



Boletín informativo

25/02/2019

SUMARIO

	Miguel Vergara invierte 3 millones para impulsar la exportación de carne de Medio: Diario de Valladolid	2
	Alemania reduce su producción de carne de cerdo en un 3% en 2018 Medio: Agrodigital.com	4
	El descenso de la exportación supone una reducción en los precios del va Medio: Vacuno de élite	5
	El veganismo puede ser una moda alimentaria más duradera que otras Medio: cincodias.com	6
	El ovino busca modernizarse para sobrevivir Medio: diariodejerez.es	8
	Medio Rural abonará la próxima semana 6,9 millones en ayudas a casi 3.0 Medio: El Portaluco	10
	Dejar de comer carne sí ayudará a salvar el planeta Medio: Contrainformacion.es	11
	Rodríguez: En siete años se duplicó el número de granjas ecológicas de va Medio: laopinioncoruna.es	14
	Meat Industry Ireland cree que el Brexit afectará seriamente a la industria c Medio: eurocarne.com	15
	Phil Hogan anuncia el cierre de un acuerdo con EE.UU. para que la UE im Medio: eurocarne.com	16
	Costa Food Group logra el certificado de bienestar animal Aenor Conform Medio: eurocarne.com	17
	#sábadocanalla: Indicadores de precios para el vacuno de carne Medio: Vacuno de élite	18
	¿Cuánta agua hace falta para producir una hamburguesa? Medio: Móvil Experto	19
	Hemos visitado una fábrica de carne para averiguar cómo se hacen exact Medio: Business Insider España	21
	Detectado un caso del mal de las 'vacas locas' en Zamora Medio: diariopalentino.es	26
	Riesgos para la salud derivados de los movimientos repetitivos en la industr Medio: eurocarne.com	27
	Aplicaciones de la inducción magnética para la determinación en línea de Medio: eurocarne.com	28
	El sector cárnico español aumentó su producción en torno al 4% en 2018 Medio: financialefood.es	29



http://www.diariodevalladolid.es/noticias/valladolid/miguel-vergara-invierte-3-millones-impulsar-exportacion-carne-ternera-calidad_144403.html

Sección: *Regional*
25/02/2019

Miguel Vergara invierte 3 millones para impulsar la exportación de carne de ternera de calidad

Europa Espanya Espanyol

Incorpora en una nave de 4.000 metros en el Polígono de Argales tres líneas automatizadas de elaborados y fileteados / Preve acometer el nuevo proyecto antes de final de año

El grupo familiar Miguel Vergara, especialista en producción, transformación y comercialización de carnes selectas de vacuno, amplía sus instalaciones en Valladolid con la construcción y ampliación de una planta en el Polígono Industrial de Argales de Valladolid. Se trata de una inversión cercana a los tres millones de euros en una nave de 4.000 metros cuadrados ubicada en el número 16 de la calle Pilar Miró.

La inversión está ahora en la fase de proyecto y de la tramitación de los correspondientes permisos municipales. «Queremos terminar las obras en 2019», explica el consejero delegado e hijo del fundador, Miguel Vergara.

Reforzar la apuesta exportadora de esta empresa familiar es el objetivo de la inversión que acometerá Vergara en una nave adquirida hace trece años a Supermercados El Árbol. La compañía proyecta ubicar en estas instalaciones tres líneas automatizadas de productos elaborados y fileteados..

Vergara se prepara así para dar respuesta a las nuevas tendencias de sus clientes que exigen «cada vez más productos elaborados que requieren de mayores espacios», al tiempo que la creciente demanda requiere de mayores volúmenes. «Crecemos mucho en los productos elaborados», explica Vergara.

La inversión no sumará mucho más empleo a los 200 actuales de su plantilla. Miguel Vergara cifra en unos quince empleos el impacto de la nueva ampliación.

LICITACIÓN

La licitación de la obra comenzará en breve, para lo cual una ingeniera del grupo ha contratado ya a un gabinete de ingeniería. La compañía agroalimentaria vallisoletana facturó el año pasado 43,5 millones de euros, un 70% procedente de clientes nacionales y un 30% de la exportación. Ahora pretende reenfocar su proyecto hacia el mercado exterior con el fin de que en ocho o diez años la exportación equivalga al 70% de las ventas y el negocio nacional, el 30%.

En la actualidad, Miguel Vergara vende sus productos en Portugal, Italia, Francia, Reino Unido, Hong Kong y Angola y está «abriendo» mercados en Suiza, que exige certificados especiales. Su gran apuesta de futuro es Japón. El grupo se prepara para vender su carne selecta en el país nipón tras una reciente visita a empresas de este país durante ocho días. «Japón es el país más atractivo porque es uno de los que más aprecian los productos de alta calidad», precisa en consejero delegado.

Para esta nueva aventura, Vergara confía en que España valide pronto el tratado de libre comercio para carne de vacuno con Japón. La Eurocámara da su visto bueno al acuerdo de libre comercio con Japón que entrará en vigor en febrero

El pleno del Parlamento Europeo dio en diciembre el visto bueno al acuerdo de libre comercio negociado entre la UE y Japón con el que se prevé eliminar la mayoría de aranceles y ahorrar a los exportadores europeos unos 1.000 millones de euros anuales en derechos de aduana, a partir de su entrada en vigor el 1 de febrero de 2019. Miguel Vergara quiere aprovechar esta oportunidad para crecer en el exterior.

La empresa familiar cuenta en el Polígono de Argales con una parcela de 7.000 metros donde, además de las oficinas centrales, tiene el departamento de I+D, el de Recursos Humanos, el de los comerciales y la dirección técnica. También dispone de una sala de despiece, otra de fileteados y otra de elaborados.

Las principales cadenas de supermercados son los grandes clientes de Miguel Vergara: Carrefour, Mercadona, El Corte Inglés, Gadis, Eroski, Alcampo y Día, entre otros.

DOS MARCAS

Dos marcas brillan como modelo de excelencia. La Angus By Miguel Vergara y la Blonda By Miguel Vergara, consolidadas tras una apuesta innovadora. La primera es una carne que destaca por un sabor intenso, un alto grado de infiltración, gran jugosidad y su carácter tierno con una raza la Aberdeen Angus originaria de Escocia. La Blonda By Miguel Vergara es la primera carne de vacuno con una reducción de grasas de hasta el 95% con un mayor aporte proteico que el pollo.

Esta es la gran fortaleza que Vergara atribuye a su grupo: misma raza, misma alimentación e idénticos procesos de manejo. «La marca fideliza al cliente». Es lo que considera seña de identidad de un grupo regional que aspira a ser una referencia internacional. En ese camino, Miguel Vergara dio en 2017 el salto a la hostelería por medio del Canal Horeca con la marca Angus.

<https://www.agrodigital.com/2019/02/25/alemania-reduce-su-produccion-de-carne-de-cerdo-en-un-3-en-2018/>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
25/02/2019

Alemania reduce su producción de carne de cerdo en un 3% en 2018

Europa Espanya Espanyol

De acuerdo con los datos provisionales comunicados recientemente por la Agencia federal de Estadística (Destatis), en 2018 la producción cárnica alemana se ha reducido, por segundo año consecutivo, situándose en 8,04 millones de toneladas, unas 125.600 toneladas menos que en 2017 (-1,5%), con lo que se ha registrado la segunda producción más baja producida desde 2009.

Según los analistas, el retroceso observado en la oferta de animales de abasto provocó caídas de la producción animal, especialmente en cerdos y vacunos, mientras que se registró un aumento en el sacrificio de ovejas y, de nuevo, una producción récord en el subsector aviar. La producción de carne de porcino, que hasta el 2016 había evolucionado con una tendencia continuada al alza, se redujo en 2018 considerablemente a unos 56,61 millones de animales, unos 1,73 millones menos (-3,0%) que en 2017. Esta reducción afectó, especialmente, a la oferta de cerdos procedentes del extranjero, que disminuyó en 705.520 (-17,9%) hasta situarse en 3,23 millones de cabezas, con lo que se contabilizó el menor número de animales extranjeros sacrificados en mataderos alemanes desde 2004.

