



Dossier diario de prensa y medios



SUMARIO

	Israel bloquea la salida de los productos agrarios palestinos Medio: El País, Audiencia: 1.011.000, Difusion: 109.309, Valor: 9.791€	3
	Las grandes lácteas se apuntan a la moda de la leche de pastoreo Medio: La Voz de Galicia, Audiencia: 520.000, Difusion: 61.868, Valor: 3.661€	4
	Japón demanda el vacuno español Medio: abc.es, Audiencia: 275.656, Valor: 2.757€	5
	El PP pide a la Paeria que apoye al sector cárnico de Lleida Medio: El Segre, Audiencia: 75.000, Difusion: 8.126, Valor: 106€	6
	La mirada en el exterior Medio: Gaceta de Salamanca, Audiencia: 73.000, Difusion: 9.177, Valor: 315€	7
	Probamos la hamburguesa vegana de Lidl y esta es la receta que más nos gusta Medio: elespanol.com, Audiencia: 623.373, Valor: 5.112€	8
	Hamburguesas veganas: algunas sí están ricas Medio: larazon.es, Audiencia: 387.583, Valor: 2.907€	10
	Robotización para mejorar la producción ganadera en Silleda Medio: lavozdeg Galicia.es, Audiencia: 238.790, Valor: 2.269€	12
	Nueva línea de financiación para la industria cárnica Medio: interempresas.net/industria-carnica, Audiencia: 86.018, Valor: 645€	13
	Formación de biofilms en el ambiente de la industria cárnica Medio: interempresas.net/industria-carnica, Audiencia: 86.018, Valor: 645€	14
	Estos son los principales certificados en bienestar animal Medio: consumer.es, Audiencia: 61.379, Valor: 522€	18
	Emisiones de metano en hatos de carne en pastoreo extensivo relacionadas con el cambio climático Medio: Engormix.com, Audiencia: 44.877, Valor: 314€	21
	La carne (artificial) que quiere salvar el mundo Medio: EL PAÍS Retina, Audiencia: 42.589, Valor: 483€	22
	Dos razas vacunas gallegas optan a ser la mejor carne del mundo Medio: Contexto Ganadero, Audiencia: 22.045, Valor: 154€	25
	Nueva línea de financiación para la industria cárnica para poder paliar los efectos del cambio climático Medio: agroinformacion.com, Audiencia: 6.339, Valor: 32€	26
	El lazo verde de agricultores y ganaderos Medio: agroinformacion.com, Audiencia: 6.339, Valor: 32€	27
	Zoetis conciencia sobre la importancia de implementar una estrategia sanitaria Medio: Zoetis España, Audiencia: 3.209, Valor: 24€	29
	Carpisa Foods vuelve a renovar sus certificaciones IFS Foods y BCR Global Medio: eurocarne.com, Audiencia: 2.773, Valor: 24€	30



Inaugurado el nuevo laboratorio Alltech IFM TM, para evaluar la digestibili

31

Medio: Campo Galego, Audiencia: 2.069, Valor: 24€



El matadero se ampliará con una nueva nave para despiece

33

Medio: www.hoytorrelavega.es, Audiencia: 792, Valor: 24€

INTERNACIONAL

Cinco soldados turcos mueren en un ataque del régimen sirio en Idlib

A. MOURENZA, **Estambul**

Al menos cinco soldados turcos murieron ayer y otros cinco resultaron heridos en la provincia siria de Idlib por fuego de artillería del Ejército regular sirio en represalia por el apoyo de Turquía a un ataque rebelde en la zona. En la última semana, la tensión entre Damasco y Ankara se ha traducido en varios enfrentamientos militares directos que han matado a más de 20 militares de ambos bandos, mientras el Gobierno de Rusia —cuya aviación también participa en la ofensiva sobre Idlib— ha tratado de rebajar la escalada entre ambos países, que, cada uno a su modo, son socios de Moscú.

“Cinco heroicos compañeros de armas han resultado martirizados”, se lee en un comunicado del Ministerio de Defensa de Turquía, que también informa de que ha respondido al ataque sirio.

