programa de Desarrollo Rural de la Región de Murcia 2014-2020, financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.

Medio: milenio.com
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Actualidad / Última Hora
URL: https://www.milenio.com/estilo/gastronomia/diferen...

Audiencia: 690.250 Lectores
Valor: 7.041€

17/06/2019

¿Qué es un vegano? No sólo es la persona que quiere que lo seas

Amèrica Central i El Carib Mèxic Espanyol

Los veganos son vegetarianos, pero también objeto de cuestionamientos y hasta burlas por su rígida forma de pensar, descubre el por qué de su filosofía

Ser vegano no sólo es llevar un tipo de alimentación sin comer cualquier producto de origen animal. Aunque dialoga con el vegetarianismo , tiene diferencias puntuales, por ello te compartimos en qué consiste esta alimentación y estilo de vida no exento de polémicas.

Te recomendamos:

El 20% de mexicanos ya es vegano o vegetariano

Diferencias entre vegano y vegetariano El veganismo es una rama del vegetarianismo , sólo que los primeros que consideran esta alimentación no comen ningún tipo de carne , ya sea de cerdo, pollo, pescado, vaca o cordero, que reemplazan por frutas y verduras, cereales, tofu, soya, entre otros.

Los veganos tampoco consumen huevos, lácteos o miel, lo que sí toma en cuenta el ovolactovegetarianismo, el tipo de vegetarianismo más flexible y también calificado como el más equilibrado y completo, por incluir las proteínas que aportan.

Te recomendamos:

Crema de mango, ideal para veganos

Otra diferencia es que el veganismo no sólo se queda en la alimentación, sino que los veganos también renuncian a vestirse o comprar productos de cuero, lana, pieles, seda y plumón, por lo que también sería un estilo de vida que busca ayudar a los animales . Así, un vegano es vegetariano, pero un vegetariano no siempre será vegano.

Polémicas por ser vegano Es justo esta fuerte convicción, la cual provoca que se vea a los veganos como personas estrictas que cuestionan y buscan convencer a todo aquel que no lo sea. Un ejemplo es el músico Morrissey, quien ha declarado que los veganos son seres superiores . Por otra parte, trascendió el caso del editor de una revista gastronómica que proponía reportajes sobre matar a quienes rechazaban la carne y el maltrato animal.

Te podría interesar:

Editor de revista gastronómica propone "matar a veganos"

Novia vegana 'desinvita' de la boda a su mamá por ser carnívora

Lo cierto es que el veganismo es una filosofía para vivir la vida de forma más consciente y natural, aunque si te llama la atención y decides ser vegano , no olvides consultarlo con un nutriólogo , quien te sugerirá la alimentación que más se adapte a lo que necesita tu cuerpo.

MJA

Medio: ecoticias.com
Publicado: 17/06/2019
Edición: Digital
Sección: Medio Ambiente / Ecología
URL: https://www.ecoticias.com/sostenibilidad/194976/Si...

Audiencia: 29.317 Lectores
Valor: 161€

17/06/2019

Sin Carne, naturalmente!

Europa Espanya Espanyol

¿Eres de las personas que cocinas en casa o de las que comes fuera? ¿Comes de tupper o de tapas? ¿Te has fijado en cuánta carne consumes? ¿Sabes cómo ha sido producida? ¿Sabes cómo fue alimentado el animal de la que procede? Entre el 17 y el 23 de junio estamos celebrando la Semana Mundial Sin Carne y desde Greenpeace queremos proponerte un reto: una semana sin consumir carne. ¿Por qué?

Porque el consumo desmesurado de carne y el modelo productivo de la ganadería industrial se han convertido en un problema ambiental global que tiene consecuencias nefastas para el planeta.

¿Sabías que la industria ganadera genera tantos gases de efecto invernadero como todos los coches, trenes, barcos y aviones juntos? ¿Sabías que el 80% de la deforestación de la Amazonía está relacionada con la ganadería industrial? ¿Sabías que los purines, antibióticos, fertilizantes y plaguicidas usados en la ganadería industrial contaminan los acuíferos? Además, la ganadería industrial demanda altas cantidades de agua. Por ejemplo, para producir 1kg de filete de ternera son necesarios 15.000 litros de agua, mientras que para producir 1 kg de zanahorias hacen falta 131 litros.

Por todo esto queremos organizar un reto a escala planetaria. Somos conscientes de que con una semana no será suficiente, por lo que también proponemos una reducción importante de su consumo el resto del año. No estamos diciendo con esto que todo el mundo pase a tener dietas vegetarianas, pero sí que se reduzca drásticamente el consumo de carne y nos aseguremos de que la carne que consumimos provenga de ganadería ecológica, local y producida de forma extensiva.

La ganadería industrial destruye el planeta y frenar este modelo está al alcance de tu plato. Un modelo que perjudica, además, a iniciativas de producción y consumo de ganadería y agricultura que están comprometidas con el medio ambiente, que favorecen la conservación de la biodiversidad y contribuyen a la soberanía alimentaria.

Por todo esto queremos organizar un reto a escala planetaria. Somos conscientes de que con una semana no ser suficiente, por lo que tambin proponemos una reduccin importante de su consumo el resto del ao.

Con este reto queremos dejar patente el impacto que podemos ejercer sobre los modelos globales de producción y consumo cuando la acción colectiva se moviliza globalmente por una causa. Por eso es importante tu participación. Cada persona cuenta. Necesitamos que te sumes al reto de la Semana Sin Carne . Te necesitamos, además, para que viralices este reto e invites a tus contactos a que hagan lo mismo.

PUBLICIDAD

¿Cómo sumarse al #RetoSinCarne?

Tan solo tienes que hacerte una foto o un vídeo comprando, cocinando o comiendo un plato de comida sin carne. Una vez hecha, súbela a tus redes sociales con los hashtags #RetoSinCarne y #PlanetaEnCarneViva, escribiendo las razones por las que lo haces. Luego, reta a tus contactos a que se sumen a hacer lo mismo.

Si necesitas inspiración sobre las razones por las que sumarte al reto, te ofrecemos algunos ejemplos:

Porque no podemos frenar el calentamiento global si no cambiamos el modo de producir y consumir carne y otros derivados animales, me sumo al #RetoSinCarne

Porque estamos deforestando los bosques de Brasil, Argentina, Paraguay y Bolivia para plantar soja con la que alimentar la sobre-producción de ganadería industrial, me sumo al #RetoSinCarne

Porque cambiar el modo de producir y consumir carne es una forma de cambiar las reglas del juego y de promover la soberanía alimentaria, me sumo al #RetoSinCarne

Porque la ganadería industrial envenena el agua con purines, antibióticos, fertilizantes y plaguicidas y no propone alternativas sostenibles al actual despoblamiento rural, yo me sumo al #RetoSinCarne

Porque la ganadería industrial busca maximizar el beneficio económico, olvidando el bienestar animal, yo me sumo al #RetoSinCarne

Porque consumir tanta carne como lo hacemos en España no es sano ni sostenible, yo me sumo al #RetoSinCarne

Fuente: Greenpeace

provacuno

Dossier diario de prensa y medios

SUMARIO

La nueva pirámide alimenticia: más cereales integrales y hábitos saludable 3
Medio: La Voz de Galicia, Audiencia: 520.000, Difusion: 61.868, Valor: 6.565€

Cómo la adicción de Europa a la soja alimenta el cambio climático 4
Medio: Contrainformacion.es, Audiencia: 5.943, Valor: 36€

Trouw Nutrition España celebró una jornada sobre la nueva legislación de 6
Medio: Agrodigital.com, Audiencia: 3.803, Valor: 27€

El ser humano está causando la extinción de muchas especies 7
Medio: La Vanguardia, Audiencia: 553.000, Difusion: 96.344, Valor: 16.797€

Maximizamos la cadena de valor delporcino en China 8
Medio: La Vanguardia en català, Audiencia: 243.000, Difusion: 40.412, Valor: 10.445€

«Detectar las necesidades futuras de los clientes es un reto diario» 9
Medio: La Verdad de Murcia, Audiencia: 127.000, Difusion: 12.653, Valor: 812€

Santalla informa del modelo gallego de explotación a una delegación tur 10
Medio: Faro de Vigo, Audiencia: 236.000, Difusion: 24.599, Valor: 723€

Dulcesol compra la compañía Ecoiberope y se abre a más adquisiciones para 11
Medio: Diario Digital de Castellón, Audiencia: 2.892, Valor: 24€

La Brasería de Cuéllar, donde se sirven los bueyes más mimados de Espa 12
Medio: expansion.com, Audiencia: 700.129, Valor: 5.636€

Guerra de las palabras: por qué es tan importante para el mercado a qué l 15
Medio: Nuevo Druidas, Audiencia: 158, Valor: 24€

La Guardia Civil interviene 63 toneladas de pesticidas agrícolas perjudicia 17
Medio: Ministerio del Interior, Audiencia: 7.131, Valor: 118€

Asaja aplaude el incremento presupuestario de la Consejería de Agricultur 19
Medio: Infoagro.com, Audiencia: 50.566, Valor: 354€

PROVACUNO promueve el desperdicio cero de alimentos para luchar contra 21
Medio: Cooperativas Agro-Alimentarias, Audiencia: 515, Valor: 24€

Los veterinarios piden una reunión a Pedro Sánchez para exigirle un cuerpo 23
Medio: europapress.es/epsocial.aspx, Audiencia: 254.006, Valor: 1.740€

Meat Attraction presenta sus propuestas de internacionalización y desarrollo 25
Medio: europapress.es/epsocial.aspx, Audiencia: 254.006, Valor: 1.816€

Más de 60 granjas proveedoras de Campofrío frescos obtienen la certifica 26
Medio: Burgos Conecta, Audiencia: 13.470, Valor: 88€

Dieta 'Pegan': descubre 8 curiosidades 27
Medio: larazon.es, Audiencia: 464.665, Valor: 4.368€

La carne de vacuno puede ayudar a frenar el despoblamiento rural 28
Medio: interempresas.net/industria-carnica, Audiencia: 84.240, Valor: 619€

AgroNegocios Bruselas no descarta un etiquetado UE de bienestar animal para alimentos 29
Medio: agronegocios.es, Audiencia: 3.764, Valor: 43€

AgroNegocios Miranda analiza las novedades en la regulación de piensos medicamentoso 31
Medio: agronegocios.es, Audiencia: 3.764, Valor: 43€

Medio: La Voz de Galicia
Publicado: 19/06/2019
Edición: Coruña
Sección: REGIONAL Galicia
Audiencia: 520.000 Lectores
Difusión: 61.868 Ejemplares
Valor: 6.565€

La nueva pirámide alimenticia: más cereales integrales y hábitos saludables

Elaboran la primera guía de alimentación saludable avalada por todas las sociedades científicas de atención primaria

ELISA ÁLVAREZ
SANTIAGO / LA VOZ

Ha contado con el consenso de todas las sociedades científicas de atención primaria. La Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) ha elaborado una guía de alimentación saludable en la que se recogen todas las recomendaciones nutritivas, de preparación, e incluso las interacciones de algunos fármacos con los alimentos. Y como punto de partida se sitúa la nueva pirámide alimenticia, diferente a la que hace décadas los niños estudiaban en su clase de ciencias. Primero, porque en la base no hay alimentos, sino hábitos. Entre cuatro y seis vasos de agua al día, 60 minutos de actividad física, técnicas culinarias saludables o equilibrio emocional.

Después, los cereales y las legumbres tiernas como base de la alimentación. Pero en este punto hay un cambio importante respecto a lo que ocurría años antes. Y es que los expertos sitúan solo cereales integrales o pan de grano entero. «El cereal, lo más integral posible. El refinado se hace por su sabor y porque tiene un período de caducidad mayor, pero el pan blanco es solo energía, mientras que el de masa madre y grano entero es un alimento probiótico *per se*, genera valor añadido», explica Javier Aranceta, coordinador de la guía y presidente del comité científico de la SENC.

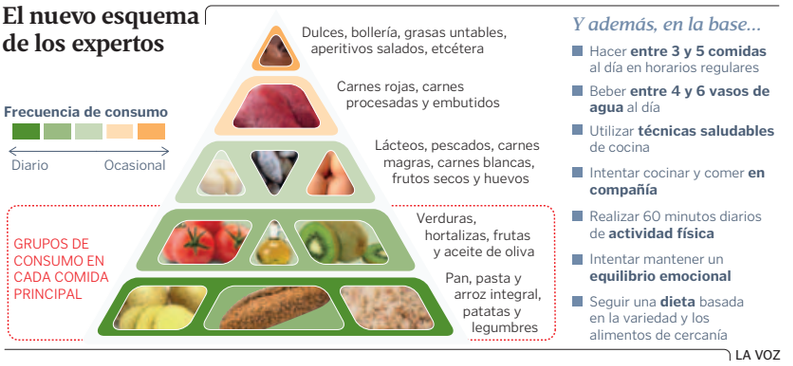
Otro cambio en relación a la pirámide es que las carnes rojas suben, es decir, debe reducirse su frecuencia, así como los ultraprocesados, que están en la cúspide. Diferentes son carnes blancas como pavo o conejo, que se sitúan al lado de los lácteos y el pescado. El cerdo, aclara Aranceta, es carne roja, aunque el solomillo podría considerarse blanca por su composición. Pero no todas las carnes son iguales. Aranceta pone un ejemplo, «un jamón de bellota cien por cien es un olivo con patas». Con esta afirmación, el profesional hace hincapié en la importancia de la alimentación de los animales que comemos, «todo lo que sea humanizar la agricultura para que su alimentación sea mejor va a mejorar la composición». Incluso en el caso de los ultraprocesados, el coordinador de la guía no demoniza. «Si se hiciesen mejor, aunque costasen algo más, no serían tan malos». En cuanto a las legumbres, cobran importancia en la pirámide, colocándose al nivel de lácteos y pescado.