Según Destatis, también se redujo considerablemente la oferta del número de cerdos producidos en el interior, a saber, en 1,02 millones de animales (-1,9%) hasta situarse en la cifra total de 53,37 millones de cabezas. Esta reducción en el número de cabezas apenas pudo ser compensada por el ligero aumento en aproximadamente 100g del peso canal que se situó, en el promedio, en 94,36 Kg. La producción total de carne porcina se redujo en un 2,9% alcanzando los 5,34 millones de toneladas, lo que supone el nivel más bajo alcanzado desde 2009.



<http://www.vacunodeelite.es/el-descenso-de-la-exportacion-supone-una-reduccion-en-los-precios-del-vacuno-de-carne/>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
25/02/2019

El descenso de la exportación supone una reducción en los precios del vacuno de carne

Europa Espanya Espanyol

Bajadas generalizadas en las cotizaciones de las canales de vacuno (-0,14% en las de las terneras, -0,89% en las de los animales 8-12 meses y 0,04% en las de los machos 12-24 meses) durante la última semana. La demanda interior desciende semana a semana y la exportación también ha descendido, según el último informe elaborado por el Ministerio de Agricultura.

Leve descenso del -0,08% en las cotizaciones de los bovinos con destino para vida. Las exportaciones siguen mostrando debilidad, por lo que la oferta se muestra excesiva para las peticiones que llegan.

https://cincodias.elpais.com/cincodias/2019/02/22/companias/1550837735_627897.html

Sección: Economía

25/02/2019

El veganismo puede ser una moda alimentaria más duradera que otras

Europa Espanya Espanyol

Autor: Aimee Donnellan, Peter Thal Larsen

La última tendencia en dietas puede ser más duradera que las modas anteriores. La preocupación por el cambio climático y el bienestar de los animales así como por una alimentación saludable está impulsando a los consumidores a adoptar el veganismo. Al igual que la tendencia baja en carbohidratos de principios de la década de 2000, las empresas están luchando por mantenerse al día con los cambios en los gustos de los consumidores. Pero el cambio a evitar los productos de origen animal parece más que algo pasajero.

Al igual que otras modas alimentarias, el veganismo ha pasado de las opciones culinarias de una minoría devota a la corriente principal. Impulsadas por el apoyo de estrellas de cine como Joaquin Phoenix y Ellen DeGeneres, las grandes empresas han respondido. En los últimos meses, McDonald's ha añadido una happy meal vegetariana a su menú, mientras que Unilever ha adquirido la compañía de alimentos sin carne The Vegetarian Butcher. Mientras, el gigante del capital privado KKR apeló a las credenciales vegetales de la margarina cuando se hizo con el negocio correspondiente del gigante anglo-holandés de la alimentación por 6.800 millones de euros el año pasado.

Los consumidores están receptivos. La panadera británica Gregg's, cuyos sándwiches y pasteles se pueden encontrar en la mayoría de las calles principales, desató una tormenta en las redes sociales cuando comenzó a vender rollos de salchichas veganos en enero. La compañía dijo el martes que la publicidad en torno al sustituto de la carne ha ayudado a atraer más clientes, y ha impulsado las ventas en superficie comparable en casi un 10% en las primeras siete semanas del año.

Los inversores ya han visto cambios tan repentinos otras veces. A principios de la década de 2000, los consumidores adoptaron la dieta Atkins, que promovía la pérdida de peso evitando los carbohidratos en favor de proteínas como, irónicamente, la carne y los huevos. Rob Lowe y Jennifer Aniston apoyaron ese estilo de vida. Las cerveceras se esforzaron por desarrollar cervezas bajas en carbohidratos. La estadounidense SlimFast culpó a la dieta de comerse las ventas de sus batidos. Pero la locura se desvaneció gradualmente.

El veganismo parece tener capacidad de aguante, en cambio. La dieta consiste más en llevar un estilo de vida ético, es decir, evitar los animales y las técnicas agrícolas que generan gases de efecto invernadero y consumen agua en exceso, que en perder peso. Los datos demográficos también apuntan a un crecimiento continuado. Las dietas veganas, vegetarianas o flexitarianas, que implican reducir el consumo de carne, son más populares entre los residentes jóvenes y relativamente acomodados de las ciudades que entre los mayores y menos acomodados. Alrededor del 60% de los estudiantes de Reino Unido exigían comida vegetariana y vegana en sus universidades en 2017, según una encuesta de la empresa de restauración y otros servicios Sodexo.

Y aunque Gran Bretaña y Alemania lideran el cambio, los grandes países amantes de la carne se están poniendo al día. Según Nielsen, el 39% de los estadounidenses están probando más alternativas a la carne. En Francia, el hogar del foie gras, las ventas de productos veganos y vegetarianos crecieron un 24% el año pasado, hasta los 380 millones de euros, y se espera que crezcan un 17% más cada año hasta 2021, según la empresa de investigación Xerfi.

Sin embargo, los inversores normales pueden tener dificultades para sacar provecho de esta tendencia. Aunque los supermercados de Reino Unido dedican más espacio en las estanterías a los productos veganos, la contribución a las ventas totales es mínima. Compañías como Tofutti Brands, que vende queso crema sin leche, y Hain Celestial Group, conocido por su leche de almendras, no están centradas del todo en lo vegano.

Mientras, millones de personas de los países menos desarrollados, para quienes la carne solía ser un placer escaso, siguen ansiosas por consumir más leche, huevos, pollo y carne de vacuno a medida que se hacen más ricas. Por tanto, el consumo mundial de productos de origen animal parece que va a seguir creciendo.

Aún así, las compañías exclusivamente veganas pueden beneficiarse. Beyond Meat, un proveedor estadounidense de hamburguesas y salchichas hechas de plantas, está planeando una OPV. El negocio, que atrajo al fundador de Microsoft, Bill Gates, como uno de sus primeros inversores, informó en noviembre que las ventas aumentaron un 167% en los primeros nueve meses de 2018 en comparación con el año anterior, hasta los 56,4 millones de dólares. La finlandesa Golden & Green Foods ha lanzado Pulled Oats, una alternativa a la carne de cerdo o pollo desmenuzada hecha de avena y alubias. Se espera que el mercado de estas proteínas vegetales alcance los 16.300 millones de dólares en 2026, según Persistence Market Research.

El lanzamiento de estos productos no es nada fácil. Gregg's tardó 18 meses en desarrollar su rollo de salchicha vegetariano. Quorn, que hace el sustituto de la carne que se usa en el susodicho rollo, dice que a menudo hacen falta alrededor de cinco años para producir productos veganos que sean apetecibles para los consumidores. Pero las empresas deberían poder acceder a nuevas fuentes de financiación, ya que los productos veganos atraen a los inversores que buscan inversiones sostenibles.

Siempre existe el riesgo de que los gustos de los consumidores vuelvan a orientarse hacia la carne y los productos lácteos. Pero los veganos pueden decir que están ayudando a salvar el mundo con cada hamburguesa de alubias. Esa no es una afirmación que puedan hacer las dietas de moda anteriores.

https://www.diariodejerez.es/agr_andalucia/Ovino_0_1330367234.html

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca

25/02/2019

El ovino busca modernizarse para sobrevivir

Europa Espanya Espanyol

Son muchas las inquietudes que la ganadería extensiva tiene sobre la mesa y a las del nuevo Marco de la PAC o el Brexit , que son comunes a todo el sector agroganadero, se unen las condiciones específicas de la dehesa.

Orientar a los ganaderos en estos momentos ha sido el objetivo de la X Jornada Técnica de Ovino organizada por la Asociación Agraria Jóvenes Agricultores (Asaja) Córdoba y la Fundación Caja Rural del Sur , donde quedó clara la necesidad de modernizar las explotaciones y los manejos como clave para la supervivencia del sector.

Más información

Ganado vacuno.

Ganado vacuno.

El vacuno mira a los mercados árabe y asiático

Miguel Ángel Perea, veterinario y director del cebadero de Dehesas Cordobesas , expuso su visión sobre cómo afrontar los nuevos retos en la producción ovina, en un contexto marcado por la realidad de los mercados, los compromisos de la sanidad animal, una mayor intensificación productiva, nuevas exigencias de calidad y administrativas y la nueva PAC. Y habló de un sector que debe convivir con la reducida y fluctuante realidad del ovino y la falta de relevo generacional.