En virtud de los acuerdos de Sochi y de Astaná alcanzados de un lado por Turquía, principal apoyo de los grupos rebeldes y salafistas de Idlib; y, del otro, por Rusia e Irán, sostenes del régimen, el Ejército turco estableció puntos de observación a lo largo del frente de Idlib en otoño de 2018. Pero la ambigüedad del texto pactado por los tres países —que excluye de la tregua a los grupos “terroristas”— ha permitido que el régimen lo utilice para justificar la ofensiva emprendida la primavera pasada, momento desde el cual ha conquistado cerca de un tercio del último bastión de Siria en manos rebeldes.

En los últimos días, además, ha intensificado los ataques hasta tomar el control de la autovía M-5, principal vía de comunicación entre Damasco y Alepo y que estaba cortada por los rebeldes.



Benjamín Netanyahu planta un árbol, ayer en un asentamiento judío cerca de Jericó (Cisjordania). / M. KAHANA (AFP)

Israel bloquea la salida de los productos agrarios palestinos

JUAN CARLOS SANZ, **Jerusalén**

Israel ha bloqueado las exportaciones agrarias palestinas en una medida de represalia que amenaza con devastar la depauperada economía de Cisjordania. El órgano del Ministerio de Defensa que gestiona la ocupación de los territorios palestinos vetó el

domingo la salida hacia Jordania de todos los productos agrícolas. Este giro en la guerra comercial que la Autoridad Palestina libra desde octubre con el Gobierno israelí se suma a la prohibición dictada la semana anterior para cerrar el paso a estas exportaciones a través de los puertos israelíes.

La tensión entre israelíes y palestinos se ha agudizado tras la presentación hace dos semanas del polémico plan de paz del presidente Donald Trump, considerado favorable por los primeros y que ha sido rechazado de plano por los segundos.

El puente de Allenby (rey Hussein, en la denominación jordana), sobre el río Jordán, era la única puerta al mundo que aún seguía abierta para los renombrados dátiles o el apreciado aceite de oliva palestinos. Ahora corren el riesgo de pudrirse o ser arrinconados en los almacenes en lugar de seguir su curso habitual hacia los mercados del Mediterráneo oriental y el golfo Pérsico.

La guerra comercial agraria estalló en octubre cuando el Gobierno palestino suspendió la importación de carne de ternera israelí, dentro del proceso de “desconexión económica con la potencia ocupante” emprendido por el primer ministro, Mohamed Shtayeh. Los ganaderos del Estado judío comercializan la mayor parte de su producción en Cisjordania, ya que casi toda la carne de vacuno que se consume en Israel procede del exterior. La pérdida del mercado cautivo les ha convertido así en rehenes de un boicot.

Mientras las exportaciones agrícolas palestinas hacia Israel apenas sumaron 80 millones de euros en 2018, en sentido contra-

rio el comercio agropecuario alcanzó los 550 millones de euros. Hace una semana, la Autoridad Palestina respondió al veto a sus productos en los puertos de Haifa y Ashdod con la prohibición de entrada de legumbres, frutas, refrescos y agua mineral procedentes de Israel. La espiral de medidas de retorsión recíprocas se ha disparado hasta llegar ahora al bloqueo en el puente de Allenby.

El ministro de Defensa de Israel, Naftali Bennett, ha advertido de que solo se levantarán las sanciones a los productos agrícolas palestinos cuando se suspenda el boicot a la venta de terneros israelíes. Los palestinos han replicado, en palabras de su ministro

de Agricultura, Riad Attari, que “cada decisión que perjudique a la economía nacional tendrá respuesta”.

La tensión parecía haber tocado a su fin en diciembre, cuando los precios de la carne de ternera se dispararon en Cisjordania en medio del descontento popular y las autoridades hebreas se mostraron dispuestas a permitir la entrada de carne de vacuno procedente de terceros países en territorio palestino. Las presiones de los ganaderos israelíes, que exigían el mantenimiento de las cuotas de exportación previas, dieron finalmente al traste con el principio de acuerdo.

Pacto provisional

Las complejas relaciones económicas entre un Estado ocupante y una Administración autónoma bajo ocupación militar se rigen por los llamados Protocolos de París, anexos a los Acuerdos de Oslo que dieron origen a partir de 1993 a la Autoridad Palestina.

El Gobierno palestino amenaza periódicamente con romper con una regulación concebida hace un cuarto de siglo dentro de un pacto provisional previo a la constitución de un Estado propio, y en las fronteras anteriores a la guerra de 1967. Israel insiste, por su parte, en hacer valer su vigencia, como marco permanente de una unión aduanera *de facto*.