Las recomendaciones de los médicos son claras, más tiempo comprando y en la cocina implican menos tiempo en el ambulatorio. Y añade Aranceta una frase de Hipócrates de Cos, «que el alimento sea tu medicina y la medicina tu alimento». España, no obstante, puede presumir de dieta. Un informe de la Fundación Bloomberg refleja que es el estado más saludable del mundo, y un artículo de la prestigiosa revista científica *Lancet*, publicado en abril, destaca que las dietas más protectoras de la salud son la francesa, la italiana y la española. España tiene la menor mortalidad estandarizada por cien mil habitantes atribuible a la dieta.

Estos son los claros de la alimentación, pero también hay oscuros, fundamentalmente la obesidad, que en Galicia alcanza al 25 % de la población adulta. La guía se dirige a los profesionales de la atención primaria, y Aranceta asegura que el próximo paso será ofrecerles una *app* para el móvil en la que puedan consultar los contenidos de la guía e incluso actualizarlos.

Interacción con fármacos

Otro de los capítulos de la guía se refiere a la interacción que hay entre determinados fármacos y alimentos. No es que sean incompatibles, pero debe cuidarse y consultarse su relación. Y entre ellos destaca el zumo de pomelo, que interacciona con multitud de medicamentos, como algunos antihistamínicos, antidepresivos, antimicóticos o antivirales.



Implantan con éxito por segunda vez en España un corazón artificial completo, en el Hospital de Bellvitge

REDACCIÓN / LA VOZ

El programa de asistencia circulatoria mecánica del Hospital Universitario de Bellvitge, el más activo de España en implantación de corazones artificiales, ha dado un nuevo paso adelante con la implantación de su primer corazón artificial total. Se trata de una intervención muy excepcional en España, donde hasta ahora solo se había introducido un dispositivo de las mismas características con éxito.

El paciente, que recibió el implante mecánico el pasado 26 de mayo, es un hombre de 30 años con fallo de los dos ventrículos del corazón e hipertensión pulmonar, afectaciones que le impedían recibir un trasplante de corazón o una asistencia ventricular mecánica (corazón artificial que solo sustituye la función de uno de los dos ventrículos). Ante esta situación, y dada la extrema gravedad de su estado, se le indicó la implantación, con carácter temporal, de un corazón artificial total (modelo SynCardia).

Experiencia. El jefe del Servicio de Cirugía cardíaca, Albert Miralles, lidera un equipo de cirujanos y cardiólogos expertos en insuficiencia cardíaca avanzada y trasplante.

En una intervención quirúrgica de alta complejidad, los cirujanos retiraron los dos ventrículos del corazón del paciente —dejando intactas las aurículas, la aorta y la arteria pulmonar—, implantaron en su lugar las conexiones para el corazón artificial, y colocaron el nuevo dispositivo, que incluye dos ventrículos artificiales que sustituyen a los extirpados. El sistema implantado se conecta mediante dos tubos a una consola portátil externa. Los impulsos que se generan en la consola externa se transmiten por un sistema de aire y vacío a los ventrículos artificiales que activan el mecanismo de bombeo de la sangre.

El primer implante de un corazón artificial total en España fue realizado en diciembre del 2016 por la Clínica Universitaria de Navarra a un paciente de 47 años que llevaba un año en lista de espera de un trasplante, debido a la dificultad para encontrar un donante adecuado. En Europa el corazón artificial solo se usa como solución intermedia a un trasplante, mientras que en Estados Unidos la indicación ya se está valorando como terapia definitiva.

ESTUDIO

Saltarse el desayuno tiene un componente genético

Un estudio publicado en *The American Journal of Clinical Nutrition* ha relacionado seis variantes en genes con saltarse el desayuno, por lo que, por primera vez, se demuestra un componente genético en este hábito. La investigación ha determinado también que omitir la primera comida del día es causa de obesidad y no consecuencia. EFE

ONCOLOGÍA

El olfato de los perros, eficaz para detectar el cáncer de pulmón

Una investigación estadounidense ha demostrado que el olfato de los perros puede tener una precisión del 97 % en la detección del cáncer de pulmón, el más mortífero de todos, tanto en mujeres como en hombres, por el que más de 200.000 personas fallecen anualmente en EE. UU. «Todavía hay mucho trabajo por delante, pero estamos avanzando bien», ha señalado Thomas Quinn, principal autor. E. P.

El director de la DGT afirmó que «es peligrosísimo». ÓSCAR CELA

SEGURIDAD VIAL

La DGT no contempla de momento prohibir fumar al volante

El director de la Dirección General de Tráfico (DGT), Pere Navarro, aseguró ayer que en la agenda de la DGT no está prohibir fumar al volante, aunque es un comportamiento «peligrosísimo» y constituye una distracción. Navarro recordó que actualmente tirar colillas sí se sanciona con un mínimo de 200 euros y hasta 4 puntos de carné. E. P.

PEREGRINACIÓN

La Liga Reumatolóxica camina para apoyar la investigación

La Liga Reumatolóxica Galega organiza un peregrinaje el sábado desde el Monte del Gozo hasta la Plaza del Obradoiro a las 11.00 h en apoyo del Grupo de Patología Musculoesquelética del Instituto de Investigaciones Sanitarias de Santiago (IDIS), que ha identificado efectos prometedores frente a la artrosis en cuatro fármacos utilizados en la actualidad en el área de la neurología. LVG

Medio: Contrainformacion.es
Publicado: 19/06/2019
Edición: Digital
Sección: Nacional
URL: https://contrainformacion.es/como-la-adiccion-de-e...

Audiencia: 5.943 Lectores
Valor: 36€

19/06/2019

Cómo la adicción de Europa a la soja alimenta el cambio climático

Europa Espanya Espanyol

La expansión de la soja se está produciendo a costa de algunos de los entornos con mayor biodiversidad del planeta La industria de la soja está viviendo un boom. La producción mundial de soja es ahora más del doble que en 1997 gracias a la introducción de semillas genéticamente modificadas (GM) tolerantes a los herbicidas en la década de 1990, e impulsado por la creciente demanda de piensos para abastecer la fiebre de grandes granjas industriales que producen gran parte de la carne y los productos lácteos del mundo.

Esta rápida expansión se está produciendo a costa de algunos de los entornos con mayor biodiversidad del planeta, entre otros la Amazonia y los bosques del Cerrado y el Gran Chaco en América del Sur, y está contribuyendo a la creciente crisis climática y de salud pública.

En 2017, el 48% de la soja de todo el mundo (incluyendo habas, torta forrajera y aceite) se produjo en Brasil y Argentina.

Según el último informe de Greenpeace , en Brasil, la producción de soja es ahora más de cuatro veces la de hace dos décadas. La protección de la Amazonia brasileña ante la expansión agrícola liderada por los cultivos de soja ha mejorado gracias a la Moratoria de la Soja, que fue el resultado de un esfuerzo colaborativo sin precedentes encabezado por Greenpeace y que implicó a empresas, organizaciones de la sociedad civil y el gobierno brasileño. Sin embargo, la industria de la soja se ha centrado ahora en convertir en tierras cultivables enormes extensiones de sabana y bosques del Cerrado, que ha perdido la mitad de su extensión original por culpa de la expansión de la agricultura. El Gran Chaco el segundo bosque más grande de América del Sur, que se extiende por Argentina, Bolivia y Paraguay está sufriendo también altos índices de deforestación.

La agricultura industrial es uno de los principales causantes de la crisis climática mundial, siendo responsable de dos tercios de la deforestación total en América del Sur y cuyos principales impulsores son el cultivo de soja y la ganadería. Además, se ha denunciado que el "boom de la soja» en América del Sur está vinculado con el acaparamiento de tierras y otras violaciones de los derechos humanos. Pero los efectos negativos sociales y medioambientales de la producción de soja llegan aún más lejos. En Brasil y Argentina más del 95% de la soja es transgénica, lo que lleva emparejado el uso intensivo de herbicidas y otros insumos químicos peligrosos.

El uso de pesticidas por unidad de área se ha incrementado en más del 170% en ambos países desde los años noventa. El resultado no solo son grandes terrenos de monocultivo con una biodiversidad extremadamente reducida, sino también el uso masivo de pesticidas con una alta probabilidad de perjudicar la salud de los trabajadores del campo y las poblaciones que viven en las inmediaciones.

Después de China, la Unión Europea es el segundo mayor importador de soja del mundo, con unos 33 millones de toneladas de productos de soja al año. El principal impulsor es el sector europeo de la ganadería industrial, pues aproximadamente el 87% de la soja importada por la UE se destina a alimentación animal. Solo una parte de la carne y los productos lácteos que se producen en la UE se exportan, mientras que la mayoría se destina a satisfacer el insaciable consumo de carne y lácteos de la región: en Europa Occidental, una persona consume de media 85 kg de carne y 260 kg de productos lácteos al año, más del doble que la media mundial.

Los niveles europeos de consumo de carne y productos lácteos son motivo de preocupación para la salud pública. En enero de 2019, un informe publicado por The Lancet concluyó que una dieta saludable, tanto para las personas como para el planeta, requiere "una reducción de más del 50% del consumo mundial de alimentos no saludables en particular la carne roja y un aumento de más del 100% de alimentos saludables, como frutos secos, frutas, verduras y legumbres".

Necesitamos tu ayuda para seguir adelante con el periodismo crítico,

ayúdanos a no tener que depender de publicidad externa y que Contrainformación sea solo de sus lectores.

Con 1, 2, o 3 euros al mes nos ayudarás a seguir mostrándote nuestros artículos críticos.

Ayúdanos a seguir ofreciendo Contrainformación.

Twittear

Correo electrónico Telegram

Medio: Agrodigital.com
Publicado: 19/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: https://www.agrodigital.com/2019/06/19/trouw-nutri...
Audiencia: 3.803 Lectores
Valor: 27€

19/06/2019

Trouw Nutrition España celebró una jornada sobre la nueva legislación de medicamentos veterinarios con la colaboración de Elanco

Europa Espanya Espanyol

Trouw Nutrition España con la colaboración de Elanco, celebró el pasado jueves día 6 de junio, una Jornada para miembros del grupo Nutreco, sobre "Legislación de medicamentos veterinarios" que contó con la participación de veterinarios y técnicos de Nanta, Sada, Ingafood y Trouw Nutrition España.

Aunque el principal objetivo de la jornada era conocer la nueva legislación de medicamentos veterinarios, los nuevos reglamentos europeos de piensos medicamentosos y medicamentos veterinarios, se realizó, además, un intercambio de experiencias prácticas sobre la reducción de antimicrobianos entre las empresas del grupo Nutreco y se hizo un recorrido sobre las acciones del grupo en los últimos años en el ámbito del uso racional de antibióticos.

Abrió la jornada Ángel Sacristán, director de Laboratorio de Trouw Nutrition. Como principales ponentes, la jornada contó con la participación de Leonor Algarra, Subdirectora General de Medios de Producción Ganaderos del MAPA, Cristina Muñoz de la AEMPS y Coordinadora de Salud Animal del PRAN, Ariana Bolla Presidenta de la Asociación Empresarial Italiana de la Industria de Sanidad Animal. Además, participaron técnicos de todas las empresas de Nutreco en España, como Joan Fuster, Ricardo Serrano, Carlos Martín, Javier Roqués, Ignacio Cano, Chema Bello, Pablo Gómez y Manuel Rondón que expusieron sus experiencias en relación con el uso racional y de reducción del uso de antimicrobianos en sus diferentes ámbitos de actuación y en diferentes especies (avicultura, porcino, rumiantes y conejos y vacuno de leche).

En palabras de Ángel Sacristán: "Nutreco, lleva años trabajando en la línea de tener productos que permitan producciones más sostenibles, así como en el uso racional de antimicrobianos, para contribuir a la lucha contra las resistencias a los antibióticos".

Medio: La Vanguardia
Publicado: 19/06/2019
Edición: General
Sección: SOCIEDAD Tendencias
Audiencia: 553.000 Lectores
Difusión: 96.344 Ejemplares
Valor: 16.797€

Tendencias

Las voces de la preservación ecológica

"El ser humano está causando la extinción de muchas especies"

Georgina Mace, ecóloga, premio Fronteras del Conocimiento BBVA

ANTONIO CERRILLO Bilbao

Georgina Mace, 65 años, doctora en Ecología Evolutiva por la Universidad de Sussex (Reino Unido), ha ganado el premio Fronteras del Conocimiento de la Fundación BBVA en su categoría Ecología y Biología de la Conservación. Lo ha obtenido, entre otras razones, por sus trabajos al definir los parámetros ecológicos que determinan la inclusión de una especie en la Lista Roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN).

¿Estamos reconociendo el verdadero valor que tienen los recursos naturales?
No. El hecho de que no estemos dando un valor a la naturaleza explica de manera muy significativa el porqué sigue siendo destruida. La naturaleza ofrece servicios de forma gratuita: aire limpio, agua limpia, bosques, polinizadores y demás. Pero tenemos que dejar de tratar los recursos como si fueran infinitos; como si nos los fueran a proporcionar siempre.

¿Cómo podemos dar un valor a los recursos naturales, al oxígeno, a los árboles, a los insectos polinizadores?
Hay una manera de hacerlo a nivel económico. Podemos descifrar el coste al que nos enfrentaríamos si no existiera diversidad biológica. Determinar cuál sería, por ejemplo, el coste de limpiar los ríos si no hubiera sistemas naturales que lo hiciesen; el coste que tendrían las inundaciones en la costa si no hubiera arrecifes. O el de los humedales... Así podemos hacer cálculos de reemplazo en términos económicos.

¿Es posible traducirlo en un cálculo económico?
Incluso se han calculado los costes teniendo en cuenta los beneficios de la diversidad biológica en la salud. Por ejemplo, saber el coste de recuperar la salud mental de muchos habitantes de las ciudades si no pudiesen disfrutar de un paseo por el parque para tener menos estrés. Y ese valor sería el mismo que tienen las nuevas drogas que están patentando las farmacéuticas. Hay muchos trabajos que intentan descifrar esos valores. Y todos nos dicen que no estamos dando suficiente valor a la naturaleza.