Perea hizo un llamamiento a los asistentes a "buscar la oportunidad" y a la disminución del consumo interno contrapuso el aumento de las exportaciones de cordero y de carne, así como la subida del precio de las lanas y las pieles. Dijo que el reto debe ser aumentar el número de corderos vendidos por oveja y año apostando por una mayor fertilidad anual, una mayor prolificidad a través de un buen programa de selección genética y la reducción de la mortalidad de los corderos.

El veterinario también ve posible un aumento del precio del cordero a través de la optimización de los costes en alimentación y la realización de una buena sanidad animal que permita una disminución de la mortalidad pues, dijo que las pérdidas productivas en corderos es la causa principal de la merma de rentabilidad de las explotaciones ovinas.

Por último, habló del Acuerdo par el uso prudente de antibióticos en ovino y caprino de carne y animó a los ganaderos a definir e implantar un programa sanitario elaborado por el veterinario que haga posible la reducción de la prescripción de antibióticos.

Carmen Leal Muñoz, técnico en Incorporación de Empresa Agraria del Ifapa de Hinojosa del Duque , presentó un estudio de rentabilidad en ovino de carne, con una comparativa de dos explotaciones agrarias, una empleando el sistema tradicional y otra el sistema Star, que se basa en la desestacionalización reproductiva con una organización de cinco cubriciones o parideras en el año.

Buscar la rentabilidad

El estudio evaluando el rendimiento neto de las explotaciones y la rentabilidad bruta arroja un saldo muy favorable al modelo Star. Leal afirmó que "la pervivencia de nuestra dehesa está ligada a la rentabilidad de sus actividades productivas", por lo que recomendó buscar el equilibrio en las explotaciones para armonizar el adecuado uso de la dehesa , con el aumento de la formación y la innovación , todo ello ajustando debidamente la carga ganadera.

Valentín Maya Blanco, ingeniero agrónomo del Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (Cicytex), habló sobre el manejo de los pastos en las explotaciones de ovino. Como amenazas de las explotaciones ganaderas extensivas citó la falta de rentabilidad, la escasez de mano de obra, la incertidumbre climática, los problemas sanitarios y las políticas agrarias que, dijo, nos llevan a apostar por cambios en los sistemas tradicionales de manejo y la tendencia "hacia un manejo sostenible de los pastos", entendido como "el conjunto de directrices que tienen el objetivo de ordenar espacio y temporalmente el aprovechamiento del pasto, permitiendo alcanzar la máxima productividad animal, un alto nivel productivo del pasto y eficiencia en su utilización, sin que el medio ambiente se vea afectado".

Como pautas de manejo, Valentín Maya propuso una carga animal alta "para reducir la duración del aprovechamiento", una intensidad pastoreo adaptada a condiciones ambientales o especies a fomentar, la existencia de plantas con reservas disponibles en el momento de inicio del pastoreo y un periodo de descanso adaptado a las condiciones ambientales y fisiológicas de las plantas. Finalmente animó a los ganaderos a implementar cambios hacia un manejo más sostenible a partir de una reflexión previa sobre el manejo realizado en las explotaciones y apoyándose en una información contrastada y objetiva.

El jefe del Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura, Manuel Fernández Morente, habló sobre el peligro de la fiebre Aftosa y el control del riesgo de nuevas enfermedades emergentes. Informó de la situación epidemiológica actual en la Unión Europea y el Norte de África respecto a enfermedades infecciosas en ganadería, con especial referencia a enfermedades del ganado ovino. Y, por último, trató de forma expresa la situación del brote de Aftosa en el Magreb, las medidas de prevención y el control de la misma.

El encuentro fue inaugurado por el secretario general de Asaja Córdoba, Rafael Navas, el consejero de la Caja Rural del Sur y secretario de Covap, José María Calero, el presidente de Dehesas Cordobesas, Antonio Arévalo, la delegada de Agricultura y Ganadería de la Junta de Andalucía en Córdoba, Araceli Cabello, y el alcalde de Hinojosa del Duque, Matías González.

Datos del sector

El censo de ovino andaluz, según los últimos datos recopilados por el Observatorio de Precios y Mercados de la Consejería de Agricultura, mostró una evolución negativa, si bien en los últimos años, desde 2013 hasta 2017, presentó una cierta estabilidad en torno a las 2.200.000 cabezas.

Está constituido principalmente por hembras reproductoras (76%) y por corderos (21%). Los sementales apenas suponen el 3% del censo.

Córdoba es la provincia con mayor censo (30%) y Granada la que cuenta con un mayor número de explotaciones (22%). La comarca andaluza con mayor número de explotaciones es Los Pedroches (17%).

La producción de carne de ovino en Andalucía se ha incrementado en los últimos años, si bien en los dos últimos se mantiene, por encima de las 6.600 toneladas. Córdoba es la provincia con mayor producción (35%), seguida de Sevilla (32,6%). En cuanto a las exportaciones andaluzas en 2017 fueron de 587 cabezas (0,05 millones de euros) con destino a Portugal (72,0%), Rumanía (24,5%) y Francia (3,6%). La balanza comercial en ganado vivo es negativa para nuestra comunidad, ya que las importaciones andaluzas en 2017 se situaron en 23.273 cabezas (2,49 millones de euros), que llegaron procedente principalmente de nuestros vecinos Portugal (95,6%) y Francia (4,4%).

Ovino para carne

Sin embargo, en carne las exportaciones andaluzas en 2017 alcanzaron las 2.754 toneladas (12,7 millones de euros), mientras que las importaciones apenas llegaron a 381 toneladas (2,1 millones de euros).

Los principales destinos de la carne de nuestras ovejas fueron Francia (24,3%), Reino Unido (15,5%), Eslovenia (9,4%), Alemania (8,3%) y Omán (6,1%). Y la que nosotros compramos viene del Reino Unido (23,1%), Eslovenia (19,4%), Bélgica (18,4%), Francia (6,9%) e Italia (6,4%).



<https://elportaluco.com/medio-rural-abonara-la-proxima-semana-69-millones-en-ayudas-a-casi-3-000-ganaderos-de-vacuno-de-carne/>

Sección: *Regional*

24/02/2019

Medio Rural abonará la próxima semana 6,9 millones en ayudas a casi 3.000 ganaderos de vacuno de carne

Europa Espanya Espanyol

EUROPA PRESS

SANTANDER, 24 (EUROPA PRESS)

La Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación del Gobierno de Cantabria ingresará, a partir del viernes, 1 de marzo, a 2.989 ganaderos de Cantabria el 90% de la ayuda europea al vacuno de carne asociada a las vacas nodrizas de la campaña 2018, que supone un importe total de 6,9 millones de euros, mientras que el 10% restante se abonará en junio.

En un comunicado, el Gobierno ha explicado que el objeto de esta aportación dineraria es garantizar el mantenimiento de la viabilidad económica de las explotaciones y reducir el riesgo de abandono de esta actividad productiva.

Según ha detallado, la Consejería este año las cifras son "ligeramente superiores con respecto a las del ejercicio anterior", tanto en importe como en número de solicitantes y de beneficiarios.

Medio Rural ha asegurado que, al igual que con el pago asociado a la vaca de leche, la Dirección General de Ganadería y Desarrollo Rural ha "agilizado al máximo" el trabajo de gestión y tramitación de estas ayudas al vacuno de carne, que, según ha subrayado, se ha adelantado una semana con relación a la fecha de pago del año pasado.

Los ganaderos solicitantes generan un derecho al pago por cada animal incluido, de aptitud cárnica o de sus cruces, que hayan parido en los 24 meses anteriores al 30 de abril de 2018, incluyendo novillas (hembras mayores de 8 meses) hasta el límite del 15% del censo elegible. Todo ello, calculado sobre un importe unitario total por animal elegible de 91,82 euros.

Como en anteriores ocasiones, los beneficiarios de estas cantidades recibirán un mensaje SMS a su teléfono móvil con el detalle individual del pago.