La escalada de las hostilidades económicas se produce además en plena campaña para las legislativas del 2 de marzo, las terceras elecciones que se celebran en Israel en menos de un año. Netanyahu y los partidos de la derecha que le apoyan están retrocediendo en los sondeos, frente al relativo avance del centroizquierda, y precisan asegurarse el conservador voto rural.

La presentación del plan de paz de Trump no parece haber impulsado la campaña del primer ministro israelí, que persigue la reelección para ponerse a salvo de las acusaciones por corrupción que ha presentado en su contra el fiscal general.

El definido como *acuerdo del siglo* por el propio presidente norteamericano afronta hoy un nuevo escollo en el Consejo de Seguridad de la ONU, donde está previsto que el presidente palestino, Mahmud Abbas, reclame su condena por la comunidad internacional.

Una ONG denuncia el fiasco en la búsqueda de secuestrados del ISIS

Human Rights Watch eleva a 8.000 la cifra de desaparecidos en Siria

NATALIA SANCHA, **Beirut**

La ONG Human Rights Watch ha denunciado la “fallida búsqueda” de “los miles de desaparecidos sirios” a manos del Estado Islámico (ISIS, por sus siglas en inglés). En un informe de 65 páginas titulado *Secuestrados por el ISIS* y que se publica hoy, la organización detalla 27 casos de desaparición forzosa “de activistas, trabajadores humanitarios, periodistas y combatientes anti-ISIS gu-

bernamentales y opositores”. El documento reivindica el derecho de las familias de los más de 8.000 secuestrados a un “descanso psicológico” y a “dar digna sepultura a sus seres queridos”.

“Es necesario que cada actor establezca un organismo civil en la zona bajo su control para vehicular y coordinar las informaciones sobre los familiares desaparecidos”, explica por teléfono Sara Kayyali, coautora del infor-

me. La recomendación se dirige a las diferentes fuerzas que han ocupado progresivamente el terreno arrebatado durante el último lustro al ISIS y a los que el informe responsabiliza del fracaso en la búsqueda de los desaparecidos: el Gobierno de Damasco, la Administración Autónoma del Norte y Este de Siria (AANES, brazo político de las milicias kurdo-árabes), Turquía y sus milicias locales aliadas.

Los dolorosos testimonios recabados por HRW refrendan un mismo patrón: secuestrados del ISIS secuestran en retenes militares o en sus casas a las víctimas, que desaparecen en un oscuro laberinto carcelario del que las familias solo obtienen alguna información cuando alguien logra escapar. La mayoría son hombres, aunque también se cuentan varias activistas. El ISIS es el único actor en el conflicto sirio que ha secuestrado y ejecutado a miembros de todos los bandos. De ahí que la ONG proponga una serie de recomendaciones con la esperanza de “proporcionar un modelo para remediar los abusos cometidos por el resto de actores”.

Una veintena de fosas comunes han sido identificadas en territorios previamente controlados

por el ISIS después de que el pasado marzo se proclamara el fin del califato. No obstante, HRW asegura que ni EE UU ni la coalición internacional contra el ISIS que Washington lidera en Siria han destinado los fondos necesarios para formar a equipos forenses e iniciar la exhumación de “entre 7.000 y 13.000 cuerpos”, precisa Kayyali. Datos clave para documentar los supuestos crímenes contra la humanidad cometidos por yihadistas hoy presos en las cárceles de las milicias kurdas aliadas. Por su parte, la ONG Red Siria para los Derechos Humanos eleva a 98.279 las víctimas de desapariciones forzadas desde el inicio de la guerra siria, en marzo de 2011, hasta agosto de 2019, la gran mayoría a manos de las fuerzas del Gobierno de Bachar el Asad.

Las grandes lácteas se apuntan a la moda de la leche de pastoreo

Agaga ayuda a las granjas a pasar los procesos de certificación de sus producciones

M. ALFONSO

REDACCIÓN / LA VOZ



El bienestar animal o que los productos sean cada vez más respetuosos con el medio ambiente son dos cuestiones que, cada vez más, valoran los consumidores. Y en los grandes grupos lácteos se han dado cuenta de ello. Por eso son ya varios los que presumen de utilizar la leche de pastoreo en sus productos. Galicia no es ajena a esta tendencia. Todo lo contrario. Larsa, por ejemplo, presume de haber puesto en el mercado la primera leche certificada. Y Danone acaba de presentar sus nuevos yogures elaborados, en exclusiva, con leche de pastoreo de granjas gallegas.