Deme cifras.
Hay una cifra que es la que más me gusta. Si comparas dos ecosistemas similares, uno transformado para producir alimentos, incluyendo el beneficio que da a la población local y el valor de mercado de esos productos, y otro sin transformar, teniendo en cuenta los beneficios que dan el agua, el aire limpio, el control de plagas o la salud, compruebas que este último tiene 100 veces más valor. Los beneficios públicos que provienen de la naturaleza son 100 veces superiores a los del valor privado.

¿Se tiene que tener en cuenta todo eso en los presupuestos de los estados?
Sí, sería una manera de señalar responsabilidad. Si los gobiernos tuvieran que incluir cada año en su contabilidad nacional el deterioro ecológico o los costes de recuperación, que es algo más fácil de estimar, entonces estas cuentas nacionales, junto con el PIB y otras medidas económicas, proporcionarían un incentivo para cuidar de la naturaleza.

Hace poco, un informe de la Unesco dijo que vamos camino de que desaparezcan un millón de especies...
Este cálculo se refiere a las especies que desaparecerían si continuamos haciendo las cosas como hasta ahora. No es una predicción; pero nos indica lo grande que va a ser el problema si no cambiamos el rumbo.

¿El hombre ha causado la desaparición de especies?
Sí; de muchas conocidas; de muchas grandes aves de Madagascar. En Europa, casi han desaparecido los osos y también muchas de las grandes aves, como las águilas. A lo largo de su historia, el hombre ha causado la extinción de muchas especies.

¿Qué especies de entre las amenazadas le preocupan más?
Realmente estaría muy triste si desaparecieran los elefantes, porque son el último remanente de los grandes mamíferos. Son especies socialmente muy sofisticadas, un símbolo de la naturaleza salvaje.

Algunos países africanos se plantean reanudar la caza...
El problema es que en algunas regiones hay demasiados y causan problemas a los habitantes, a las cosechas... Eso pasa en países como Namibia y en otros muy pobres. Pero en la mayor parte de los lugares o han desaparecido o están en declive. Una de las formas de conseguir dinero para la conservación es permitir la caza. Preferiría que estos países consiguieran fondos de los países ricos para la conservación, en lugar de permitir la caza a personas ricas. Pero hay personas dispuestas a pagar grandes cantidades de dinero, 50.000 dólares por un elefante. Hay gente que está ganando muchísimo dinero y que se está haciendo rica con el tráfico de especies salvajes.

DOMI ALONSO

Georgina Mace en Bilbao, donde ayer recogió el premio Fronteras del Conocimiento del BBVA

LÍMITES NATURALES

"Tenemos que dejar de tratar los recursos como si fueran infinitos"

EN TÉRMINOS ECONÓMICOS

"Se puede descifrar el coste al que nos enfrentaríamos sin diversidad biológica"

Estoy más preocupada porque las poblaciones de muchas especies se están viendo muy reducidas. Estamos dejando la naturaleza en pequeños ecosistemas. Eso hará que le resulte difícil recuperarse. Me preocupa el cambio en la estructura natural.

¿Por qué?
Tenemos especies recluidas en pequeñas localizaciones, sin poder moverse de un sitio a otro. Y según van desapareciendo estas pequeñas localizaciones, van desapareciendo las especies. Y de repente te das cuenta de que lo has perdido todo.

¿Qué pérdida lamentaría más a título personal?
Es un valor moral, y eso es muy difícil de cuantificar. Yo diría que el valor del lince procede de que es representativo de todo un ecosistema que tienes que mantener para que este animal pueda sobrevivir. Ese ecosistema conserva otras muchas especies; y gracias al lince, se mantiene el interés y el compromiso de las personas con la naturaleza y con las especies.

¿Es partidaria de reintroducir especies? Por ejemplo, en el Pirineo, el oso es polémico...
Sí. Es inevitable que causen problemas a los granjeros, que perderán parte de su ganado; pero son costes pequeños, si lo comparamos con el valor de haber recuperado una especie completa o los impuestos que pagamos en educación o sanidad.

¿Qué opina del convenio de Diversidad Biológica?
El convenio de Cambio Climático ha identificado de manera más fácil un único problema. Y sabemos cuál es el riesgo existencial. Pero es muy difícil destacar exactamente las pérdidas sobre diversidad biológica. Todo el mundo entiende que la diversidad biológica afecta mucho más y de forma directa a la vida de las personas que el cambio climático. El convenio de Biodiversidad tiene que desarrollar unos compromisos más serios y vinculantes. En la reunión del año que viene en Pekín, en China, se acordarán los nuevos objetivos sobre biodiversidad a escala global.

¿Cuáles deben ser? ¿Crear nuevas áreas marinas protegidas, más parques nacionales?
Tener más áreas protegidas o parques no va a ser suficiente. Son soluciones intermedias. No estamos viviendo de forma sostenible con las especies. Así es que se necesitan unos objetivos más fundamentales; probablemente, sobre el estado de la biodiversidad, la tasa de extinción... Y, quizás, que los países se hagan responsables de las especies de sus países o con las que tienen una gran relación, debido a razones comerciales.

¿Prohibiría la caza?
No. La caza lúdica, bien gestionada, puede ser una buena fórmula de que alguien disfrute de la naturaleza. Dependemos de la caza, de la pesca, de las cosechas, de muchas otras cosas. Si lo hacemos de una manera no demasiado intensiva, es sostenible. Aunque se puede estar en contra de la caza por razones morales.

¿Cómo valora la contribución de los grupos de defensa de los derechos de los animales?
La defensa del bienestar animal y la conservación de las especies son causas paralelas, aunque a veces se superponen. Algunos asuntos que tienen que ver con el bienestar animal son incompatibles con la conservación. Por ejemplo, a veces hay que controlar algunas pestes. Y si hay elefantes o tigres que matan a personas, hay que controlar a esas poblaciones, pero de manera humana. Lo positivo es que los grupos de defensa de los derechos de los animales han llamado la atención sobre la necesidad de respetar la naturaleza.●

godo strategies
Diagonal 477 - 08036 - Barcelona
Tel. 93 344 30 00 - Fax. 93 344 31 95

Guia de Prensa
Metalurgia, 38-42. 1ª Planta. - 08038 Barcelona
Tel. 902 026 121 - Fax 93 390 13 51
www.guiadeprensa.com

Director General: Eduardo Holgado **Gerente:** Juan Carlos Rovira
Coordinadoras de Publicaciones: Elisenda Moreno y Susana Moreno
Redactora: Mónica Borrego
Suplemento producido por Guia de Prensa, S.L. Responsable de todos los contenidos

Guia de Prensa, S.L. no comparte necesariamente las opiniones que puedan expresarse en artículos y entrevistas. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, grabada en sistema de almacenamiento o transmitida en forma alguna ni por cualquier procedimiento, ya sea electrónico, mecánico, reprográfico, magnético o cualquier otro, sin autorización previa y por escrito de Guia de Prensa, S.L.

ENTREVISTA **Georgios Symeon Stavrakakis** Propietario de Rensika

"Escoge bien porque no todos los hummus son iguales"

Comercializar hummus refrigerado. Esta era la idea que tenía en mente Georgios Symeon Stavrakakis desde los años 80. En 2010 creyó que era el momento y lo puso en marcha, no sin cierto recelo de bancos y conocidos. Hoy en día, su empresa Rensika es la mayor fabricante de hummus de España y llena los lineales de cadenas como Mercadona.

Empezar con un producto nuevo en plena crisis… ¡a priori no sería lo más recomendable!

Sí, la verdad es que el hummus en España en 2010 no era un producto popular. De hecho, en mi círculo de amistades me decían que estaba loco por querer vender garbanzos triturados en un bote. Pero conseguí los apoyos necesarios y nos lanzamos a la piscina.

Uno de estos apoyos fue Mercadona…

Ya me conocían de otros proyectos que también en su día, pensaron que eran descabellados pero que funcionaron. En 1.986, con Andros Food, pusimos en el mercado las primeras ensaladas refrigeradas, que todos decían que no funcionaría y acabamos con 20 referencias distintas; fuimos los primeros en comercializar sándwiches envasados cuando se creía que solo gustaban a los ingleses… Así que cuando llegué con el hummus, Mercadona principalmente, confió y apostó.

¿Por qué hummus?

Lo tenía en mente desde que un familiar mío, allá por los años 70 lo empezó a comercializar por Londres y yo le ayudaba con el reparto. Cuando llegué a España a mediados de los 80, la sociedad española no estaba preparada: era, y es, un mercado complicado por su tradición alimentaria. Hace 9 años decidí lanzarme y llevarlo a cabo. Era el momento, la sociedad es más abierta, los jóvenes viajan, prueban comidas de otros lugares…

A quién no lo haya probado, ¿qué le dirías?

Primero que escoja bien porque no todos los hummus son iguales. Si la primera vez pruebas un mal hummus costará mucho que vuelvas a intentarlo. Por otro lado, les diría que el hummus es una comida sana, encaja con todos los alimentos, es económica, gusta…

Algún inconveniente tendrá…

¡Que engancha! Se piensa que el hummus solo sirve para dippear, pero en realidad lo puedes combinar con lo que quieras. Elabora pizzas o sadwiches sustituyendo el producto principal por hummus, darás un toque de innovación y estarás incluyendo productos saludables e imprescindibles en la dieta mediterránea O para acompañar una barbacoa, con todo tipo de carnes y verduras. O haz un volcán de humus y pon en el centro tomate, aguacate y huevo duro rallado y tendrás un plato completo. O haz los huevos rellenos con nuestro hummus de pimientos del piquillo asados. Y para los niños es la mejor manera de que coman legumbres, ofrécele a un niño un plato de garbanzos y una tarrina de hummus, y a esperar el resultado…

"Se piensa que el hummus solo sirve para dippear, pero en realidad lo puedes combinar con lo que quieras"

¿Hay proyectos nuevos?

La idea es crecer con nuevas referencias, ahora tenemos la tradicional, la de aguacate, la de remolacha… También queremos crecer con más presencia en Europa entrando en las grandes cadenas. Fabricamos entre 25 y 30 toneladas de humus al día, pero estamos solo al 20% de la capacidad de producción de la fábrica. Hay margen para crecer.

www.rensika.com

ENTREVISTA **David Mollá** Director General de Euromet Agrofood

"Maximizamos la cadena de valor del porcino en China"

Euromet Agrofood inicia su andadura en 2013 de la mano de un grupo de inversores chinos y españoles para abastecer las crecientes necesidades de carne de porcino en China. La empresa, que movió 18.550 toneladas de carne de cerdo el año pasado, tiene a su favor un profundo conocimiento del sector cárnico en ese país, en particular del mercado de una carne con gran tradición allí, como es la de cerdo.

¿Cómo se ha abierto camino Euromet Agrofood en China?

España es el tercer productor de porcino más grande del mundo, después de China, EE.UU y a la par que Alemania. Se trata de un sector peculiar, netamente exportador, España tiene una producción de cerdo muy alta para las dimensiones del país. En ese contexto, nosotros en un principio llegamos a un acuerdo de suministro con una serie de plataformas comerciales de China, así como con proveedores estratégicos en España y Europa, centrados en el sector porcino, lo que nos permitió iniciar nuestra actividad con garantías de éxito. En 2013, cuando Euromet Agrofood empezó a operar, el porcino español ya llegaba a China, pero nosotros nos hicimos fuertes en esa especialización: aportábamos mi experiencia de casi dos décadas en la industria cárnica en Europa, el conocimiento del mercado chino y algunos clientes en ese país. Nuestra filosofía se basa en maximizar la cadena de valor desde el suministro hasta el consumidor final. Vendemos un servicio, así que entendemos que debemos crear excelencia en cada fase de la cadena de suministro.

El conocimiento del mercado chino es uno de sus pilares…

Sí, un mercado que puede percibirse como homogéneo y que, sin embargo, tiene multitud de particularidades en función de sus diferentes provincias: Shandong, Liaoning, Sichuan, Jiangsu, Henan, Xinjiang… Cada provincia tiene sus tradiciones en torno a la alimentación. Igualmente, tenemos un amplio dominio de sus complejas normativas, acuerdos y protocolos de exportación para la República Popular China y Hong Kong, y de la logística para mover el producto en el país.

¿Euromet Agroofood compra el cerdo en España y Europa para llevarlo a China?

Compramos la carne de porcino a productores españoles y europeos y la exportamos a China, orientados a un perfil de cliente en el que la industria cárnica no tiene tanto interés por considerarlo pequeño o mediano. Al tiempo, contamos con una plataforma en China para abastecer a detallistas y e-commerce.

En España existen otras empresas de trading cárnico, pero no están tan especializadas en porcino para China; y luego están las industrias cárnicas que tienen sus propios departamentos comerciales para vender a China. Convivimos con ellos en ese negocio porque el perfil de nuestro cliente es distinto: nuestro objetivo son clientes más pequeños y especializados. Además, actuamos como plataforma de compras para algunos clientes y fabricantes en China.

¿Cuáles son sus cifras? ¿Cuál su hoja de ruta a futuro?

Vivimos un momento dulce porque, en lo que va de año, España ha incrementado en un 30% las exportaciones de porcino a China, y eso nos está permitiendo crecer al mismo ritmo. Nos favorece la circunstancia geopolítica entre China y EE.UU y también la peste porcina que está sufriendo el país. El año pasado llevamos a China 742 contenedores de carne de cerdo y este año esperamos llegar a los 1000, pasando de los 25M de facturación de 2018 a la previsión de 30M para este año.

Nuestra estrategia a futuro es poder abarcar también la carne de vacuno y ovino cuando estén homologados para su venta en China (ahora solo HK), así como ir incrementando la gama de productos agroalimentarios dirigidos al mercado chino, como el vino, gracias a nuestro acuerdo estratégico con el bodeguero Joan Sardà. Todo ello, procurando estar cada vez también más cerca del consumidor chino.

Contamos con estructura en Girona, equipo comercial en China y una delegación en WeiHai, en la provincia china de Shandong.

euromet

www.euromet.cc

Medio: La Verdad de Murcia
Publicado: 19/06/2019
Edición: Murcia
Sección: REGIONAL REGIÓN

Audiencia: 127.000 Lectores
Difusión: 12.653 Ejemplares
Valor: 812€

LA VERDAD

Marcos Sáez. :: A. DURÁN / EFQ

«Innovar es importante en un mercado cada vez más global»

Marcos Sáez Nicolás
Director ejecutivo de Zukán

:: S. T.