Para hacer efectivo el ingreso a los ganaderos a partir del 1 de marzo, la Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación ha solicitado, el pasado viernes, la cantidad correspondiente al Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), el organismo de coordinación de los 17 organismos pagadores de la PAC, uno por cada comunidad autónoma.

Ir a la fuente

Author: EUROPA PRESS



<https://contrainformacion.es/dejar-de-comer-carne-si-ayudara-a-salvar-el-planeta/>

Sección: *Nacional*

24/02/2019

Dejar de comer carne sí ayudará a salvar el planeta

Europa Espanya Espanyol

Twittear

Manuel Peinado Lorca

Catedrático de Universidad. Departamento de Ciencias de la Vida. Instituto Franklin de Estudios Norteamericanos, Universidad de Alcalá

El tema de la contribución del ganado al cambio climático es algo que me preocupa. Ya me he posicionado al respecto en alguna ocasión .

El investigador Frank Mitloehner, profesor en la Universidad de California en Davis (EE UU), publicó en 2016 un libro blanco titulado Contribuciones del ganado al cambio climático: hechos y ficción. Fue aplaudido por la poderosa AFIA , la patronal de las industrias manufactureras de productos ganaderos y agrícolas estadounidenses. En 2018, el propio autor escribió una reseña en The Conversation.

El problema es que Mitloehner usa estadísticas incompletas sobre la emisión de gases de efecto invernadero (GEI) para minimizar los impactos ambientales de la ganadería.

Unsplash, CC BY-SA

Un porcentaje incompleto

El investigador afirma que la producción ganadera es responsable del 4,2 % de las emisiones de GEI de los Estados Unidos. No es poco si tenemos en cuenta que estamos ante el colíder en este tipo de contaminación. Reconoce que los métodos de evaluación del ciclo de vida son la "regla de oro" para medir con precisión las contribuciones del ganado al cambio climático, pero extrae conclusiones que no reflejan el ciclo de vida completo de los productos animales.

Su cálculo del 4,2 % no tiene en cuenta varias fuentes de emisiones importantes. Cita las estimaciones de la Agencia Medioambiental de los Estados Unidos para la emisión derivada de la fermentación entérica y el manejo del estiércol, pero excluye las emisiones de:

La producción de semillas y forrajes para animales, incluidas las emisiones de óxido nitroso asociadas con la aplicación de fertilizantes.

La deforestación y los cambios en el uso del suelo.

El transporte de alimentos para animales, ganado y productos alimenticios.

Las emisiones asociadas a los productos alimenticios de origen animal.

Unsplash, CC BY

Emisiones mundiales vs. estadounidenses

Mitloehner no distingue entre las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero y las estrictamente estadounidenses. Por ejemplo, sostiene que quienes aseguran que las emisiones derivadas de la ganadería estadounidense son comparables a las del transporte están equivocados.

Sin embargo, los datos que equiparan ambos sectores a nivel mundial son muy precisos. La estimación más reciente de la FAO es que un 14,5 % , 7,1 gigatoneladas , de las emisiones

mundiales de gases de efecto invernadero son atribuibles a la agricultura animal. Un volumen ligeramente menor, 7 GT, son atribuibles al transporte, según el Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC).

El porcentaje de emisiones de GEI estadounidenses que el doctor Mitloehner atribuye a la agricultura animal no es comparable a las tendencias globales. Tampoco refleja la magnitud del problema. En primer lugar, porque las emisiones de la energía y el transporte de ese país son excepcionalmente altas. En segundo, porque parte de ellas se realizan en otros países. Por ejemplo, las debidas a la deforestación para abrir las tierras al pastoreo y a la producción de cultivos forrajeros, cuyos productos finales se destinan al mercado estadounidense.

Agua, insecticidas y antibióticos

Mitloehner se centra en los GEI, pero no se ocupa de los otros impactos ecológicos y de salud pública derivados de la ganadería industrial. No ofrece dato alguno sobre el consumo del agua, la contaminación de los recursos hídricos por la escorrentía agropecuaria ni el uso masivo de insecticidas que está acabando con la biodiversidad natural. Tampoco de la contaminación del aire, la resistencia a los antibióticos, los impactos en las comunidades rurales y en los trabajadores, y otros efectos dañinos.

El investigador afirma que "las mejoras en la eficiencia de la producción ganadera están directamente relacionadas con las reducciones del impacto ambiental". Para sostenerlo se centra en el aumento de la eficiencia por cabeza de ganado. No tiene en cuenta la escala de la producción animal de alimentos, ni la huella ambiental total de la agricultura animal en Estados Unidos.

Unsplash, CC BY

¿A más eficiencia, menos emisiones?

Las industrias ganaderas estadounidenses han progresado en términos de eficiencia, pero el impacto de criar cada año unos 10.000 millones de animales destinados al consumo directo es enorme. Los beneficios de la mayor eficiencia de cría por cabeza se compensan si la producción animal de alimentos continúa aumentando, lo que trae como resultado una huella ambiental total cada vez mayor.

Por lo tanto, es irreal suponer que el sector agropecuario de Estados Unidos ha reducido su huella ambiental total porque haya reducido las emisiones de GEI por cabeza de ganado producida.

Las reducciones urgentes y radicales de emisiones son fundamentales en todos los sectores, incluidos el transporte, la energía y la agricultura. Pero si las emisiones se reducen en los sectores no agrícolas, pero continúan las tendencias pronosticadas en el consumo de productos animales, el aumento de la temperatura media mundial probablemente superará los 2.

La reducción del impacto ambiental de la agricultura exigirá drásticas disminuciones en la ingesta de carne y lácteos. Sobre todo en países como Estados Unidos que tienen los niveles más altos de consumo per cápita.

El estadounidense típico consume unas tres veces más carne, lácteos y huevos que la media mundial, lo que perjudica la salud humana y el medio ambiente. En comparación con la dieta mundial promedio, la estadounidense provoca casi el doble del uso de la tierra agrícola y de las emisiones. Entre un 80 y un 90 % están relacionadas con el consumo de alimentos de origen animal.

El libro critica los esfuerzos de los consumidores para reducir la dieta de productos cárnicos. Entre otras el lunes sin carne, que anima a los ciudadanos a comprender que las decisiones sobre su dieta afectan el medio ambiente y que deben comenzar a reducir (que no a suprimir) la ingesta de productos animales.

El problema del cambio climático puede parecer que sobrepasa la capacidad individual para marcar la diferencia. Sin embargo, cambiar nuestras decisiones del día a día, por pequeñas que sean, es una forma viable para que entre todos demos un paso hacia la reducción de nuestra huella ambiental.

Si nos esforzamos en reducir las contribuciones antropogénicas al cambio climático, es preciso también que quienes se dedican a interpretar las estimaciones de emisiones empleen el máximo rigor y la mejor metodología disponible para evaluar los impactos ambientales de las actividades agropecuarias.

Fuente: The Conversation

Twitter

https://www.laopinioncoruna.es/galicia/2019/02/24/rodriguez-siete-anos-duplico-numero/1378289.html?utm_source=rss

Sección: Comunidades autónomas y provincias

24/02/2019

Rodríguez: En siete años se duplicó el número de granjas ecológicas de vacuno en Galicia

Europa Espanya Espanyol

A Ruth Rodríguez, de 29 años, la vinculación con el medio rural le resulta tan natural como familiar. Sus abuelos tenían vacas, como ocurre en muchos lugares de Galicia. Y de ahí vino su vocación.

Exactamente, ¿qué beneficios tiene la leche procedente de ganadería ecológica? Esta veterinaria explica que, aunque no es el objeto de su estudio, la leche de pastoreo ecológica tiene la garantía de estar libre de residuos químicos y de la aplicación masiva de tratamientos. Lo que garantiza el sistema ecológico con respecto al convencional es estar libre de transgénicos y de residuos químicos. También existe una restricción muy fuerte en el uso de antibióticos y tratamientos reproductivos. "Desde el punto de vista de la calidad, es mayor", resume.

"Empecé en 2012 y en siete años se duplicó el número de granjas ecológicas en Galicia", asegura esta investigadora formada en la Universidade de Santiago -campus de Lugo- que logró el doctorado internacional tras estadias de investigación en la Massey University de Nueva Zelanda y en la Universidad Nacional de Litoral, en Argentina.