La Asociación Galega de Cooperativas Agroalimentarias (Agaga) es la encargada de ayudar a las granjas a cumplir todos los

parámetros que permiten certificar que la leche que producen es de pastoreo. «Les ayudamos a preparar toda la documentación que tienen que cubrir para que después pasen las auditorías», explica María Rey, uno de los técnicos que acomete esta tarea. Son los grupos lácteos los que recurren a esta entidad cuando quieren que alguna de sus granjas se pase al sistema de pastoreo. Entonces, los técnicos preparan la explotación para que pueda superar las auditorías que realizan las empresas de calidad. En los últimos años han asesorado a un total de 740 explotaciones, que ya certifican sus producciones. Además, están trabajando con otras quince, que toda-

La asociación ya ha asesorado a 750 granjas gallegas para cambiar de sistema

vía no han rematado el proceso.

Pero ¿qué parámetros deben cumplir las granjas para poder certificar que la leche que producen proviene del pastoreo? Pues el primero, y más lógico, es que los animales que dan esa leche tienen que pasar buena parte de su tiempo al aire libre. Hay dos opciones. La primera establece un mínimo de entre 120 días o 720 horas al año o de 150 días, 750 horas al año. La segunda mantiene el número de jornadas, pero con un mínimo de entre seis y cinco horas al día. Hay más, porque los animales no pueden hacinarse en una pequeña parcela al aire libre. Tiene que haber un máximo de 2,5 vacas por hectárea. Otra condición que deben

Las vacas tienen que pasar un mínimo de entre 150 y 170 días pastando

cumplir es que la hierba debe tener un mínimo de cinco centímetros de altura, para garantizar así que el animal tiene alimento suficiente. «O pasto será complementado con otros forrajes e concentrados, suponiendo o maior porcentaxe destes nas épocas de condicións climatolóxicas adversas», explican en la asociación de cooperativas.

Los ganaderos están también obligados a llevar un cuaderno de pastoreo, en el que figurarán los datos generales de la explotación, las parcelas dedicadas al pastoreo y hasta un registro diario de pastoreo, en el que ese indicará para cada día del mes el nombre de la parcela, las horas de pasto y el número de vacas que salen al pasto. En cuanto a la empresa láctea, debe identificar por separado los tanques en los que almacena esta tipo de leche. Superados todos estos trámites, la leche está lista y puede llegar a los mercados certificada como de pastoreo.

La nueva regularización anunciada por la Xunta despierta quejas en Fruga

El sistema actual, a través de consultoras de calidad, no parece convencer demasiado a la Consellería do Medio Rural, que hace una semana anunciaba la puesta en marcha de un nuevo reglamento que permita garantizar la trazabilidad de la leche de pastoreo. El director general de Ganadería, José Balseiros se mostró dispuesto a regular esta marca porque considera que se está utilizando cuando no existe una normativa al respecto.

Sin embargo, las declaraciones de Medio Rural no han gustado a la Federación Rural Galega (Fruga), que considera que este nuevo decreto «significa un novo problema para as explotacións que están neste tipo de produción». Recuerdan que en Galicia hay 800 explotaciones que trabajan con este sistema y califican de «fallo de respecto pór en dúbida estas marcas. Parece ser que na Xunta non confían nin nos gandeiros que producen este leite, nin nas empresas encargadas de velar pola súa certificación».