MURCIA. Zukán, empresa especialista en soluciones edulcorantes, principalmente de origen natural, es un buen ejemplo de la labor que se realiza desde el sector agroalimentario a la hora de aportar valor añadido, rasgo diferencial que permite que la Región de Murcia siga abriendo nuevos mercados y consolidándose en el resto.

–¿Qué importancia da una compañía como Zukán a la inversión en innovación de cara a ser cada vez más competitivos y consolidarse en el mercado internacional?

–En un mercado cada vez más global y con un producto con cada vez más valor añadido, la internacionalización del mercado es sin duda uno de los retos más importantes a los que nos enfrentamos en Zukán.

–Zukán es especialista en ofrecer fórmulas a medida apostando por un componente saludable. ¿Hasta qué punto son conscientes las marcas de la importancia que da el consumidor a la salud alimentaria?

–Cada vez más, ya que el consumidor está más concienciado de la importancia de hacer una compra saludable y al mismo tiempo esta demanda viene apoyada por medidas de los organismos gubernamentales y administraciones.

–¿Qué retos afronta Zukán a corto plazo de cara a potenciar su apuesta por los mercados exteriores?

–Nos encontramos con que algunos mercados no son lo suficientemente maduros como para valorar el valor añadido de los productos que ofrecemos y además los costes logísticos en ocasiones son un hándicap.

Alfonso Jiménez. :: LV

«Detectar las necesidades futuras de los clientes es un reto diario»

Alfonso Jiménez
Consejero delegado de Jisap

:: S. T.

MURCIA

–¿Qué rasgos hacen de Jisap una empresa competitiva?

–Cada vez más, las empresas de cualquier sector tenemos que competir en mercados más globales. Detectar las necesidades futuras de nuestros clientes es el reto diario, independientemente de la actividad de la empresa. El sector cárnico y ganadero no es una excepción y el consumidor es más exigente con la calidad de la carne, pero también con las condiciones en que se crían los animales y el impacto que la actividad tiene en el medio ambiente. En Jisap disponemos de un área de I+D+i desde el 2008, con un volumen de inversión que ha crecido desde entonces, superando el millón y medio de euros anual en 2018. En 2019, hemos incorporado una persona para liderar el departamento y el comité de innovación, cuyas principales áreas de investigación son: bienestar animal, gestión medioambiental, supresión de antibióticos, bioseguridad y calidad de la carne.

–¿Qué claves son necesarias para ser fuertes en el mercado exterior?

–Para poder ser fuertes en el mercado exterior hay que hacer un producto sostenible y de calidad, y sobre todo hay ser muy eficientes en el proceso productivo siguiendo criterios de mejora continua para alcanzar una mejor adaptación a las necesidades de unos clientes cada más exigentes. En Jisap hemos apostado por potenciar el área de la industria cárnica y tenemos en marcha un proyecto que supondrá un volumen de inversión importante. Se trata de una nueva sala de despiece con la tecnología más moderna del sector en este momento.

Queremos posicionarnos como una empresa eficiente y rentable. Estamos invirtiendo en un crecimiento sostenible en el área ganadera, innovando para alcanzar un producto de calidad y respetuoso con el entorno.

Banco Santander forma a 120 murcianas en talento y liderazgo

La edición del programa 'Mujeres con S' de la entidad celebró ayer su clausura en un acto al que acudieron más de 700 emprendedoras

:: LA VERDAD

MURCIA. Con el fin de impulsar el talento femenino, reforzar el liderazgo de las mujeres e incrementar su participación en las esferas de decisión, Banco Santander ha desarrollado durante los últimos tres meses en la Región el programa 'Mujeres con S'. El acto de clausura, al que asistieron más de 700 personas, se celebró ayer en el Auditorio Víctor Villegas de Murcia. El principal objetivo de esta iniciativa es reforzar el liderazgo de las mujeres que quieren crecer en el ámbito profesional, ya sea para ascender a un puesto de dirección, emprender su propio proyecto o desarrollarse dentro de su sector, dotándolas para ello con recursos y herramientas a nivel personal que incrementen su autoestima y que les hagan sentirse capaces de conquistar sus metas personales y profesionales. Para ello, se formó a 120 'mentorizadas' y colaboraron otros tantos mentores para apoyarlas, hombres y mujeres. 'Mujeres con S' acompañó a emprendedoras y profesionales murcianas en un viaje para conocerse mejor, definir su estilo de liderazgo y trazar una hoja de ruta profesional. Como complemento, también se abordaron competencias y habilidades profesionales y emocionales.

Una red nacional

El programa llevó a cabo un acompañamiento continuo, tanto presencial (talleres y eventos abiertos) como a través de una plataforma 'online', un espacio abierto y participativo a través del cual mentores y 'mentorizadas' interactuaron creando una red 'online' en la que también participaron las integrantes de la edición de Extremadura –la primera de este programa, que se clausuró el pasado mes de febrero– y a la que se irán uniendo las de las distintas ediciones con el objetivo de crear una red nacional.

Los mentores, principalmente mujeres, fueron profesionales de alto nivel, que aportaron un gran conocimiento y experiencia, así como una amplia red de contactos. Para su selección, el banco valoró su capacidad para dirigir equipos, gestionar personas y sus dotes de comunicación. Además, todos recibieron al comienzo del programa un seminario específico de líder 'coach'.

En el acto de clausura celebrado ayer en Murcia participaron, entre otros, Rami Aboukhair, consejero delegado de Santander España; Isabel Tocino, consejera de Santander España; Antonio Valldecabres, director territorial de la entidad en Valencia y Murcia; Sonia Colomar, directora comercial del banco en Murcia; Laura Wilkis, psicóloga y 'coach'; Ruth Hernández, directora técnica de OISOC; y Eva Gancedo, compositora.

Los asistentes llenaron el Víctor Villegas en el acto de clausura de 'Mujeres con S'. :: N. GARCÍA / AGM

Trabajo aplaude la inserción laboral de víctimas de violencia machista en la Región

:: LA VERDAD

MURCIA. El Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social seleccionó ayer como buena práctica el programa de atención sociolaboral que llevan a cabo los profesionales del SEF con víctimas de violencia machista en la Región. En el marco de unas jornadas organizadas por el Servicio Público de Empleo Estatal en las que participaron todas las comunidades, el Ministerio reconoció a la Región, así como a iniciativas de Baleares y Extremadura. En el caso de la Región, Trabajo valoró la atención individualizada, urgente y con tiempos más amplios que se dedica a estas mujeres, el diseño de itinerarios personalizados, la implantación de ayudas a empresas que contraten de manera indefinida a las víctimas, la puesta en marcha de talleres de activación y de búsqueda de empleo, y las becas de conciliación mientras realizan un curso del SEF.

Según explicó María de los Ángeles Rodríguez, subdirectora de empleo del SEF, el programa de atención regional fue uno de los pioneros, al iniciarse en 2010. Desde finales de 2018 cuenta, además, con las empresas, tras la firma de la Comunidad de un convenio con Cruz Roja para desarrollar el proyecto 'Empresas por una sociedad libre de violencia de género'. En la actualidad hay adheridas unas 44 filiales regionales, 13 de ellas comprometidas con la inserción laboral de las víctimas.

En los servicios de orientación del SEF se atendió a un total de 576 de estas mujeres en 2018, de las que 118 consiguieron un trabajo. El 72% de las mujeres atendidas eran españolas, seguidas de las procedentes de Marruecos (11%) y Ecuador (5%). La base de datos de las mujeres víctimas de violencia de género se va incrementando en unas 500 mujeres anualmente, y los registros acumulados muestran que, desde el año 2010, se han realizado intervenciones con 4.428 víctimas.

Medio: Faro de Vigo
Publicado: 19/06/2019
Edición: Deza
Sección: MISCELANEA

Audiencia: 236.000 Lectores
Difusión: 24.599 Ejemplares
Valor: 723€

Cotizaciones del martes 18 de junio de 2019

PORCINO CEBADO

	EUROS KG	DIFERENCIA
Carnicero	sin cotización	
Selecto	1,485	0
Normal	1,46	0
Castrado	s/c	
Canal II	1,896	0
Desvieje	0,72/0,78	0

LECHONES

	EUROS KG	UNIDAD	DIF.
Una procedencia	3,475	69,5	-1
Varias	3,225	64,5	-1

HUEVOS

	BLANCOS	DIF.	RUBIO	DIF.
XL	1,31	0	1,31	0
L	0,99	0	0,99	0
M	0,96	0	0,96	0
S	0,81	0	0,81	0

GALLINAS DE DESVIEJE

	EUROS KG	DIFERENCIA
Semipesadas	0,09/0,17	0

TERNEROS RECRÍA

RAZA FRISÓN	Machos	Unid.	Hembras	Unid.
Menos de 20 días	120,94	52	55,5	3
De 21 a 50 días	138,47	179	92,07	10
Más de 50 días	167,83	49	101,5	7
CRUCES INDUST.	**Machos**	**Unid.**	**Hembras**	**Unid.**
Menos de 20 días	248,08	19	241,18	25
De 21 a 50 días	366	101	233,98	89
Más de 50 días	456,31	53	364	29
RUBIA GALLEGA	**Machos**	**Unid.**	**Hembras**	**Unid.**
Menos de 25 días	504,5	1	*	*
De 26 a 50 días	505,5	1	399,5	1
Más de 50 días	530,5	6	417,71	7
Total asistencia	**674**		**Adjudicados**	**632**
Rechazados	**37**		**Fuera de puja**	**5**
Volumen transacciones				**152.469 euros**

VACUNO MAYOR

Categoría	Precio semanal	Unidades
Categoría extra E-U	1.848,29	33
Categoría primera R	1.079,88	96
Categoría segunda O	720,75	122
Categoría desecho P	458,82	41
Total asistencia	**320**	**Adjudicados** **292**
Rechazados	**20**	**Fuera de puja** **8**
Volumen transacciones		**273.010 euros**

TERNEROS CARNICEROS

Categoría	Machos	Unid.	Hembras	Unid.
Frisón	597	4	*	*
Cruce industrial	906,07	37	773,09	35
Rubia gallega	949,93	14	815,92	12
Total asistencia	**114**		**Adjudicados**	**102**
Rechazados	**11**		**Fuera de puja**	**1**
Volumen transacciones				**86.622 euros**

(*) No se adjudicó ningún animal en esta categoría

La Central bate récords de transacciones y vacuno mayor en la vuelta a la normalidad

La facturación rebasa el medio millón de euros por primera vez este año ▶ La asistencia también fue la más alta en ejemplares adultos, con 320 ▶ Baja su precio y el de recría

XAN SALGUEIRO ▪ Silleda

La Central Agropecuaria de Galicia consiguió varios records anuales en su vuelta a la normalidad después de dos sesiones anómalas por la celebración de la Semana Verde. Por eso, se disparó la asistencia de reses y el volumen de negocio, que marcó su récord anual.

La suma de las tres categorías rebasó por primera vez en 2019 el medio millón de euros (512.101), muy por encima del anterior tope, los 484.151 euros del 15 de enero.

La categoría de vacuno mayor registró la mayor asistencia y el mayor volumen de transacciones del año, con 320 animales, que superaron los 276 que habían asistido también el 15 de enero, y 273.010 euros, frente a la cifra máxima anual hasta ayer, los 231.745 euros alcanzados también el 15 de enero. En cuanto a reses adjudicadas en esta categoría, también hubo récord anual, con 292, pues el 15 de enero habían sido 257.

La gran afluencia de animales al mercado hizo bajar los precios de las dos principales categorías. De este modo, los terneros de recría se pagaron a 241,25 euros, que son 2,81 euros menos que el martes anterior, mientras que el vacuno mayor promedió 934,97 euros, esto es, 41,76 euros por debajo de la cotización registrada en la última sesión de mayo, pues en las dos siguientes no hubo subasta de esta categoría. Tampoco la hubo de terneros carniceros, si bien estos repuntaron en casi 28 euros y arrojaron ayer una media de 849,24.

La repetición de precios fue la tónica generalizada en las mesas de precios, con la única excepción de los lechones, que bajan un euro después de siete semanas de estabilidad. En cuanto al conejo, sin cotización en Galicia, la referencia de Madrid es de 1,85 euros el kilo.

El Concello de Vila de Cruces convoca subvenciones para agricultores y ganaderos

REDACCIÓN ▪ Vila de Cruces

El Concello de Vila de Cruces publica, en el boletín oficial de la provincia (Boppo) de anteayer, la convocatoria de las subvenciones a agricultores y ganaderos para contribuir a la ayuda en la realización de trabajos agrícolas y ganaderos. Las cuantías se financiarán con cargo a la partida del presupuesto aprobado para el ejercicio 2019, siendo el crédito total destinado 8.000 euros.

El objetivo de estas concesiones es motivar la contratación temporal de trabajadores asalariados, entidades o autónomos para realizar diversos trabajos propios de la explotación agrícola o ganadera, sobre todo en circunstancias de acumulación de tareas o épocas de sobrecarga de trabajo estacional. El importe de ayuda será de 30 euros por jornada completa de trabajo, con un máximo de 34 jornadas por explotación y mínimo media jornada de trabajo. El importe subvencionado no podrá superar el 50% del gasto realizado. Se considera jornada completa de trabajo la consistente en ocho horas diarias de trabajo efectivo. En el caso de jornadas inferiores, la subvención disminuirá proporcionalmente. Los interesados deberán presentar la solicitud en el registro del ayuntamiento en un plazo de un mes, contado a partir de ayer.

Bases

Las bases reguladoras se encuentran en la ordenanza general de subvenciones del Concello publicada en el Boppo del 20 de febrero de 2006. Además, la convocatoria, los anexos y formularios estarán disponibles en la página web del ayuntamiento (*www.viladecruces.es*).