<http://www.eurocarne.com/noticias/codigo/42369/kw/Meat+Industry+Ireland+cree+que+el+Brexit+afectar%C3%A1+seriamente+a+la+industria+c%C3%A1rnica+irlandesa>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca - Alimentación / Bebidas
24/02/2019

Meat Industry Ireland cree que el Brexit afectará seriamente a la industria cárnica irlandesa

Europa Espanya Espanyol

"Si se introducen aranceles a las exportaciones de carne de res irlandesa en el Reino Unido, como lo sugirió el Secretario de Medio Ambiente del Reino Unido, Michael Gove, las plantas cárnicas cerrarán y habrá pérdidas de empleos", ha asegurado Cormac Healy director de Meat Industry Ireland en declaraciones recogidas por Irish Examiner.

Pese a esto, Healy aseguró que aún esperan que se produzca un Brexit ordenado con el mínimo de interrupciones en el comercio cárnico. "Ha habido mucha especulación y aún no hemos visto qué enfoque tomará el gobierno del Reino Unido sobre la adopción de aranceles. Si se aplicaran tendrá un gran impacto", aseguró.

Dijo que la industria cárnica irlandesa quiere continuar abasteciendo el mercado del Reino Unido. "La realidad es que si se ponen en marcha los aranceles, habrá cierres de plantas y pérdidas de empleos", aseguró. "Un mecanismo de ayuda ante los aranceles es la única opción para apoyar a la industria", agregó.

Compartir esta noticia en:

LinkedIn

Twitter

Facebook

<http://www.eurocarne.com/noticias/codigo/42375/kw/Phil+Hogan+anuncia+el+cierre+de+un+acuerdo+con+EE.UU.+para+que+la+UE+importe+m%C3%A1s+carne+de+vacuno>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca - Alimentación / Bebidas
24/02/2019

Phil Hogan anuncia el cierre de un acuerdo con EE.UU. para que la UE importe más carne de vacuno

Europa Espanya Espanyol

También aseguró que el acuerdo con el Mercosur se aleja

El Comisionado Europeo de Agricultura y Desarrollo Rural, Phil Hogan, ha anunciado que las negociaciones con EE.UU. para incrementar la cuota de importación de carne de vacuno estadounidense están cercanas a cerrarse mientras que las del Mercosur cada día están más lejanas de alcanzar un acuerdo: "los países de Mercosur han dado marcha atrás en relación con ciertos productos en los que tuvimos acuerdos en 2017", dijo Hogan.

Respecto a la solicitud de Estados Unidos de una mayor parte de una cuota de importación de la UE de 45,000 toneladas para carne sin hormonas, dijo que esperaba que se resolviera en "cuatro a seis semanas". La cuota fue creada en respuesta a una larga disputa por la negativa de la UE a permitir que la carne de res estadounidense se produjera con hormonas. Sin embargo, bajo las reglas de la Organización Mundial de Comercio, la cuota de carne sin hormonas también tuvo que ser abierta a proveedores no estadounidenses.

La cuota de carne de vacuno está separada de las discusiones comerciales más amplias entre Washington y Bruselas, y Hogan reiteró la posición de la UE de que la agricultura no sería parte de negociaciones más amplias.

La UE ha citado un salto en sus importaciones de soja de EE. UU. Desde el verano pasado como un signo de buena voluntad. Pero Hogan minimizó su importancia política, y dijo que los precios bajos de la soja de EE.UU. alentaron las compras masivas de la UE, que depende de la soja importada como proteína para la alimentación del ganado.

Sobre esto, la canciller alemana, Angela Merkel, dijo en diciembre que el nuevo gobierno brasileño del presidente Jair Bolsonaro haría más difícil llegar a un acuerdo en las largas conversaciones con el Mercosur, que también incluye a Argentina, Paraguay y Uruguay. El grupo sudamericano ha estado presionando para lograr un mayor acceso a la UE para sus exportaciones agrícolas, en particular la carne vacuna. Brasil ha culpado previamente a la UE por ser proteccionista sobre la agricultura.

Compartir esta noticia en:

LinkedIn

Twitter

Facebook

Costa Food Group logra el certificado de bienestar animal Aenor Conform

Europa Espanya Espanyol

Costa Food Group ha logrado la certificación Bienestar Animal AENOR Conform para la totalidad de sus explotaciones ganaderas (propias e integradas), a lo largo de todo su proceso productivo: desde la crianza (Piensos Costa) y transformación del cerdo (Costa Food Meat) hasta la obtención de sus elaborados cárnicos (Casademont).

"Estamos muy satisfechos por este reconocimiento, que deja patente el compromiso de nuestra marca y de todos nuestros empleados con el bienestar animal y con los consumidores, con el fin de poner a su disposición productos naturales desde el origen". Así lo indica Jorge Costa, consejero delegado de Costa Food Group, quien matiza que "además, somos el primer grupo nacional que logra esta certificación con un volumen de granjas que supera las 600 explotaciones ganaderas".

El certificado de Bienestar Animal Aenor Conform acredita que las empresas cumplen con los requisitos del modelo AENOR de Bienestar Animal, desarrollado junto al Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) y basado en el referencial Welfare Quality®.

Su alcance para los productos de Costa Food Group abarca todo el proceso productivo que se inicia en las explotaciones ganaderas de Piensos Costa, en el matadero y sala de despiece de Costa Food Meat y en su producción de elaborados cárnicos en Casademont.

"Entre nuestros objetivos figura seguir ganando credibilidad entre los consumidores. Actuamos con ética y, sin duda, esta certificación y su riguroso control, que garantiza el bienestar animal y su trazabilidad hasta el momento de la compra, son un respaldo para nuestra forma de trabajar y nuestros productos", añade Jorge Costa.

El proceso de obtención del certificado de Bienestar Animal AENOR Conform comenzó hace un año: "Es un proceso exhaustivo, supervisado por auditorías cuya evaluación se centra en cuatro principios básicos de bienestar animal: buena alimentación, buen alojamiento, buena salud y comportamiento apropiado. Lo que garantiza una certificación basada en Welfare Quality® es que los animales de una granja han sido inspeccionados de forma exhaustiva", explica Raquel Grau, responsable de calidad de Piensos Costa.

Esta importante certificación se suma a otras dos renovadas recientemente por Costa Food Group: sus empresas Casademont, Industrias Cárnicas Villar y Costa Food Meat han vuelto a ser reconocidas recientemente con los sellos de calidad internacionales IFS (International Featured Standards) y BRC Global Standard for Food Safety.

Compartir esta noticia en:

LinkedIn

Twitter

Facebook



<http://www.vacunodeelite.es/sabadocanalla-indicadores-precios-vacuno-carne/>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
23/02/2019

#sabadocanalla: Indicadores de precios para el vacuno de carne

Europa Espanya Espanyol

Interbev, la interprofesional francesa del ganado vacuno, ha llegado a un acuerdo sobre un método de cálculo de un indicador de precio para la carne de vacuno, según hemos visto publicado en la web Agrodigital. Este método, validado por el Observatorio Francés de Formación de Precios y Márgenes, incluye los costes de producción y la remuneración del ganadero. Su punto flojo es que no ha sido aprobado por Culture Viande, la federación de industrias de la carne. Además, tiene que ser incluido por ganaderos y compradores en los contratos, que además se utilizan poco en el vacuno de carne.

A pesar de todos los problemas para su futura aplicación, se trata de un paso importante que ha dado el sector en el país galo. No es la primera vez, y es que de vez en cuando hay que mirar a lo que hace Francia, ya que en el país vecino fueron pioneros a la hora de tener relaciones interprofesionales estables en el sector lácteo, además de poner en marcha indicadores de precios para la leche de vaca, que ahora se aplican también a la carne.

En España también contamos con índices de referenciación de precios para la leche de vaca, que fueron aprobados por la Organización Inteprofesional Láctea (Inlac), aunque desde el sector productor se pone de manifiesto que es necesaria una mayor estabilidad en las negociaciones entre ganaderos y operadores lácteos para que realmente se apliquen y funcionen en las relaciones contractuales. Para los indicadores de precios en carne de vacuno, habrá que seguir esperando. ¿Lo veremos a este lado de los Pirineos?