Teresa Simval recibió el premio joven ganadera de Danone. MIGUEL SOUTO



José Manuel Juiz Cidre, en su explotación Casa Arias de Rodeiro. E. CUIÑA

Granja Simval produce la leche de los nuevos yogures de Danone

Danone trabaja actualmente con 67 ganaderos en Galicia, de los que el 35 % producen en extensivo. Con su leche de pastoreo elabora sus nuevos yogures, en cuya etiqueta figura el nombre de la comunidad. Una de las explotaciones que abastecen a la compañía es Granja Simval, en Rodeiro. Su propietaria, Teresa Simval, acaba de ser galardonada con el premio a la joven ganadera que otorga esta empresa láctea. Y es que tiene solo 25 años, pero hace ya un tiempo que se incorporó a la ganadería que dirige su padre, Manuel. A pesar de su corta edad tiene muy claro cuál es su profesión, «a min sempre me gustou estar cos animais, non soporto vivir na cidade», cuenta. Y

no concibe otra forma de trabajo para su explotación que no sea en extensivo, que es la que siempre se utilizó en esta granja con mucha historia, pues lleva funcionando desde el año 1927. Actualmente, tiene 40 vacas y su forma de trabajar encaja muy bien con lo que busca Danone. «Queremos difundir prácticas de trabajo que hablen de calidad, de bienestar animal, de reducción de emisiones de CO₂...», explica Antoni Bandrés, director de Gestión de Leche de la compañía. Incide en que la apuesta de esta firma es por las pequeñas granjas familiares con relevo generacional, y reconoce que «en Galicia hay un tejido agrícola y ganadero muy potente».

Juiz Cidre es una de las explotaciones que abastece a Larsa, pionera en este producto

Larsa fue la primera empresa en llevar a los mercados leche de pastoreo certificada. Pero también tiene yogures y quesos elaborados con este producto. El último, las barras de semicurado. La firma se abastece de un total de 400 granjas en Galicia, entre ellas, la de José Manuel Juiz Cidre, ubicada en Rodeiro. Es esta una explotación con historia, que ya trabajaron sus abuelos y sus padres. «Eu levo dende neno coas vacas e agora incorporouse o meu fillo máis vello á explotación. E o pequeno parece que tamén quere», cuenta. El pastoreo es también el sistema de trabajo que han utilizado de siempre, de hecho lleva años defendiendo este método, «e agora parece ser que sí, que queren este produto», explica

en relación a las grandes lácteas que ahora demanda leche de pastoreo. Y es que hace unos años no se valoraba de igual forma este tipo de leche. Está convencido «de que calquera leite que se produce en Galiza é un produto magnífico», pero también argumenta que, cuando pastan, «a salubridade das vacas é outra», añade. Certificar leche en pastoreo no es complicado, añade, es más difícil tener tierras suficientes para que las vacas pasten. «Aquí non hai concentración parcelaria e tes que andar coas vacas polos camiños para levalas ás parcelas. É máis latoso», explica. Pero él tiene claro que «aos que somos gandeiros por vocación gústanos ver as vacas pastando. Ese é o bienestar animal extremo», argumenta.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/analistas/japon-vacuno-espanol/>

abc.es

10/02/2020

Japón demanda el vacuno español

0 febrero 2020, 17:52

FacebookTwitterShare

En un escenario de continuo de crispación protagonizado por las trabas comerciales, la imposición de aranceles, los cambios normativos y los acuerdos preferenciales en el que los sectores agrarios no suelen salir bien parados al usarse como moneda de cambio, en el caso del vacuno de carne, hemos de celebrar una buena noticia.

Se trata de la autorización para exportar carne de vacuno a Japón, tras haber pasado con éxito la inspección sanitaria de un país tan riguroso en este campo. El mercado nipón es uno de los de mayor demanda de carne de vacuno de alta calidad. Además, es un país de alta renta per cápita y una población de más de 126 millones de habitantes, con un desequilibrio entre su producción y consumo de carne de vacuno de unas 800.000 toneladas anuales que tiene que importar. Y es que su producción en el último lustro ha caído en torno al 10%, mientras que el consumo de este tipo de carne ha crecido el 5% entre los japoneses.

El tipo de carne que demanda el mercado nipón es exactamente la que produce nuestro país: animales jóvenes cebados con piensos de cereales y proteaginosas, que ofrecen unas carnes tiernas, jugosas y con un color rojo, pero no intenso.

Por todo ello, y teniendo en cuenta el mantenimiento en vigor del tratado de libre comercio entre la Unión Europea y Japón de 2019, que conlleva a una reducción de aranceles, esperamos que las relaciones comerciales entre ambos países y la exportación de nuestra carne de vacuno a Japón sea todo un éxito.