Santalla informa del modelo gallego de explotación a una delegación turca

REDACCIÓN ▪ Lalín

Román Santalla, responsable de ganadería de la Unión de Pequeños Agricultores (UPA), y el secretario general de esta organización, Lorenzo Ramos, se reunieron ayer en Madrid con una delegación turca para abordar la situación de las pequeñas y medianas explotaciones.

A la cita asistieron ocho expertos de la Institución de apoyo a la Agricultura y Desarrollo Rural (Ardsi), un experto del Ministerio de Agricultura y Forestal, uno del Ministerio de Medio Ambiente, tres responsables del equipo de asistencia técnica y una encargada de una consultora internacional, sumando un total de 14 personas.

Asistentes, ayer, durante la reunión con la delegación turca en Madrid.

Durante el encuentro abordaron la implementación sobre higiene alimentaria, medioambiental y normas de bienestar animal a nivel europeo. "Es un país en dónde hay muchas pequeñas explotaciones y les interesa el uso de fertilizantes, de fitosanitarios, de antibióticos", indica Santalla. Trataron los problemas con los que se encuentra Turquía para cumplir con la reglamentación europea en estos temas y las soluciones encontradas.

Ellos se interesaron por el modelo de Galicia. "Nosotros defendemos la pequeña y mediana explotación familiar y les contamos que no estamos pasando por un buen momento y que estamos siempre en lucha con los precios de la leche", comenta Santalla, que apunta que el precio lácteo en Turquía es muy parecido al español "pero lo sorprendente es que tiene una compensación por litro y pueden llegar a los 40 céntimos". Y abordaron también los costes de producción. Ahora barajan establecer una estrategia para un futuro proyecto de colaboración. "Porque para nosotros Turquía es un mercado muy importante", resalta Santalla.

El descenso del Ulla en piragua es el 30 y tiene un precio de 20 euros

REDACCIÓN ▪ Vila de Cruces

El descenso del Ulla en piraguas tendrá lugar el día 30 a partir de las 10:00 horas. Será desde las Illas de Gres hasta Agronovo con un trayecto de unos doce kilómetros. El precio por persona es de 20 euros e incluye piragua, desplazamiento entre los punto de llegada y de salida y el seguro del participante. Los interesados deberán inscribirse y el plazo termina el 26, a través del correo *info@viladecruces.es* o del 986 582 017.

Medio: Diario Digital de Castellón
Publicado: 19/06/2019
Edición: Digital
Sección: Local
URL: https://castellonplaza.com/DulcesolcompralacompaaE...

Audiencia: 2.892 Lectores
Valor: 24€

19/06/2019

Dulcesol compra la compañía Ecoiberope y se abre a más adquisiciones para su línea 'healthy'

Europa Espanya Espanyol
Autor: Estefanía Pastor

VALÈNCIA. El grupo valenciano Dulcesol -ahora renombrado como Vicky Foods- ha adquirido la compañía Ecoiberope , fundada por Adolfo García. Esta empresa, con sede en Xàtiva, es especialista en producir productos ecológicos y veganos y con ella, desde el conglomerado liderado por Rafael Juan , pretenden potenciar la marca Be Plus, orientada a productos sanos y saludables.

Tras cuatro generaciones en el sector agroganadero, Adolfo García decidió mantener la explotación familiar de cría de terneros en L'Alcúdia de Crespins. Sin embargo, su formación como veterinario, así como su inquietud y vocación empresarial, le han llevado a dar un salto adelante tanto en el respeto al medio ambiente y el bienestar animal como en el desarrollo de alimentos sanos y naturales que se adaptan a las nuevas tendencias de consumo. Entre estas líneas innovadoras destacan productos cárnicos y vegetales, conservas, especies y platos precocinados 100% ecológicos y/o veganos.

Este emprendedor valenciano ha obtenido recientemente el Premio Innovador Agroalimentario de la Asociación Valenciana de Agricultores (AVA-ASAJA) y, a través de la matriz Ecoiberope, ha puesto en marcha diversas marcas como Eco-ya , elaborados vegetales veganos, Tomasada , elaborado vegetal tipo sobrasada, Veganeso , elaborados vegetales sin lactosa alternativos a los quesos tradicionales, Especieco , especias, hierbas y condimentos ecológicos o La Biogranja , con alimentación ecológica.

Con esta incorporación, según apuntaban desde la compañía, van a desarrollar nuevas marcas para los productos eco . Y es que Vicky Foods, más allá de la bollería, ha puesto el foco en el mundo healthy bajo una marca orientada a productos sanos y saludables y que incluirá 'smoothies', ensaladas, cremas o una nueva línea infantil. La operación con Ecoiberope se ha cerrado por debajo del millón de euros y desde Dulcesol no descartan seguir creciendo mediante adquisiciones, aunque dentro de esta línea saludable.

En los últimos cinco años, la compañía ha invertido 190 millones de euros en innovación, 49 de los cuales fueron en 2018. En los próximos cuatro años invertirán en torno a los 150 millones de euros, poniendo el foco en la I+D+i con productos como los pastelitos 3D o la bollería con micro algas.

En la actualidad, el grupo está presente en 50 países y el 16% de la facturación -58 millones de euros- procedió en 2018 de mercados internacionales. De hecho la compañía se propone alcanzar un incremento del 30% en pocos años y apunta a mercados como Marruecos, Argelia, Francia o Inglaterra. No obstante, su foco estará puesto en crecer en gran medida en Estados Unidos y China, donde abrieron oficina el año pasado.

factura un 3% más

Dulcesol se transforma en Vicky Foods para asaltar los mercados internacionales

Por

Castellón Plaza

| 18/06/2019

Medio: expansion.com
Publicado: 19/06/2019
Edición: Digital
Sección: Gastronomía
URL: http://www.expansion.com/fueradeserie/gastro/2019/...

Audiencia: 700.129 Lectores
Valor: 5.636€

19/06/2019

La Brasería de Cuéllar, donde se sirven los bueyes más mimados de España

Europa Espanya Espanyol
Autor: Javier Caballero

Potxolo: el buey que promete ser el más grande y caro del mundo

Pepe Chuletón: el chef estrella del chuletón de buey

En una finca segoviana la familia Guijarro mima ejemplares selectos de vacuno solo para surtir su restaurante. Sus más de 70 cabezas de varias razas son la mayor cabaña de buey del país. El último en llegar, "Potxolo", el más grande de España.

Al cochinillo segoviano le ha salido un feroz rival gastronómico en la provincia, aunque a decir verdad, más que fiera, la competencia resulta pacífica y mansurrona. Más de 70 bueyes pastan, viven y conviven en la feliz arcadia bovina más grande de España, en el parque temático del buey, en la Disneylandia del toro castrado , concentradas las reses en un lugar como no hay otro y con todo el bienestar pertinente solo para ellos. Bienvenidos a Terrabuey , 12 hectáreas donde solo se crían eso, puros bueyes. Ni los prados gallegos, ni las campas vascas. Quién iba a pensar que aquí, en Cuéllar , a apenas 60 kilómetros del acueducto más famoso de España, se iba a citar la mayor cabaña de bueyes del país. Berrendos, de rubia gallega, alistanos, barrosos, frisones, pardos alpinos, hasta el célebre Potxolo, el buey más grande (y caro) de la Península y que amenaza con pulverizar el récord de Pezuñas -1.238,8 kilos en canal- cuando vaya a sacrificio.

Al frente de este santuario feliz se esconde la familia Guijarro. Dicen que Terrabuey es lo más parecido a Kobe fuera de Japón . Los Guijarro buscan lo mejor. Donde esté. Galicia, Castilla y León, Portugal, Andalucía. Compran. Crían. No surten a nadie. "No somos carniceros", atajan. Ellos cierran el círculo virtuoso que se abrocha con destino gastro, puesto que todo lo que aquí pasta se consume en su propio restaurante. Se llama La Brasería de Cuéllar , se abrió en mayo de 2012 y se ubica en el centro del pueblo segoviano, a 10 minutos en coche de la explotación ganadera. Por sus parrillas pasan unos 25 bueyes al año (recordemos que la ley, el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, estipula que los bueyes son mansos mayores de 48 meses que han sido castrados antes del año o la madurez sexual). Paulatinamente, empieza a ser destino de peregrinación para los adoradores del asado, para esa festiva comunidad del chuletón y las brasas que viaja siempre con el cuchillo entre los dientes buscando los matices melifluos, suaves, profundos, aromáticos y persistentes de los cortes del buey a la parrilla.

Esta finca de Terrabuey, pues, es el único vivero que surte al establecimiento ya que tiene código de explotación cerrado, de cebo y de cría, pero no de comercialización. "Esto aún está por terminar, no está ni inaugurado. Falta rematar las jardineras, algunas manos de pintura, adecentar algunas cosas... Queremos ofrecer al visitante una experiencia distinta, que se remate en el restaurante", explica Alberto Guijarro, 37 años , uno de los gerentes de este resort de vacuno mayor. Cuando todo esté listo habrá caballos para pasear, gallinas ponedoras y tomateras que nutrirán el desayuno, eventos, reuniones, catas, showcooking, asados al aire libre ..."No tenemos prisa, ya llegará. Queremos que la gente se sorprenda de verdad", dicen.

Chuletón crudo y asado de buey berrendo, los mansos que guían a los toros bravos en los encierros. No son animales con buen rendimiento cárnico, pero en Terrabuey lo han optimizado. Precio del chuletón en la Brasería de Cuéllar, 82 euros/kilo. Vocación rural La chispa de todo este tinglado prendió hace más de una década. "Empezamos a meter bueyes aquí en 2009, cuando compramos la parcela. Los trajimos de la otra explotación que teníamos en Zamora, que además era mucho más grande. Medía ciento y pico hectáreas y allí teníamos unas 1.000 vacas . Hicimos desinversión y apostamos por la calidad y por el buey en exclusiva enfocado al mundo de la hostelería. Y lo hicimos por hobby, en plena crisis, porque nos encanta", añaden sus responsables al unísono. Que la vallisoletana familia Guijarro se dedique a estos menesteres es una rareza,

peculiar vocación rural para una saga cuyos ingresos provienen de otra fuente con menos paisaje y terruño: una boyante empresa de remolques de aluminio presente en 10 países.

La pasión agraria radica hace años, cuando simultaneaban remolques con montaneras. "Teníamos 10.000 cerdos y 700 madres. Por deriva fuimos comprando vacas y posteriormente los bueyes. Los primeros los trajimos de Salamanca y de Andalucía hacia 2005. Eran los cabestros [de raza berrenda] que guían a la manada. Compramos a Jaime Guardiola , de la ganadería de toros de lidia. Al primero que vino lo llamábamos Zurdo porque tenía los cuernos desiguales, otro se llamaba Caminero, otro Carbonero, Colino, Clarinete... Bautizamos a los que se dejan acariciar, a los más nobles, con los que tienes más cercanía y afecto", detalla Alberto, secundado por su padre Luis, 64 años, mientras pasea enseñando las instalaciones. Un capataz, varios operarios, así como un veterinario especialista completan el staff. Criar, crían ellos solitos. Quizá porque sus principales negocios son otros han estado en un discreto segundo plano ganadero.

Cada animal se zampa entre 15 y 18 kilos al día de un popurrí de habas, maíz y cebada . La paja complementa la dieta. Se les pesa todos los meses, se supervisa cada detalle, cada comportamiento, cada mirada. No escuchan a Bach ni les masajean el lomo, sin embargo, pocas granjas de vacuno hay en el mundo con tanto bienestar animal. "A algunos hay que separarlos para que coman mejor porque no hacen buenas migas. No les llevamos a sacrificio a una edad fija, pero siempre con más de 6 años porque hasta entonces el animal no está hecho. Luego puede ir a matadero a los 7, a los 9, a los 12... Lo hacemos en función de que esté en su momento óptimo de cebado y de que sepamos que su grasa ha infiltrado bien en la carne. Aparte de Potxolo, con estos bueyes no queremos batir ningún récord, apostamos por la calidad extrema . Somos artesanos del buey", asegura Jorge Guijarro, quien está terminando de ensillar unos caballos en las cuadras. Es otro de los hijos de Luis, está al frente del restaurante y dirige la división gastronómica de este Xanadú en medio de la Segovia más severa. Llama la atención el partido sacado a los bueyes berrendos, los mansos que enchiqueran a los toros en la plaza y cuyos cencerros han puesto banda sonora a tantos encierros. No son animales predispuestos al cebo, pero aquí han extraído toda su actitud cárnica.

Aprovechar todo ¿Todo esto es rentable? "Si te quedas solo con los chuletones y los solomillos no. El secreto está en vender el buey 100%, entero , darle salida en el restaurante. Cecina, hamburguesa, cadera, tapa, babilla, espaldilla, contra, steak tartar, producto elaborado... Nosotros no somos carniceros, no comercializamos. Sería más barato tener un proveedor de buey, pero a través del restaurante hemos conseguido el equilibrio", asevera Alberto Guijarro. En las entrañas laberínticas del local hay cámaras de maduración para darle el afinado preciso. Los cortes y canales pasan 55, 60, 80, 90 días a poco más de 0ºC.

El menú se abre con Carpaccio de buey relleno de foie; prosigue con Dumpling de rabo de buey, Alcachofas a la plancha con crujiente de cecina y huevo a baja temperatura y Chuletón de buey, que ha tenido un paso por parrilla alimentada por encina de la zona. El fuego sube, muy vivo. También los horizontes. "Queremos expandir la marca. Vender la experiencia entera. Que desayunes, cojas un tomate o un puerro y te tomes un aperitivo en Terrabuey y acabes en el restaurante para experimentar y degustar el proceso entero. Y con toques de cocina de vanguardia ; hay que innovar, no queremos ser un asador más", rematan los hermanos Guijarro. En el horizonte, un pequeño hotelito para pasar la noche, en la finca, como el niño Jesús. Al arrullo y el calor de los bueyes...