<http://www.movilexperto.com/cuanta-agua-hace-falta-para-producir-una-hamburguesa/>

Sección: Nacional
23/02/2019

¿Cuánta agua hace falta para producir una hamburguesa?

Europa Espanya Espanyol

En variadas ocasiones hemos hablado de la importancia de frenar, dejar o disminuir el gasto de carne como tamaño contra el cambio climático. Especialmente la carne roja -que por otro lado, tiene elementos cancerígenos-, comporta un elevado valor ambiental que presente en día provoca que la ciencia recomiende encarecidamente modificar el modelo de alimentación debido a lo perjudicial de la ganadería intensiva para el medio ambiente.

De hecho, un completo estudio elaborado por The Lancet, que involucra a 37 especialistas de Dieciséis países distintos, demuestra que es fundamental duplicar el gasto de frutos secos, frutas, verduras y legumbres, y disminuir a la mitad del gasto de carne y azúcar. Para que comprendas el gasto medioambiental, te contaremos el gasto conlleva la confección de una hamburguesa inclusive llegar a vos plato. Nos centraremos en la carne de res, y para comenzar, fíjate en este dato: si las vacas conformasen un país, este sería el tercer emisor de gases de resultado invernadero más mayor del mundo.

La carne artificial cultivada in vitro llegará a vuestros platos en 2020

Los datos nos dicen que una hamburguesa de ternera promedio de un cuarto de libra requiere contornos de 1.695 litros de agua. Pese a que el ganado aporta únicamente el 18% de las calorías en el mundo, su crianza ocupa contornos de 80% de la superficie agrícola. A los litros de líquido y los millones de hectáreas hay que sumar las emisiones de dióxido de carbono ligadas a la propia ganadería, a las fábricas industriales o al transporte. También se provoca deforestación y el movimiento generalizado de agricultores y pueblos indígenas en todo el mundo. Por no conversar de las condiciones de la explotación animal de la industria, algo que se denunció en el nuevo documental Matadero, realizado por Tras los muros.

"Las pequeñas operaciones de cría orgánica poseen una huella ambiental muy diferente a la de producción pecuaria de tipo industrial", aclara a Unenvironment James Lomax, oficial de gestión del programación de Agricultura y Sistemas Alimentarios Sostenibles en ONU Medio Ambiente, destacando que para alcanzar un equilibrio ecológico es esencial "comer de vez en cuando una hamburguesa elección o un bistec de nacimiento sostenible, en sitio de una carne de producción masiva 3 veces a la semana".

2100, ¿el final de la cría de animales para gasto humano?

En relación a las variadas opciones -proteínas de nacimiento vegetal, carne ética elaborada en laboratorio gracias a la ingeniería de tejidos o carne "sin carne" elaborada a base de plantas- una averiguación de Beyond Meat y la Universidad de Michigan reveló que la proporción de líquido en una piscina promedio puede produce 312 hamburguesas de carne o 60.837 hamburguesas de Beyond Meat. Las opciones según esta requieren entre 75% y 99% menos agua, 93-95% menos tierra y generan 87-90% menos emisiones que las hamburguesas regulares de carne de res, así según la mitad de salud para su producción.

Si los estadounidenses sustituyeran una de las 3 hamburguesas que de promedio, se comen a la semana, su acción equivaldría a eliminar las emisiones contaminantes de 12 millones de autos mientras un año. Da que pensar, ¿no?



Infografía | ONU

Fuente | Unenviroment.org

<https://www.businessinsider.es/visitado-fabrica-carne-averiguar-como-hacen-hamburguesas-mcdonalds-alemania-314133>

Sección: Actualidad / Última Hora

23/02/2019

Hemos visitado una fábrica de carne para averiguar cómo se hacen exactamente las hamburguesas del McDonald's

Europa Espanya Espanyol

Autor: Lisa Boerop, Países Bajos, El Futuro De La Movilidad

Aunque McDonald's sigue atrayendo a muchos clientes en 2012 vendía 75 hamburguesas por segundo, a otros les preocupan los ingredientes de sus hamburguesas.

Hace unos años, David Whipple realizó un experimento con una hamburguesa de McDonald's: la dejó en un armario 14 años y la encontró en las mismas condiciones que cuando la compró.

Business Insider ha tenido la oportunidad de descubrir cómo se fabrican las hamburguesas de McDonald's visitando una de sus fábricas en Alemania.

Esta inmensa fábrica surte a varios países europeos como Alemania o Países Bajos, pero no a nuestro país: todas las hamburguesas de McDonald's son elaboradas con vacuno español y se elaboran en una planta de producción en Toledo.

Hoy día somos más críticos a la hora de analizar las listas de ingredientes. Desde los ingredientes orgánicos y el exceso de azúcar y sal a los componentes que empiezan por "E", la lista de ingredientes por los que preocuparse parece estar creciendo sin parar.

Aunque McDonald's todavía atrae a muchos clientes (vendía 75 hamburguesas por segundo en 2012), el gigante de la comida rápida no se libra de este tipo de escrutinio.

David Whipple, que realizó un experimento para mostrar cuántos conservantes tenían las hamburguesas de McDonald's, mostró al mundo una hamburguesa 14 años después de meterla en un armario de cocina, y parecía casi igual que al principio.

Dicho esto, según el director del programa del Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Guelph, Keith Warriner, que las hamburguesas de McDonald's no se pudran tienen poco que ver con los conservantes.

"La realidad es que las hamburguesas McDonald's, las patatas fritas y el pollo son como todos los alimentos, y se pudren si se mantienen bajo ciertas condiciones", ha señalado.

Leer más: Así de diferente es la comida del McDonald's en cada país

"Los microbios que causan la putrefacción son muy parecidos a nosotros mismos, ya que necesitan agua, nutrientes, calor y tiempo para crecer. Si quitamos uno o más de estos elementos, los microbios no pueden crecer ni estropear la comida", ha apuntado.

McDonald's también aseguró en unas declaraciones de este año que, aparte de sus encurtidos, no había conservantes en sus hamburguesas o patatas fritas, sin embargo, mucha gente sigue obsesionada con la idea de que las hamburguesas de McDonald's está llena de ellos.

Para comprobar cómo se elaboran sus hamburguesas, Business Insider ha tenido la oportunidad de visitar una fábrica de McDonald's en Günzburg, Alemania, donde se fabrican una media de cinco millones de hamburguesas al día, desde el Big Mac a la Quarter Pounder.

La fábrica de Günzburg es una de las más grandes de OSI

La fábrica de Alemania es del tamaño de un campo de fútbol.

Lisa Boerop / Business Insider Nederland

La compañía americana que cocinó la primera hamburguesa para McDonald's, OSI, es uno de los mayores proveedores mundiales de hamburguesas para la cadena de comida rápida. Encontrarás pocas fábricas más grandes, y si lo haces, probablemente será en Estados Unidos.

Cuando McDonald's estaba empezando en Europa, OSI se estableció en el pueblo alemán de Günzburg. La fábrica no es oficialmente parte de McDonald's pero hay acuerdos importantes entre las dos compañías.

"Alrededor del 90% de la producción de esta fábrica es para McDonald's", asegura la portavoz de McDonald's, Eunice Koekkoek.

Es muy fácil de percibir, por el olor que llega en cuanto entras a la fábrica, que elabora hamburguesas. Incluso la recepción de la fábrica huele a carne de vacuno.

La higiene es increíblemente importante en la fábrica

Antes de entrar, tienes que vestirte con ropa protectora y lavarte bien las manos.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

La higiene es tan importante que los empleados que han estado enfermos del estómago no pueden trabajar hasta que un médico haya investigado la causa, para evitar que las bacterias y los virus entren en contacto con la carne.

No hay conservantes en la carne, por lo que los requisitos de calidad que se aplican en la fábrica son muy estrictos.

Para evitar que ningún objeto acabe en la carne, no se permite que nada que pueda desprenderse entre en la fábrica, por lo que es obligatorio quitarse las joyas y que accedan al recinto bolígrafos de plástico.