Mercado nacional

Mientras tanto, en lo que respecta al mercado nacional, como se esperaba después de las subidas de cotizaciones de los añejos y el buen ritmo de salidas de animales de los cebaderos, los terneros pasteros han experimentado subidas de precios en las últimas semanas y ha aumentado su demanda considerablemente, sobre todo en los machos.

En cuanto al ganado de abasto, también en el caso de los machos, ha seguido la tendencia que arrancó en las pasadas Navidades, y aunque de manera muy lenta, los precios han seguido subiendo.

OCIO INICIATIVAS

La hostelería exige un concurso para celebrar un festival en Les Basses

La Federación de Lleida y la empresa Backstage alegan al proyecto presentado por una firma con sede en Banyoles || Piden a la Paeria "la máxima transparencia"

S.E.
LLEIDA | La Federación de Hostelería de Lleida y la empresa leridana Backstage reclaman a la Paeria que convoque un concurso para la organización de un festival musical en Les Basses, en lugar de autorizar directamente el proyecto de festival electrónico presentado por la firma Midnight Barcelona, con sede en Banyoles. Ayer finalizó el periodo de exposición pública de este proyecto y los hosteleros leridanos han presentado una alegación en la que piden al ayuntamiento "la máxima transparencia con lo que se quiere hacer en Les Bas-

MÚSICA ELECTRÓNICA

La firma Midnight Barcelona prevé para el 20 de junio el Terranostrvm Electronic Festival



El parque de Les Basses está en desuso desde el año 2003.

ses para dar oportunidad a que se presenten más" iniciativas. Así lo indicó un portavoz de la unión temporal de empresas Backstage, que es también representante del sector del ocio nocturno en la junta de la Federación de Hostelería. "Pedimos un concurso para que haya pública concurrencia", remarcó, y apuntó que además de ellos

mismos hay otros grupos de hosteleros de Lleida interesados en celebrar un festival en Les Basses. Asimismo, recordó que el ayuntamiento les vetó la organización de una fiesta de fin de año en la Llotja con el argumento de que debía convocar un concurso "y ahora en Les Basses quiere hacer una adjudicación directa".

Tal como publicó este diario, el gobierno municipal inició en enero la tramitación de la petición de Mignight Barcelona del uso de Les Basses para un evento bautizado como Terranostrvm Electronic Festival, previsto para el próximo 20 de junio. Los promotores aseguran que contará con cuatro escenarios para estilos diferentes de música

electrónica y más de cuarenta artistas, DJ y cantantes locales, nacionales e internacionales. La firma asegura que tiene un acuerdo con la Paeria para celebrar el festival y que ha entregado toda la documentación necesaria. Espera un aforo de entre 6.000 y 7.000 personas en su primera edición y un máximo de 9.999 en las siguientes.

FAUNA AGRICULTURA

Quejas en l'Horta por la proliferación de jabalíes, que dañan los cultivos

Aparece uno muerto en los Tres Pontets

M. MARQUÉS
LLEIDA | La presencia de jabalíes en l'Horta es un hecho habitual, pero lo que más preocupa a los payeses es que dañan sus cultivos. Según el presidente de la comisión de l'Horta, Francesc Montardit, las partidas más afectadas son las de Grenyana y Rufeá, donde de vez en cuando los Agentes Rurales organizan batidas para reducir el número de estos animales. Sin embargo, la partida del Camí de la Mariola denuncia que allí no se actúa contra esta problemática que también sufren. "Hemos pedido a la Paeria y a los Agentes Rurales que se hagan batidas para matar jabalíes, ya que actualmente están dañan-

do muchos cultivos de la zona de Malgovern", afirmó ayer la presidenta vecinal de la partida, Marina Pifarré, que subrayó que "nadie viene a ayudarnos". Además, Pifarré denunció que "esta mañana [ayer] apareció un jabalí muerto junto a los contenedores del cruce dels Tres Pontets", pero al mediodía ya fue retirado.

Desde la partida de Grenya-

BATIDAS PERIÓDICAS

Los Agentes Rurales organizan batidas de vez en cuando en las partidas de Grenyana y Rufeá



Un jabalí apareció muerto ayer en el Camí de la Mariola.

na, su presidenta, Dolors Comes, explicó que "a pesar de que vez en cuando vienen los Agentes Rurales, los jabalíes continuarán dañando los campos hasta abril". Dijo que "hace tres semanas pedimos a la Paeria, que a su vez lo solicita al departamento de Agricultura, que vuelva a haber batidas". Aun así, explicó que "a veces instalan jaulas para capturarlos".