Finca Terrabuey. Ctra. SG-223. Cuéllar (Segovia). Restaurante La Brasería de Cuéllar . Agustín de Daza, 8. Cuéllar. Tel.: 921 14 49 26 labraseriadecuellar.es

Potxolo es un buey que pesa casi 2.000 kg. Fichar a un buey por 55.000 euros Hizo la mudanza sin contratiempos. Nada de su anatomía se malogró, material muy sensible y que puede echar al traste el trato. Para nostalgia de su anterior equipo, "Potxolo" (junto a estas líneas) dejó su caserío de Legorreta (Guipúzcoa) por las instalaciones de Terrabuey en una maniobra que recuerda a los fichajes de las estrellas del fútbol. La familia Guijarro se dio un apretón de manos con los responsables de Cárnicas Alejandro Goya, dueños de este castrado raza blonda de Aquitania. Tu buey por 55.000 euros. Trato hecho. El animal pasta con sus congéneres feliz y despreocupado. Gana peso día a día. Ya ha rebasado los 2.000 kilos. Podría agarrar otros 300 con tan buena dieta y tantos cuidados. Es el gran reclamo, el imán, la atracción para conocer el resto de la

Disneylandia del buey. Tras su sacrificio, será degustado en La Brasería de Cuéllar, por supuesto.

Medio: Nuevo Druidas
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Multimedia / Música / Vídeo
URL: http://nuevosdruidas.blogspot.com/2019/06/guerra-d...
Audiencia: 158 Lectores
Valor: 24€

18/06/2019

Guerra de las palabras: por qué es tan importante para el mercado a qué llamamos leche o carne

Europa Espanya Espanyol

PuroMarketing

En Estados Unidos, la National Milk Producers Federation, la asociación que vela por los intereses de los productores de leche en el país, ha empezado a tomar posiciones. Hasta ahora, los productores de leche se habían mantenido al margen del boom de los productos alternativos a la leche y a que usasen la terminología vinculada, sin embargo ahora han empezado a posicionarse claramente.

La industria láctea estadounidense está viendo cómo sus ventas se desploman (lo que hace que los precios de la leche caigan y que los productores primarios - pequeñas granjas familiares - dejen de ser rentables) por culpa de, sobre todo, los cambios de hábitos de consumo de los ciudadanos.

La industria cree, además, que el uso de los términos lácteos por los fabricantes de alternativas veganas genera confusión. Estas nuevas marcas, compañías de nuevo cuño con cifras de crecimiento espectaculares, hablan de 'leche' y de 'mantequilla' para sus productos, aunque en realidad - o eso considera la industria láctea - no se trate de mantequilla o de leche, sino de otra cosa. En Estados Unidos, la industria ha empezado a hacer lobby para que las alternativas veganas no puedan autodenominarse usando el nombre del producto que intentan substituir.

La U.S. Food and Drug Administration ha ya anunciado hace unos meses que investigará el tema. En Wisconsin, uno de los estados principales productores de leche y derivados, ya han tomado la decisión. Como publica Bloomberg, los productos veganos - o las imitaciones de siempre, como la margarina - no podrán ser vendidas apelando a la mantequilla y etiquetándose como tal.

El boom de lo vegano

La historia podría parecer una simple noticia local de lo que ocurre en un estado de EEUU pero en realidad es un capítulo más de algo que va mucho más allá de ese país y de ese lugar. El mercado de la alimentación está sumido en una auténtica guerra por las palabras, en la que se están batallando posiciones por quién puede usar qué términos y cómo.

El boom de la comida vegana, motivado tanto por el crecimiento de la población que opta por ese estilo de vida como por la que asume que todo lo que tiene ese sello va a ser más saludable (aunque no tiene que serlo, como demuestran los análisis de calorías, grasas o sal de las hamburguesas veganas o no de las cadenas estadounidenses), ha hecho que hayan aumentado los consumidores interesados por todos esos productos. Además, a medida que estas opciones de alimentación se van haciendo más mainstream, también lo van siendo los productos que se ofrecen. El mercado está en un momento de auge y llega a más y más terrenos.

De hecho, las grandes cadenas de comida rápida están lanzándose a una batalla por llegar al mercado vegetariano (habría que analizar si sus propuestas también cumplen con los principios de la alimentación vegana, ligeramente más exigentes) con sus propias hamburguesas. Impossible Foods se ha convertido en productor de Burger King con un Impossible Whopper hecho con vegetales (pero que busca ser como su producto clave). El gigante lo ha probado en sus localizaciones de St. Louis, en EEUU, y ha visto como el tráfico a esos establecimientos crecía un 18,5% (según datos de una firma de análisis). En general, en el mismo mes, había perdido ligeramente tráfico en los demás espacios.

El interés del público por este tipo de productos es por tanto claro, pero lo que no está tan claro es el lenguaje. Los productores 'de siempre' se están enfrentando a los nuevos por el uso de las palabras. ¿Tienen derecho, se preguntan los primeros, los segundos a llamar a sus productos carne, leche o chorizo si en realidad no lo son en la que tradicionalmente se ha considerado su

esencia?

La guerra de las palabras

En Francia, la Asamblea Nacional ya votaba hace un año en contra del uso de las palabras tradicionales para los nuevos productos. Los filetes de soja o el merguez vegano no podían venderse usando los nombres de la carne que sustituían porque, según votaron los diputados galos, con ello estaban engañando al consumidor. Solo los productos de origen animal, como el queso o los filetes, pueden emplear esos términos.

La norma francesa podría tener un eco general en toda la Unión Europa, porque el comité de Agricultura del Parlamento Europeo también ha votado a favor de impedir a los sustitutos vegetarianos el usar términos de la industria cárnica, como hamburguesa, filete o salchicha.

Las hamburguesas, por ejemplo, tendrán que ser llamadas otra cosa ("discos vegetarianos", es lo que propone la norma). La normativa, que aún tardará en entrar en vigor unos años, es similar al contexto (tras una sentencia judicial comunitaria) que ya impide ahora mismo que se usen los términos de la industria láctea para los productos hechos a base de plantas. Antes de 2017, se podía hablar de leche de soja. Tras ese año, palabras como leche o yogur estaban limitadas a ese tipo de productos. En Europa, de hecho, los ganaderos de Wisconsin ya no tendrían que pelear con las mantequillas veganas por el uso del término: en la UE solo la mantequilla de siempre puede usar ese nombre.

Los responsables políticos franceses primero y europeos después han señalado que la medida está vinculada a los derechos de los consumidores y que con ella quieren dejarles claro qué comen y qué beben y lo que es y no es. Los grupos ecologistas y la pujante industria de productos hechos con vegetales creen sin embargo que es una muestra de que la industria tradicional está ya preocupada por el crecimiento de su mercado.

Al fin y al cabo, las palabras no son solo palabras en este caso, sino embajadoras en el mercado.

from PuroMarketing http://bit.ly/2ZwPHXy

via

18/06/2019

La Guardia Civil interviene 63 toneladas de pesticidas agrícolas perjudiciales para el medio ambiente y la salud del consumidor

Europa Espanya Espanyol

Con esta operación, que se desarrolla anualmente y coordinada por EUROPOL, se trata de combatir la fabricación, comercio y uso irregular de medios de defensa fitosanitaria en el sector agrícola y hortofrutícola europeo

Se ha detenido/investigado a 4 personas por el uso ilegal de productos fitosanitarios prohibidos en el medio natural

La Guardia Civil, en el marco de la operación SILVER AXE IV", ha llevado a cabo 1.122 inspecciones y 564 denuncias por diferentes incumplimientos relacionados con la normativa de sanidad vegetal en puertos, aeropuertos, recintos aduaneros, instalaciones comerciales, explotaciones agrarias y otras afines al sector agrario y hortofrutícola. Asimismo, se han aprehendido/intervenido 63 toneladas de pesticidas que infringían la normativa.

Con esta operación, desarrollada anualmente y coordinada por EUROPOL, se trata de combatir la fabricación, el comercio y el uso irregular de medios fitosanitarios y biocidas en el sector agrícola y hortofrutícola, así como para concienciar a la población de las repercusiones que podrían tener estas actividades para el medio ambiente y para la salud del consumidor.

El uso de productos fitosanitarios prohibidos y biocidas como cebo envenenado fue el motivo de la detención/investigación de 4 personas en las provincias de Zamora (1), Huesca (1) y Valencia (2) por un supuesto delito contra la flora, fauna y animales domésticos.

El mercado de los productos fitosanitarios, uno de los más regulados del mundo

Una práctica tradicional en la agricultura es el uso de determinados compuestos para controlar las plagas que destruyen las cosechas, que ha evolucionado hasta el desarrollo de plaguicidas químicos con el objeto de conseguir el máximo desarrollo y rendimiento de los cultivos. Esto, en ocasiones, se consigue haciendo un uso incorrecto e ilegal de los mismos perjudicando al medio ambiente y a la salud de los consumidores y usuarios.

El mercado de los fitosanitarios es uno de los más regulados del mundo. El uso indebido de pesticidas puede provocar graves riesgos para la salud pública y el medio ambiente, sobre todo cuando se trata de sustancias que se han introducido sin autorización o que se aplican en las explotaciones de manera incorrecta.

España, entre los primeros 10 países exportadores de productos agrícolas del mundo

La presencia de pesticidas ilícitos o falsificados, producidos, importados y distribuidos, sin ninguna medida de control dentro del mercado Europeo representan una grave amenaza tanto para la salud pública y la sanidad animal, como para los propios campos de cultivo.

La destrucción de estos pesticidas puede ocasionar daños medioambientales a medio-largo plazo, por no hablar del correspondiente perjuicio económico que supone para las compañías que legalmente se dedican a vender este tipo de producto.

España está incluida en la lista de los 10 principales países exportadores mundiales de productos agrícolas, según datos de la propia Comisión Europea. Esta posición en el mercado puede causar un impacto muy significativo en la seguridad y en la salud de las poblaciones, así como el medio ambiente, si se emplean sustancias fitosanitarias no autorizadas. Los falsificadores y usuarios de pesticidas irregulares aceptan de manera consciente dichos riesgos y peligros.

Dentro de las prioridades de lucha contra el crimen organizado en la Unión Europea, EUROPOL, en el año 2015 y a través del AP COPY de Productos Falsificados, decidió adoptar la acción

operativa OA 4.3, diseñada por la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Países Bajos, con el objetivo de luchar contra el tráfico y el uso de pesticidas falsos y no autorizados.

Dicha operación, que se denominó Silver Axe, nació con vocación de continuidad y con el objetivo de luchar contra un fraude que constituye no sólo una agresión al mercado europeo, sino también una amenaza para la salud y para el medio ambiente.

Por último, significar que la Guardia Civil participa como socio del proyecto LIFE "Guardianes de la Naturaleza" financiado por la Unión Europea y que, dentro de las actividades planificadas en el mismo, el SEPRONA está encargado de llevar a cabo acciones operativas encaminadas a la lucha contra la destrucción o modificación del hábitat de especies protegidas. Así pues, las actividades realizadas en el marco de la Operación "Silver Axe IV" se encuadran dentro de dicho Proyecto.

La operación ha sido desarrollada por agentes pertenecientes al SEPRONA y al Servicio de Fiscal de la Guardia Civil, que han contado con la colaboración de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Vegetal y Forestal, perteneciente al Ministerio de Agricultura y Pesca (MAPA).

Para más información pueden dirigirse a la Oficina Periférica de Comunicación del Seprona de la Guardia Civil, en el teléfono 608.251.069.

Existen imágenes a disposición de los medios en:

www.guardiacivil.es/es/prensa/videos_desacarga_medios/2019/index.html

Medio: Infoagro.com
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: http://www.infoagro.com/noticias/2019/asaja_aplaud...

Audiencia: 50.566 Lectores
Valor: 354€

18/06/2019

Asaja aplaude el incremento presupuestario de la Consejería de Agricultura andaluza

Europa Espanya Espanyol

El incremento del presupuesto de la Consejería de Agricultura en casi un 17% supone un buen punto de partida para desarrollar una política agraria andaluza que evite la pérdida de fondos europeos y complemente, con medidas reales, el respaldo que ofrece la Política Agraria Común (PAC) a los agricultores y ganaderos andaluces.

Tras el análisis detallado del presupuesto de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Sostenibilidad para el ejercicio 2019, ASAJA-Andalucía se congratula no sólo del notable incremento presupuestario, sino también y muy especialmente, del cambio de filosofía en la gestión de estos fondos, puesto que como ASAJA-Andalucía venía demandando en los últimos años, comienza a contenerse el gasto corriente -reduce su presupuesto un 3,51%- y se priorizan las políticas activas, que son las que tienen capacidad de generar empleo y riqueza en la Andalucía rural.

El director general de ASAJA-Andalucía, Félix García de Leyaristy, ofreció ayer en su comparecencia ante la Comisión de Hacienda, Industria y Energía del Parlamento de Andalucía el voto de confianza de ASAJA y del sector agrario a unos presupuestos que, oesi se ejecutan tal y como se han planteado, pueden suponer un importante revulsivo para dinamizar el sector agrario .

Las líneas presupuestarias de las políticas agrarias y medioambientales contarán con 243,3 millones de euros más que en 2018, un incremento presupuestario del 16,89% que ASAJA espera que permita modernizar las explotaciones, incorporar a más jóvenes a la actividad agraria y relanzar el Plan Estratégico Agroindustrial de Andalucía Horizonte 2020.

La modernización de explotaciones y la incorporación de jóvenes, dos de las principales líneas contempladas en el capítulo presupuestario 7.1.B (Ordenación y mejora de la producción agrícola y ganadera), cuentan con un presupuesto de 108 millones y 72,1 millones de euros, respectivamente. Este capítulo con el que también se financia el sistema de seguros agrarios, la sanidad animal y vegetal y el arreglo de caminos rurales, entre otros, cuenta con un presupuesto de 303 millones de euros y sube el 86,5 % respecto al pasado ejercicio.

El presupuesto de 2019 refuerza también su apoyo a la industria agroalimentaria. El capítulo 7.1.E (incentivación del sector agroindustrial) dobla el presupuesto que se le asignó en el ejercicio anterior, lo que debería permitir el relanzamiento del Plan Estratégico para la Agroindustria de Andalucía Horizonte 2020, fundamental para mejorar la competitividad del sector y para incorporar las nuevas tecnologías al proceso de producción y comercialización de nuestros productos.