Antes de entrar, hay que ponerse ropa protectora y lavarse bien las manos. Como yo quise tomar notas, me dieron un bloc y un bolígrafo, ambos de metal porque en la fase final del proceso de producción las hamburguesas pasan por un detector de metales.

Esto significa que si mi bolígrafo hubiera terminado en la carne, no hubiera pasado desapercibido.

Primero se comprueba que no hay huesos en la carne

Lo primero que ves al entrar en la fábrica es cómo se supervisa toda la carne que entra.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

En la fábrica, te das cuenta que casi todo lo que entra allí son grandes trozos de carne.

McDonald's lo pide así a los mataderos, porque los trozos más grandes de carne reducen el riesgo de contaminación.

Las piezas grandes (frente a las piezas más pequeñas) tienen una superficie menor, por lo que hay menos posibilidades de contaminación bacteriana en su superficie.

Después, la carne se introduce en cajas de unos 500 kilos de capacidad

Una vaca puede producir unos 100 kilos de carne, así que hay carne de entre cinco y seis vacas en cada caja.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

El espacio que ves arriba está lleno hasta el borde con este tipo de contenedores, y aún así, toda esa carne se procesa en un día.

Las carretillas elevadoras van y vienen constantemente recogiendo nuevos contenedores de carne.

Se necesitan casi 500 contenedores al día para hacer suficientes hamburguesas, por lo que requieren mucho trabajo para llevarlas al lugar correcto a tiempo.

Luego, la carne se transforma en carne picada

Tras sacarla de las cajas, se lleva a las trituradoras.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

Mientras las trituradoras muelen la carne, la máquina se asegura de que no queden trozos de hueso.

Un total de ocho contenedores de carne que pesan 500 kilos cada uno (es decir, de 40 a 50 vacas) pueden procesarse al mismo tiempo, así que si te comes una hamburguesa de McDonald's, en realidad no es una hamburguesa de una vaca, sino de docenas de vacas.

La carne picada termina en un recipiente separado y los restos de hueso se retiran, y esa carne se utiliza para las hamburguesas.

Sólo cuando la carne picada parece espaguetis es perfecta.

Entonces otra máquina da forma de hamburguesas a la carne

Se utiliza una mezcla de carne fresca y congelada para que las hamburguesas alcancen rápidamente los -18 grados.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

Usar una mezcla de carne de fresca y congelada implica que las hamburguesas pueden llevarse a -18 grados más rápidamente. De esta manera, también mantienen su forma más fácilmente: sin llevar aglutinante en la carne.

También es fácil producir hamburguesas vegetarianas en estas máquinas.

"Esto incluso se ha hecho aquí para otro país de McDonald's", resalta Koekkoek.

Hoy día la fábrica está experimentando cómo llevar a cabo un aumento de la producción. Pero si la demanda de carne disminuye en el futuro, OSI puede cambiar fácilmente su modelo de ingresos.

Las máquinas están muy, muy frías

Aunque la habitación está a unos 12 grados, las máquinas están mucho más frías.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

Se forma hielo en las máquinas y el vapor de agua se condensa en el aire.

De media, unas 5 millones de hamburguesas salen de esta cinta cada día

La fabricación de las hamburguesas es un proceso increíblemente rápido.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

Para mantener el proceso de producción activo se necesitan menos personas de las que uno podría imaginar. 200 personas trabajan en la fábrica en total, pero sólo hay entre 45 y 60 personas a la vez en cada por turno.

La fábrica tiene la capacidad de producir alrededor de 30 millones de hamburguesas por semana, aunque su producción real es ligeramente inferior.

McDonald's y OSI normalmente no utilizan esta capacidad completa, para asegurarse de que pueda utilizarse esa capacidad en caso de que la demanda aumente de repente.

Una vez que las hamburguesas están listas, siempre se prueban varias

Así se asegura que la grasa que contienen es la correcta, por razones de seguridad.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

El contenido de grasa de las hamburguesas de McDonald's debe ser del 20%. En comparación, la carne picada de los supermercados puede contener un máximo del 25% de grasa.

Las hamburguesas se asan a la parrilla y se prueban para ver si el sabor, la estructura y la textura están a la altura de los estándares de McDonald's.

Para hacer las hamburguesas, la fábrica tiene una réplica exacta de la cocina que se encuentra en una tienda de McDonald's. Al asar a la parrilla, es esencial para la seguridad de los alimentos que las hamburguesas alcancen una temperatura de al menos 69 grados centígrados.

Esta es la razón por la que una hamburguesa en McDonald's nunca puede ser cocinada al punto medio.

Una vez congeladas, las hamburguesas desaparecen en bolsas de plástico azul y después en cajas

McDonald's dice poder asegurar que no hay nada en las hamburguesas que no debiera estar ahí, porque pasan por un detector de metales.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

Uno de los 40 controles de calidad diferentes es el detector de metales, que detecta todos los objetos de metal (y no se permiten objetos de plástico en la fábrica). Por ejemplo, si un empleado necesita un bolígrafo, debe ser de metal.

Así, cualquier objeto suelto en la fábrica que pudiera terminar en las hamburguesas es inmediatamente detectado conforme pasa a través de los detectores de metales. Si un consumidor se queja de que ha encontrado algo en su hamburguesa, la primera pregunta de McDonald's es dónde y cuándo compró la hamburguesa.

"Primero comprobamos si hemos recibido quejas similares en el mismo tiempo y en el mismo lugar e investigamos lo que puede haber ocurrido durante el proceso de producción", apunta Koekkoek.

"Después de esta investigación, la queja a menudo se resuelve. Debido a los numerosos controles de calidad de OSI, es casi imposible que aparezca algo en la carne. En caso de una queja grave sobre la seguridad alimentaria, examinamos inmediatamente toda la cadena, pero eso rara vez ocurre".

Las cajas muestran exactamente cuándo se produjo una hamburguesa, de dónde vino la carne y hacia dónde se dirigen las hamburguesas. Por lo tanto, si hay algún problema con la carne, es muy fácil para McDonald's saber en pocas horas de qué matadero y granja proviene la carne.

Las cajas muestran exactamente cuándo y dónde se fabricaron las hamburguesas

Si hay algo mal en la carne, así es más fácil para McDonald's encontrar en unas horas de qué matadero y granja vino esa carne. Por ejemplo, en la imagen de arriba se lee que la carne vino de Dinamarca.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

Es fácil averiguar de dónde pueden surgir problemas porque las vacas se registran al nacer. A partir de ese momento, todo lo que les sucede se anota y también se registra cada cambio de propietario. Usando un código especial en la caja, puedes incluso saber de qué vaca exacta viene la carne.

"Nos aseguramos de que las vacas siempre sean sacrificadas en su país de origen", indica Koekkoek, "para que no tengan que ser transportadas lejos. Las hamburguesas de esta caja, por ejemplo, están destinadas al consumo en Alemania".

Para las hamburguesas alemanas se utiliza un 35% de carne de vacuno holandesa. El 60% de la carne de vacuno procede de Alemania y el 5% de Polonia.

"En los Países Bajos, por ejemplo, no suministramos suficiente carne de vacuno para producir hamburguesas que sean puramente holandesas", comenta Koekkoek. "Por eso usamos carne de Alemania y Polonia, pero si usamos la palabra 'holandés' en un nombre para una hamburguesa de edición limitada, como en la Dutch Deluxe, por ejemplo, garantizamos que toda la carne procede de Holanda".

La carne utilizada para las hamburguesas cumple con las normas europeas y nacionales.

"Tenemos en cuenta el bienestar de los animales, pero no podemos decidir por nosotros mismos si cambiamos a la carne orgánica, por ejemplo", apunta Koekkoek. "Dicho esto, cada paso que McDonald's da hacia la sostenibilidad tiene un gran impacto en los 37.000 restaurantes que tenemos alrededor del mundo."

Una vez que se empaquetan, otra máquina apila las hamburguesas y las envuelve en plástico

Una máquina las apila para llevarlas al centro de distribución.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

Antes de que desaparezcan se pega otra pegatina en las cajas donde se indica de dónde vienen las hamburguesas y a dónde van.