De hecho, el presidente vecinal de Rufeá, Adrià Drago, afirmó que "actualmente hay una jaula en los Aiguamolls de Rufeá". También dijo que los Agentes Rurales van organizando batidas y que los cultivos que están junto al río son los más afectados por los jabalíes. "Es habitual ver unos cuantos subiendo y bajando hacia la partida de la Caparrella", afirmó.

MOVILIDAD

Las obras del carril bici en Fleming durarán dos meses

LLEIDA | Las obras de habilitación de la primera fase del carril bici en la calle Fleming tienen un plazo de ejecución de dos meses y un presupuesto de 66.093,04 euros, cofinanciados por fondos Feder. El tramo en construcción tiene una longitud de 186 metros entre Magí Morera y Passeig de Ronda. Estará separado del tráfico y de los peatones, y protegido por una mediana con árboles.

POLÍTICA

Tres entidades intervendrán en el pleno de l'Horta

LLEIDA | El pleno extraordinario sobre l'Horta convocado para mañana en la Paeria, a petición del grupo municipal del PSC, contará con la participación de entidades. Está prevista la intervención de la Asociación de Productores de l'Horta, la comisión de l'Horta de la Federación de Asociaciones de Vecinos (FAV) y del presidente de Asaja, Pere Roqué.

SERVICIOS

Cesión de quince coches del depósito a los Bomberos

LLEIDA | El ayuntamiento cedió ayer una quincena de vehículos del depósito municipal al cuerpo de Bomberos de Lleida, para que pueda hacer prácticas de rescate en el interior de coches, práctica habitual para accidentes de tráfico. Una vez efectuadas estas prácticas, un centro autorizado retirará los vehículos y los dará de baja. Desde 2009, ha cedido 323 coches.

PARTIDOS

El PP pide a la Paeria que apoye al sector cárnico de Lleida

LLEIDA | El grupo municipal del PP pedirá que el ayuntamiento muestre su apoyo público al sector cárnico de la provincia después de que la alcaldesa de Barcelona, Ada Colau, "modifique los menús escolares de la ciudad para reducir el consumo de carne roja". Por ello, presentará una solicitud en la próxima comisión de l'Horta para que el consistorio se posicione.

La Lonja sorprende con la subida de los terneros y surge el temor a otro parón

El aumento de 0,04 euros el kilo se suma a los 0,09 de la semana pasada, aunque el precio está por debajo del que tenían hace un año ■ Japón, esperanza para la carne

S.M. | SALAMANCA

La Lonja Agropecuaria de Salamanca acordó ayer una nueva subida del precio de los terneros -esta vez de 0,04 euros por kilo que se suma a la de 0,09 de la pasada semana- que sorprendió en el mercado porque tras la jornada la mayoría de usuarios esperaban una repetición de precios. En el mercado de ganados hubo 2.339 reses, 553 más que la pasada semana, y las ventas fueron más lentas que entonces, aunque a última hora todos los corrales estaban vendidos. La mayoría coincidía en que el precio de los terneros fue similar al pagado el pasado lunes, igual que las terneras.

Nada más conocerse la decisión de la mesa, en el mercado



En el mercado hubo 2.339 reses, 553 más que el lunes pasado.

surgió el temor a un parón en las compras de terneros por parte de los cebaderos, como el vivido el pasado año. Ahora España acusa la disminución de la producción por la menor reposición de animales en el último trimestre de 2019.

Hay sin embargo dos motivos para la esperanza: que a pesar de la subida, el precio de los terneros es inferior al que tenían hace un año en la misma Lonja -entonces los terneros de primera cotizaban a 3,20 y ahora a 3,12 euros el kilo- y que acaba de abrirse -el pasado 15 de enero- el mercado de Japón para la exportación allí de vacuno español. Japón es el segundo mayor importador de carne y derivados cárnicos del mundo.