Este presupuesto de 2019 supone un cambio radical con respecto a lo que el Gobierno anterior venía planteando y supera el examen al que le ha sometido ASAJA-Andalucía, pese a ello, tal como comentó en su comparecencia Félix García de Leyaristy, oehay dos aspectos que preocupan: el retraso en la ejecución de la medida 19.2, a cargo de los Grupos de Desarrollo Rural, y la situación de las ayudas a los espacios forestales de titularidad privada (74% de los montes andaluces) .

Respecto al primer asunto, resulta preocupante que en el quinto año del marco de ejecución del Plan de Desarrollo Rural de Andalucía (PDR-A) los Grupos de Desarrollo Rural se encuentren aún en el 0% de ejecución presupuestaria de su estrategia de desarrollo local (el dinero destinado a los emprendedores y a las entidades beneficiarias), dado que sólo han justificado ante la Junta de Andalucía sus gastos de funcionamiento interno, lo que se traduce en que hasta la fecha no ha llegado ni un euro a los beneficiarios.

Respecto al segundo asunto, el de las ayudas forestales, pese a que están incluidas en el PDR-A 2014-2020, hasta la fecha se ha ejecutado menos del 5% de todas las ayudas programadas, y

parece que la mayor parte de estas medidas tampoco se van a ejecutar en 2019.

Con carácter general, el análisis del presupuesto por parte de ASAJA-Andalucía concluye que la Consejería de Agricultura gana peso en el conjunto del presupuesto de la Junta. Se trata de un proyecto que cumple gran parte de las demandas del sector y recoge muchas de las reivindicaciones planteadas por ASAJA a los anteriores ejecutivos, puesto que contiene el gasto corriente, prioriza las medidas de inversión y apoyo a las empresas y resitúa el foco de las políticas públicas en los agricultores y ganaderos, los principales actores del medio rural.

Medio: Cooperativas Agro-Alimentarias **Audiencia:** 515 Lectores
Publicado: 18/06/2019 **Valor:** 24€
Edición: Digital
Sección: Prensa / Periodismo
URL: http://agro-alimentarias.coop/prensa/noticias/ver/...

18/06/2019

PROVACUNO promueve el desperdicio cero de alimentos para luchar contra el cambio climático

Europa Espanya Espanyol

18-06-2019 PROVACUNO

Con motivo del Día Mundial de la Gastronomía Sostenible, PROVACUNO quiere poner en valor la importancia de evitar el desperdicio alimentario para luchar contra el cambio climático. España es el 7º país de la Unión Europea que más alimentos tira a la basura. Reducir la pérdida de alimentos es fundamental para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Por ello, PROVACUNO quiere resaltar la importancia de aprovechar todos los alimentos que consumimos y cómo con la carne de vacuno es posible.

El Día de la Gastronomía Sostenible nace con el objetivo de promover unos hábitos alimenticios que incluyen producción, preparación y consumo de alimentos más respetuosos con el medio ambiente. En este contexto, y con el fin de fomentar unos hábitos gastronómicos que eviten el desperdicio de alimentos, PROVACUNO, la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno, quiere poner en valor el desperdicio cero y, en concreto, el de la carne de vacuno.

Según la FAO, se estima que un tercio de todos los alimentos producidos a nivel mundial se pierden o se desperdician. En España, los datos no son muy halagüeños. Según el Informe del Consumo de Alimentación en España realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en 2017 los hogares españoles tiraron a la basura 1.229 millones de kilos/litros de alimentos y bebidas, de los que 1.075 millones correspondieron a productos sin utilizar y 154 millones a alimentos cocinados. A pesar de que estos datos muestran una reducción del 5,7% del volumen de alimentos desperdiciados con respecto al año anterior, sigue siendo una cifra alarmante según los expertos, en un mundo en el que casi mil millones de personas pasan hambre.

El desperdicio no solo ocurre en los hogares, también tiene lugar en la fase de producción, transformación y distribución. Todos tenemos la responsabilidad de controlar la exorbitante cantidad de comida que se pierde según las cifras oficiales.

El sector de la carne de vacuno, hacia el desperdicio cero

PROVACUNO, como organización que representa a todo el sector productor e industrial de la carne de vacuno en España, tiene como firme compromiso concienciar sobre la importancia de no desperdiciar alimentos.

Y es que, el desperdicio alimentario también contribuye al deterioro del medio ambiente. La huella hídrica que deja los productos que desperdiciamos al año es de 250.000 millones de m3 de agua en todo el mundo. En cuanto a la cantidad de GEI emitidos, producir los alimentos que tiramos a la basura a nivel mundial supone 3.300 millones de toneladas de CO2 al año, es decir, si el desperdicio alimentario fuera un país, sería el tercero más contaminante del mundo después de EEUU y China.

"Es importante concienciar a la sociedad del desperdicio cero de alimentos. Con unas sencillas pautas, como comprar de forma responsable o aprovechar los alimentos sobrantes con creatividad, conseguimos mucho. La carne de vacuno tiene desperdicio cero, sobre todo a nivel de consumo. Si compras un kilogramo de carne consumes un kilogramo, al ser un producto del que se aprovecha todo", apunta Javier López, director de PROVACUNO.

En cuanto al consumo en hogares y restaurantes, PROVACUNO también promueve el desperdicio cero. Muestra de ello son las elaboraciones que sugiere el chef Julius presentador de varios programas de Canal Cocina y colaborador habitual de la Interprofesional, quien con una única elaboración es capaz de conseguir cinco platos equilibrados en los que la carne de vacuno es la protagonista y con los que se puede comer toda la semana. Por ejemplo, con la elaboración de un

rabo de toro, podemos cocinar durante la semana croquetas, canelones, tacos de rabo de toro, pastas con verdura y hamburguesa; seña de que la carne de vacuno ayuda a evitar el desperdicio de alimentos.

Medio: europapress.es/epsocial.aspx
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agendas
URL: https://www.europapress.es/sociedad/medio-ambiente...
Audiencia: 254.006 Lectores
Valor: 1.740€

18/06/2019

Los veterinarios piden una reunión a Pedro Sánchez para exigirle un cuerpo veterinario único en toda España

Europa Espanya Espanyol

La Federación Estatal de Sindicatos Veterinarios (FESVET) ha enviado una carta al presidente del Gobierno en funciones, Pedro Sánchez, para pedirle una reunión en la que le instarán a crear un cuerpo sanitario veterinario único para toda España.

La FESVET considera que en la actualidad, la oferta de plazas para las Delegaciones y subdelegaciones del Gobierno en exclusiva al Cuerpo Nacional Veterinario, supone una "grave discriminación" con el Cuerpo de Veterinarios Titulares, por lo que le proponen un Cuerpo Sanitario Veterinario Único que esté integrado en el Sistema Nacional de Salud para que de valor a la veterinaria oficial.

Así responde el colectivo a la "discriminatoria" publicación de la última convocatoria de "puestos para su cobertura provisional por funcionarios del Cuerpo Nacional Veterinario con destino en las delegaciones y subdelegaciones del gobierno, previo a la incorporación de funcionarios de nuevo ingreso, una vez finalizado el proceso selectivo convocado por resolución de 22 de febrero de 2018, de la Subsecretaría del MAPAMA (BOE num. 56 de 5 de marzo).

En la misiva le instan a mediar ante el Ministerio de Política Territorial y Función Pública para que rectifique la clara discriminación entre funcionarios (Cuerpo Nacional Veterinario y Cuerpo de Veterinarios Titulares) llevada a cabo en la convocatoria de 12/06/19 para la cobertura provisional por funcionarios del Cuerpo Nacional Veterinario con destino en las Delegaciones y Subdelegaciones del Gobierno.

También le solicitan crear un grupo de trabajo interministerial en el que participen los Ministerios de Sanidad, Consumo y Bienestar Social; Agricultura, Pesca y Alimentación; Transición Ecológica; Política Territorial y Función Pública, etc.) que analice de manera transversal las distintas funciones en política sanitaria veterinaria y que permita unificar en un solo colectivo un Cuerpo y Escala Sanitaria "a todos los funcionarios" a los que se les exija la licenciatura en Veterinaria y su integración en el Sistema Nacional de Salud.

En tercer lugar la carta le pide que reciba "personalmente" a los representantes sindicales para que le puedan exponer sus prioridades y le recuerdan al presidente en funciones que la legislación española, cuando el 24 de julio de 1848 reguló las profesiones sanitarias en el Reglamento para las Subdelegaciones de Sanidad Interior del Reino, ya señaló que la profesión Veterinaria estaba encuadrada en el ramo

de la Sanidad, junto a la Medicina y Farmacia.

Además, añaden que "toda" la normativa posterior la incluye dentro de las profesiones sanitarias (Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias, etc.), aunque en la práctica del día a día el colectivo ve como "no se le está dando la importancia preventiva social y sobre todo funcional que le corresponde".

Por tanto, exigen a Sánchez un reconocimiento "real" de la veterinaria como una profesión sanitaria "en todos los ámbitos sociales y administrativos de actuación", que abarcan tanto el ejercicio público como privado, tal y como recoge la Ley de Ordenación de las

Profesiones Sanitarias.

Del mismo modo, le instan a que promueva la Veterinaria de salud pública como un conjunto de acciones encaminadas a proteger la salud de la población humana frente a peligros biológicos, físicos, químicos o nutricionales derivados de la vida animal o de sus producciones, y que se

desarrollan en los ámbitos de la seguridad sanitaria alimentaria, la salud y bienestar animal, la salud ambiental, la promoción de la salud mediante la formación e información sanitarias, la investigación y la docencia en salud pública y de la gestión sanitaria.

Añaden a sus reclamaciones que se incorporen y desarrollen las competencias de la Veterinaria de Salud Pública en la cartera de servicios del Sistema Sanitario Público a través de los

correspondientes Servicios Regionales de Salud y la creación de una especialidad propia dentro del modelo de formación especializada de Ciencias de la Salud.

Finalmente, solicitan la "consideración plena" de los centros veterinarios como centros sanitarios ya que son barrera esencial para mantener la salud pública comunitaria, así como un desarrollo de un registro nacional de profesionales sanitarios para la profesión veterinaria.

Medio: europapress.es/epsocial.aspx
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agendas
URL: https://www.europapress.es/madrid/noticia-meat-att...
Audiencia: 254.006 Lectores
Valor: 1.816€

18/06/2019

Meat Attraction presenta sus propuestas de internacionalización y desarrollo a la industria de Navarra

Europa Espanya Espanyol

Meat Attraction, la Feria Internacional del Sector Cárnico, ha presentado sus propuestas de apoyo a la comercialización e internacionalización de las industrias cárnicas ante un grupo de empresarios navarros que acudieron a una nueva cita de los 'Foros de debate con la industria cárnica. Retos y oportunidades para el sector', celebrada en Pamplona y organizada junto al Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria de Navarra (CNTA).

Según ha informado Feria de Madrid en un comunicado, en su intervención de bienvenida, el director general del CNTA, Héctor Barbarin, ha destacado que Meat Attraction es "una cita importante para el sector en la que hay que estar, porque en estos años se está consolidando como una plataforma imprescindible para la industria de la carne".

Intervino a continuación el empresario navarro Alberto Jiménez, presidente de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE) y presidente del Comité Organizador de Meat Attraction, que recalcó que la feria es "uno de los acontecimientos más importantes que ha tenido lugar en el sector cárnico en los últimos años", un certamen diseñado desde el sector "que ayuda a las empresas a incrementar su negocio".

Por su parte, el presidente de ANICE ha analizado "la importancia de la industria cárnica como cuarto sector industrial del país, con unas ventas de 26.000 millones de euros, 6.000 millones de euros de exportaciones y casi 100.000 empleados directos, lo que la sitúa de forma destacada a la cabeza de todo el sector alimentario español".

Por su parte, la gerente comercial de Meat Attraction, Almudena de Castro, ha resaltado que la feria es un instrumento al servicio de la industria cárnica "con el objetivo de posicionar España y sus industrias como uno de los principales hubs internacionales para la comercialización de productos cárnicos" a través de un evento "monográfico vertical hiperespecializado que suma para toda la cadena de valor de la carne".

Asimismo, ha informado a los empresarios asistentes sobre los B2Meat, las reuniones B2B entre expositores y compradores internacionales, y ha recordado que con el programa de compradores los expositores pueden invitar directamente a contactos y potenciales clientes, siendo sus costes de viaje y alojamiento soportados por Ifema, al tiempo que ha animado a las empresas navarras a participar en la feria.

La jornada ha contado también con la participación de Silvia García de la Torre, responsable de Desarrollo de Negocio I+D+i, del CNTA, que habló a los presentes sobre innovación y tendencias en la conservación de productos cárnicos, destacando el papel de la I+D+i en el desarrollo de nuevos productos y formatos para dar respuesta a las necesidades y aspiraciones del consumidor.

También, con el experto agroalimentario Ricardo Migueláñez, que ha analizado la situación de la industria cárnica en España, un sector, a su juicio, "estable, consolidado, creador de empleo" y que ha tenido en estos últimos años "un importante desarrollo de la mano del comercio exterior".

Esta edición de Meat Attraction incluirá diferentes eventos y acciones de interés, como el X Congreso Mundial del Jamón, la segunda edición de '#Distrimeat', el Congreso Europeo de la Distribución Cárnica, el 'Meat&Organic Congress' o 'Meatic', las Jornadas sobre Automatización y Digitalización en la Industria, y el Innovation Hub, entre otros.

Medio: Burgos Conecta
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Actualidad / Última Hora
URL: https://www.burgosconecta.es/economia/empresas/gra...
Audiencia: 13.470 Lectores
Valor: 88€

18/06/2019

Más de 60 granjas proveedoras de Campofrío frescos obtienen la certificación AENOR de Bienestar Animal, Welfare Quality

Europa Espanya Espanyol

En 2019 esperan que el mayor número de explotaciones ganaderas posible obtenga la certificación con el objetivo de alcanzar el millón de cerdos Doce granjas de producción de lechones y más de 50 granjas de cebo proveedoras de Campofrío Frescos han obtenido la c ertificación AENOR de Bienestar Animal, Welfare Quality® , permitiendo a la compañía certificar las óptimas condiciones de vida de alrededor de 120.000 cerdos de BA NATUR y cerca de 400.000 de Bienestar.