El centro de distribución está junto a la fábrica

La fábrica, a la derecha, y el centro de distribución, a la izquierda.

Business Insider Nederland / Lisa Boerop

En el mismo polígono industrial también está la fábrica donde se elaboran los panes para las hamburguesas alemanas, lo que convierte al pueblo de Günzburg en una zona importante para McDonald's.

Las hamburguesas se llevan del centro de distribución a los restaurantes de McDonald's

En el trayecto, se mantienen a -18 grados.

Flickr/pointnshoot

Las hamburguesas se almacenan y permanecen a -18 grados centígrados hasta que se desempaquetan en el restaurante. La hamburguesa normalmente llega al plato a las tres semanas de la matanza de la vaca.

A veces se dice que las hamburguesas McDonald's tienen un sabor diferente en cada parte del mundo, pero según Koekkoek eso es un mito.

"La carne, por supuesto, proviene de vacas de todo el mundo y los verdaderos expertos notarán esa diferencia. Pero es poco probable que el consumidor pueda notar la diferencia en el origen de la carne de vacuno, debido a los otros sabores del pan de hamburguesa y de la salsa".

"Dicho esto, la experiencia de sabor de las hamburguesas en todo el mundo puede ser ligeramente diferente debido a la cantidad de sal y pimienta utilizada: a algunos países les gusta más la sal que a otros. Pero esa es la única diferencia, aparte del origen de la carne".

Lea el artículo original en Business Insider Nederland. Derechos de autor 2018. Sigue a Business Insider Nederland en Twitter.

<https://www.diariopalentino.es/noticia/ZE3D9A359-CD06-F7A9-E603C447A99813D6/201902/detectado-un-caso-del-mal-de-las-vacas-locas-en-zamora>

Sección: Comunidades autónomas y provincias

22/02/2019

Detectado un caso del mal de las 'vacas locas' en Zamora

Europa Espanya Espanyol

Compartir

Un caso atípico de encefalopatía espongiforme bovina -EEB-, conocido como el mal de las 'vacas locas', se registró este mes de enero en una explotación ganadera en El Piñero (Zamora). La vaca que falleció en la ganadería era de la raza frisona y había nacido en julio de 2013, según confirmó a Ical el director general de Producción Agropecuaria, Óscar Sayagués.

En ese sentido, explicó que el muestro del sistema veterinario de alerta de Castilla y León detectó el posible caso al practicar un muestro a las reses que mueren en las explotaciones y tienen más de 48 meses. Posteriormente, fue enviado al Laboratorio Central de Veterinaria de Algete, que confirmó el 19 de febrero que se trata de un caso atípico, de tipo H, de encefalopatía espongiforme bovina.

Asimismo, el director general de Producción Agropecuaria remarcó que en este caso es "importante" que se trate de una variedad "atípica", con la que marcó diferencias respecto a los casos "clásicos" de encefalopatía espongiforme. Por ello, recalcó que no tiene "ningún tipo de trascendencia" para la salud pública y la seguridad alimentaria y recalcó que el riesgo es "nulo".

Por ello, Óscar Sayagués aprovechó para enviar un mensaje de tranquilidad a la población y recordó que España adquirió el estatuto de riesgo "insignificante" de EEB en mayo de 2016. De esta forma, explicó que estos casos atípicos no afectan a esta declaración y tampoco obligan a establecer restricciones comerciales o a los movimientos de animales.

También el director general de Producción Agropecuaria remarcó que la detección de este caso demuestra que el sistema veterinario de altera sanitaria funciona correctamente en Castilla y León e insistió en transmitir "toda la tranquilidad del mundo" a la ciudadanía.

Óscar Sayagués indicó que en este caso se trata de un animal que sufría un desorden espontáneo, por lo que no tiene nada que ver con la crisis de las 'vacas locas', que se originó por la contaminación de la cadena de alimentación animal.

Finalmente, el director general de Producción Agropecuaria señaló que en la explotación ganadera zamorana se lleva a cabo la supervisión de un grupo de 50 animales que pertenecen a la cohorte de la vaca, es decir, que nacieron 12 meses antes o después. En este caso no es necesario sacrificarlos, solo la vigilancia.

<https://www.eurocarne.com/revista-ficha/codigo/16476/kw/Riesgos+para+la+salud+derivados+de+los+movimientos+repetitivos+en+la+industria+c%C3%A1rnica>

Sección: *Agricultura / Ganadería / Pesca - Alimentación / Bebidas*

22/02/2019

Riesgos para la salud derivados de los movimientos repetitivos en la industria cárnica

Europa Espanya Espanyol

Muchos de los trabajos en la industria cárnica consisten en realizar movimientos repetitivos, que pueden originar lesiones, principalmente en hombros, brazos y manos. Se detallan algunas medidas y cómo aplicarlas para prevenir y reducir los riesgos para la salud derivados de los movimientos repetitivos.

LinkedIn

Twitter

Facebook

Fecha de publicación: Enero 273

Número de eurocarne: 273 -

[Ver revista...]

Número de páginas: 5

Autor(es): Durany i Puig, Olga

DESCARGAR

SUSCRIPCIÓN

<https://www.eurocarne.com/revista-ficha/codigo/16475/kw/Aplicaciones+de+la+inducci%C3%B3n+magn%C3%A9tica+para+la+determinaci%C3%B3n+en+l%C3%ADnea+de+par%C3%A1metros+de+composici%C3%B3n+y+calidad+en+la+carne+de+cerdo>

Sección: *Agricultura / Ganadería / Pesca - Alimentación / Bebidas*

22/02/2019

Aplicaciones de la inducción magnética para la determinación en línea de parámetros de composición y calidad en la carne de cerdo

Europa Espanya Espanyol

La aplicación de la inducción magnética en la industria cárnica permite calcular en la línea de trabajo algunos de los parámetros de calidad más importantes de la carne. El sistema gmSCAN calcula el porcentaje de grasa y magro para clasificar canales porcinas, mientras que con el SliceWatch se detectan carnes PSE mediante el cálculo de su capacidad de retención de agua.

LinkedIn

Twitter

Facebook

Fecha de publicación: Enero 273

Número de eurocarne: 273 -

[Ver revista...]

Número de páginas: 7

Autor(es): Rodríguez, Juan Manuel

DESCARGAR

SUSCRIPCIÓN

<https://www.financialfood.es/default.aspx?where=3&id=1&n=31770>

Sección: Alimentación / Bebidas

22/02/2019

El sector cárnico español aumentó su producción en torno al 4% en 2018

Europa Espanya Espanyol

El sector cárnico español espera confirmar unos datos positivos del 2018, con un crecimiento de la producción del 4%, sobre todo en porcino y vacuno, que han registrado un aumento del 5%, dentro un contexto de descenso de consumo de carne, hecho que tiene todavía más mérito.

Estas cifras se enmarcan "en un contexto de descenso de consumo de carne, hecho que tiene todavía más mérito", tal y como ha destacado el secretario general de la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (Fecic), Josep Collado, en un encuentro con algunos medios en el que ha hecho balance del pasado año y ha comentado cuáles son los retos para el 2019 a nivel sectorial.

En concreto, las perspectivas para el 2019 son buenas, tanto en lo que respecta a la producción como al comercio exterior, con un sector que está muy consolidado en mercados internos y externos, señaló Collado.

"Aun así, no se tienen que perder de vista temas que provocan incertidumbre por la incidencia negativa que pueden tener sobre la industria cárnica, como son, entre otros, la PPA, el descenso del consumo de carne que se viene registrando los últimos años y la mala prensa que se le da a veces a la carne, el Brexit, la política norteamericana y los diferentes acuerdos comerciales firmados por EEUU o las futuras elecciones en España", añadió.

Respecto a los diferentes proyectos que está llevando a cabo la federación para ayudar a las empresas a mejorar su posicionamiento sectorial y social, el secretario general de Fecic destacó el programa PACIC de autocontrol de la calidad y la trazabilidad de la industria cárnica, el proyecto para alargar la vida útil de las carnes, o el acuerdo sectorial que se ha logrado para trabajar conjuntamente con otras asociaciones la revisión del que será el nuevo BREF para mataderos y salas de despiece.