El protocolo Welfare Quality® determina los requisitos que deben cumplir las granjas ganaderas en materia de Bienestar Animal pero, a diferencia de otros certificados similares, las auditorías se basan en la observación directa del propio animal, mediante la evaluación de cuatro principios: Buena Alimentación, Buen Alojamiento, Buena Salud y Comportamiento Apropiado. Asimismo, dentro de estos cuatro principios se identifican doce criterios de bienestar animal complementarios entre sí.

Durante el primer semestre de 2019, el equipo técnico de campo de Campofrío Frescos realizó inspecciones y formación en granjas de sus proveedores para enseñar a los granjeros las mejores prácticas posibles con el fin de obtener la certificación Animal Welfare.

«El objetivo de Campofrío es satisfacer las necesidades de nuestros clientes que han optado mayoritariamente por esta certificación de Welfare Quality®, como estándar de garantía para los consumidores», explica Jesús Maes , director del área de ganadería y relación con proveedores de Campofrío Frescos, quien señaló que en 2019 esperan que el mayor número de granjas posibles alcancen la certificación «con un objetivo claro de conseguir 1.000.000 de animales» .

Cada especie animal es evaluada de acuerdo al protocolo de Welfare Quality® específico para ella por auditores autorizados y calificados por la plataforma Welfare Quality en la materia. Tras la evaluación pormenorizada, se obtiene una puntuación que dará lugar al nivel en el que se encuentra el establecimiento auditado y, en el caso de superarse el nivel mínimo establecido para cada caso, dicho establecimiento obtendrá la certificación.

Medio: larazon.es
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Gastronomía - Lujo / Estilo de vida
URL: https://www.larazon.es/lifestyle/gastronomia/dieta...

Audiencia: 464.665 Lectores
Valor: 4.368€

18/06/2019

Dieta 'Pegan': descubre 8 curiosidades

Europa Espanya Espanyol

La dieta 'Pegan' nace de la combinación de la dieta paleo y la dieta vegana

La dieta Pegan , una de las más populares en la actualidad, nace de la combinación de la dieta paleo y la dieta vegana , que suprime todos los alimentos de origen animal. Este régimen fue creado por el nutriólogo Mark Hyman y en él abundan el pescado, los frutos secos, la carne, los huevos y también algunas frutas y verduras. Esta dieta está cada vez más en boga por ser una buena alternativa para bajar de peso; pero, ¿lo sabemos todo sobre ella?; ¿cuáles son los alimentos que la integran? Para solucionar tus dudas, Mentidero de la Villa te cuentan las curiosidades de esta dieta que combina dos de las más populares ¡No te lo pierdas!

1. La dieta Pegan copia principalmente de la paleo la incorporación de proteínas de origen animal de calidad. Y de la vegana toma la base principal de las semillas, verduras y frutas.

2. Reduce el colestero l, el riesgo de padecer enfermedades del corazón y mejora la inflamación, ya que contiene altos niveles de Omega3, que provienen del pescado azul o de las nueces, y gracias también a la disminución en el consumo de carne que se experimenta en esta dieta.

3. El consumo de azúcar se ha de minimizar lo máximo posible en la dieta Pegan .

4. En la dieta Pegan están completamente prohibidos los lácteos y el gluten, ya que éstos son considerarlos dañinos para el organismo por diferentes expertos.

5. La dieta Pegan fomenta el consumo de alimentos naturales que no estén procesados. Gracias a este requisito es una de las menos tóxicas que existe.

6. La dieta Pegan , al estar a caballo entre la paleo y la vegana , es más saludable y equilibrada, ya que cubre las necesidades del organismo sin producir carencias de ningún tipo.

7. La carne, incluida la carne roja, debe ser criada de forma sostenible y consumirse en cantidades pequeñas, nunca como plato principal.

8. Algunos de los alimentos que incluye la dieta Pegan son, por ejemplo, naranja, café, lechuga, pepino, tomate, pollo, soja, espárragos, fruta, entre otros.

Medio: interempresas.net/industria-carnica
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Veterinaria - Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: http://www.interempresas.net/Ganadero/Articulos/24...
Audiencia: 84.240 Lectores
Valor: 619€

18/06/2019

La carne de vacuno puede ayudar a frenar el despoblamiento rural

Europa Espanya Espanyol

Con la llegada del buen clima, la gente se desplaza más a menudo al campo en su tiempo libre y da la impresión de que las zonas rurales se encuentran súper pobladas durante varios meses, pero se trata de un espejismo y la realidad es muy distinta. Si bien el medio rural ocupa el 90% del territorio, solo el 20% de la población española vive en el campo, según datos del Banco Mundial, y la mayor parte de este porcentaje se encarga de conservar el rico patrimonio natural de España, su valiosa biodiversidad y, además, abastecer a la sociedad de alimentos seguros y de calidad para consumir diariamente, entre ellos la carne de vacuno. oeEs por ello, que todos los profesionales involucrados en el medio rural, forman una parte muy importante de nuestra salud , asegura Javier López, director de Provacuno .

En este sentido, Provacuno, la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno, quiere hacer una llamada de atención sobre la importancia del mundo rural para la vertebración social y territorial. El despoblamiento y envejecimiento de muchas zonas del territorio español es uno de los principales problemas del mundo rural y también de todo el país.

Almudena Méndez y su familia tienen 180 cabezas de ganado y todos los beneficios que perciben lo destinan únicamente a las vacas. Especialmente para la carne de vacuno, cuyo valor supone más de 3.300 millones de euros al año y representa, en volumen, el tercer sector productivo cárnico más importante de España, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La importancia de la economía en el mundo rural pasa por la ganadería, que dentro del sector de alimentación ocupa el primer lugar, con una cifra de negocio de más de 26.000 millones de euros, el 22% de todo el sector alimentario español. Con estas cifras, bien vale la pena preservar y fomentar el emprendimiento sectorial entre los jóvenes.

Actualmente, uno de los principales problemas de la ganadería es el relevo generacional, relacionado con el despoblamiento rural, más pronunciado en Comunidades Autónomas como Castilla-La Mancha, donde se registra la menor densidad de población por km² de toda España (26 habitantes por km²), y en la que el 70% de los pueblos aglutinan solo el 8% de la población total de la región.

En el caso de las zonas del Norte, la situación es similar. Almudena Méndez vive en Somiedo (Asturias), tiene 20 años y ayuda desde siempre a sus padres con la ganadería. Es su vida y tiene claro que no quiere cambiar de oficio, aunque asegura que oepara poder mantener el negocio del vacuno de carne, se necesitan llevar a cabo cambios en la Política Agrícola Común de la Unión Europea , explica Almudena, quien añade: oeQuieren que la gente joven tome el relevo y que venga gente de fuera, pero se necesita más apoyo y más inversión .

Javier López por su parte, explica que oeeste oficio es puramente vocacional porque requiere de una gran dedicación y no entiende de fines de semana o periodos vacacionales, pero es muy valioso para toda la sociedad porque suministra una parte muy importante de nuestra alimentación. Por lo que, conlleva una gran responsabilidad .

Medio: agronegocios.es
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: https://www.agronegocios.es/bruselas-no-descarta-u...
Audiencia: 3.764 Lectores
Valor: 43€

18/06/2019

Bruselas no descarta un etiquetado UE de bienestar animal para alimentos lácteos y cárnicos

Europa Espanya Espanyol

En una reciente respuesta europarlamentaria, la Comisión Europea dejó la puerta abierta a la regulación futura de un etiquetado sobre el bienestar animal a nivel comunitario.

Al respecto, el hasta ahora comisario de Salud y Seguridad Alimentaria, Vytenis Andriukaitis, afirmó que « la Comisión es plenamente consciente de que los consumidores están cada vez más interesados por el bienestar de los animales y por saber qué trato se les da en las explotaciones e instalaciones ganaderas, y sigue de cerca la evolución de los sistemas nacionales de etiquetado del bienestar de los animales, como el alemán y otros similares.»

Andriukaitis recuerda que, en 2012, la Comisión adoptó la E strategia de la Unión Europea para la protección y el bienestar de los animales 2012-2015 (COM (2012) 6 final), que finalizó en 2018 y, ahora, ha puesto en marcha una evaluación de la misma .

Precisamente, añade, uno de los objetivos de esta estrategia era « proporcionar la información adecuada a los consumidores y al público» y « a la luz de los resultados de la evaluación, la CE considerará si es necesario adoptar nuevas medidas en este ámbito.»

Mientras tanto, la Comisión, afirma el comisario, « sigue esta cuestión con interés por saber cómo los sistemas de etiquetado de bienestar animal pueden informar mejor a los consumidores y mejorar el bienestar de los animales destinados a la producción de alimentos.»

Al mismo tiempo, concluye, « la Comisión vela especialmente por que los sistemas nacionales no creen un obstáculo, ni afecten así negativamente al mercado interior.»

La pregunta con solicitud de respuesta fue realizada recientemente de forma conjunta por nada menos que por 27 europarlamentarios de todos los ámbitos políticos, incluidos los mayoritarios PPE y S&D , bajo el asunto « Establecimiento de un sistema de etiquetado para todos los productos cárnicos o lácteos basado en el bienestar de los animales.»

Este grupo cuestionaba a la CE sobre si tenía intención de introducir este sistema de etiquetado y, en caso negativo, y dado el éxito del sistema de etiquetado de los huevos de la Unión, por qué no.

En su exposición argumental, los eurodiputados afirman que « la gran mayoría de los consumidores de la Unión está dispuesta a pagar más por productos respetuosos con el bienestar de los animales (Eurobarómetro especial, nº 42. Actitudes de los europeos hacia el bienestar de los animales. Resumen, marzo 2016).»

Además, añade que « si bien existen algunos regímenes voluntarios, actualmente los consumidores no pueden distinguir claramente entre los distintos productos cárnicos y lácteos del mercado sobre la base de las normas relativas al bienestar.»

Y, en este sentido, consideran que « un sistema de tres niveles científico y específico para las especies, a semejanza del que ya es operativo para los huevos y similar al sistema que Alemania aplica a los cerdos, coherente y normalizado en toda la Unión y que parte de requisitos jurídicos mínimos, ofrecería sin duda claridad a los consumidores y los capacitaría».

Además, añaden, « un sistema de etiquetado de este tipo sería más justo para los agricultores, ya que impediría el uso de etiquetas diferentes y engañosas que pueden ocultar o comportar normas en materia de bienestar de los animales distintas y menos estrictas.»

Por último, « un sistema de este tipo daría lugar a una «igualación al alza» y animaría a los agricultores a establecer normas más estrictas en materia de bienestar animal, a fin de clasificar sus productos como productos de máximo nivel y compensar al mismo tiempo el aumento de los costes.»

Medio: agronegocios.es
Publicado: 18/06/2019
Edición: Digital
Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
URL: https://www.agronegocios.es/miranda-analiza-las-no...
Audiencia: 3.764 Lectores
Valor: 43€

18/06/2019

Miranda analiza las novedades en la regulación de piensos medicamentosos

Europa Espanya Espanyol

El secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, ha anunciado el desarrollo de un real decreto para fijar los niveles máximos de contaminación cruzada de sustancias antimicrobianas y se ha referido al compromiso del Ministerio para reducir las resistencias a los antibióticos, recogido en un plan nacional, presentado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, en la Conferencia Sectorial del pasado mes de marzo.

Lo ha comentado en la jornada organizada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y dedicada a los piensos medicamentosos, en la que ha repasado el trabajo que realiza el Ministerio en la regulación de piensos medicamentosos y en la lucha contra la resistencia antimicrobiana.

Los piensos medicamentosos son una vía de administración de medicamentos veterinarios a los animales, en particular a los animales destinados a la producción de alimentos. Miranda se ha referido a la nueva reglamentación europea relativa a la fabricación, comercialización y uso de piensos medicamentosos para los que se fijará, en el año 2021, un nivel máximo de contaminación cruzada de 24 sustancias antimicrobianas, que permita asegurar que no se generan resistencias ni en salud humana ni en la animal.

El secretario general ha señalado que el Ministerio ha iniciado el desarrollo de un real decreto que fijará dichos niveles hasta la entrada en vigor de la normativa comunitaria. Éste, según ha apuntado, recogerá los criterios de homogeneidad de los fabricantes de piensos medicamentosos que, según la nueva normativa europea, deberán renovar su autorización antes de 2022, siempre y cuando cumplan los requisitos establecidos por la Comisión Europea.

En relación a la resistencia antimicrobiana, Miranda ha subrayado el compromiso existente a nivel internacional en la lucha contra esta resistencia, en el marco de la estrategia mundial "one health ", en la que participan todos los organismos internacionales competentes como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) .

Este compromiso, ha señalado el secretario general, se concreta en el Plan Nacional frente a las Resistencias a los Antibióticos 20192021 , presentado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, en la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural del pasado 12 de marzo.

El plan supone la materialización del compromiso del Gobierno, del MAPA y de las autonomías para reducir el uso de antibióticos y contribuir con ello a disminuir el incremento de las resistencias antimicrobianas, sin que se vea afectado el nivel sanitario de la cabaña ganadera.

La alimentación animal es un sector importante desde el punto de vista económico y social. España es uno de los tres Estados miembros con mayor producción de piensos en torno a los 35 millones de toneladas-, cuya fabricación se lleva a cabo en más de 1.700 establecimientos, de los que 678 fabrican piensos medicamentosos, que representan, en peso de producción, un 11,4 % del total.

El secretario general ha invitado a los sectores ganadero y fabricante de piensos a apostar por la comunicación. Ha animado a estos ámbitos de producción a difundir, entre los consumidores, los argumentos técnicos y científicos que avalan este sistema de producción y de fabricación bajo el principio de la seguridad alimentaria.