SUSANA MAGDALENO

La mirada en el exterior

La mirada en el vacuno volverá a estar puesta en las exportaciones de vacuno de vida y carne porque si funcionan, existirá equilibrio entre la oferta y la demanda en el mercado interior. Si no fuera así, y como ya se vivió en 2019, los productores de vacuno tendrían un año más complicado porque los cebaderos no podrían asumir la compra de terneros a los precios actuales, si no existiera una salida clara. Ocurrió el año pasado con el parón de compras de países árabes, cuando uno de los primeros en resfriarse fue el mercado de ganados de Salamanca, que es un termómetro.

Japón es ahora mismo la gran esperanza para el vacuno porque la demanda de esta gran potencia agroalimentaria se suma a la de los países árabes, que están mostrando en estos inicios de 2020 una gran fortaleza, principalmente Argelia, Líbano, Libia y Marruecos. Otro de los objetivos de Provacuno es conseguir también pronto la autorización para exportar a Corea del Sur, Filipinas y China.

Si la exportación funciona, los ganaderos vivirán un gran año de precios y, al menos de momento, hay motivos para el optimismo.

LO QUE DIJERON EN LA LONJA...

Los ganaderos justifican la subida y los tratantes la ven otra locura

I.A.G. | SALAMANCA

Los ganaderos justificaron la nueva subida de precios en que las ventas de terneros en el campo siguen yendo "como un tiro", aunque ayer en el mercado de ganados no hubiera tanta alegría. Ricardo Escribano aconsejó a los ganaderos que antes de vender sus terneros compare precios "igual que si vendieran un piso o un coche".

La subida de ayer cayó como un jarro de agua fría sobre los compradores, que incluso hablaron de no cotizar en el debate del próximo lunes. "Sigo sin encontrar la razón para subir los precios de los terneros", denunció Ricardo de la Iglesia.



"Quien quiera vender que llame a tres o cuatro compradores y se entere del precio"

R. ESCRIBANO (GANADERO)



"Si llegamos a bajar así los precios, nos habrían acusado de alarmistas"

R. DE LA IGLESIA (COMPRADOR)

... Y ASÍ REACCIONÓ EL MERCADO...

No se lo creían: Indignación por la nueva subida de los terneros

L.G. | SALAMANCA

La subida del precio de los terneros supuso un "mazazo" para los tratantes que estaban en el mercado porque, además, muchos de ellos ya venían indignados de casa por la subida de 0,09 euros el kilo del pasado lunes. Cuando en las naves se daba por segura la repetición, la Lonja decidió una nueva subida. David Jiménez y Adrián Miguel Benito fueron dos de los tratantes indignados porque, si bien reconocieron que lo del lunes pasado fue locura por los terneros, ayer vieron una realidad distinta, más fría. Ahora temen que los cebaderos dejen de comprar.



'Me parece una barbaridad: el lunes sí, pero ayer no había locura por los terneros'

DAVID JIMÉNEZ (TRATANTE)



'Son precios disparatados: no tenían que haber subido, están más bajos'

ADRIÁN BENITO (TRATANTE)

campal

que una semilla

Cebada: Dulcinea, RGT Luzia y RGT Planet

Juntos sembramos el futuro

R.A.G.T
SEMILLAS



Probamos la hamburguesa vegana de Lidl y esta es la receta que más nos gusta

Europa Espanya Espanyol
Autor: Danny Salas

Hace unos días se presentaba la nueva hamburguesa vegana de Lidl inspirada en la de Beyond Meat que imita a la carne real en aspecto, sabor y textura.

Total:

10 min

Comensales: 2

La Next Level Burger de la marca Next Level Meat es la nueva hamburguesa vegana de Lidl que se ha inspirado en la mundialmente famosa Beyond Burger, la hamburguesa hecha íntegramente a partir de vegetales pero que simula el color, la textura, el aspecto e incluso el olor de la carne de origen animal. La principal diferencia entre ambas es el precio, pues la que se comercializa en Lidl cuesta la mitad. Nosotros ya la hemos probado con la receta que os contamos a continuación y esto es lo que nos ha parecido.

Ingredientes

Hamburguesa vegana de Lidl, 2 ud

Panes de hamburguesas, 2

Champiñones, 200 g

Nata de soja, 4 cucharadas

Sal y pimienta al gusto

Aceite de oliva virgen extra, 1 cucharada

Cómo cocinar la hamburguesa vegana de Lidl

Aunque se trata de una hamburguesa que parece que la han hecho con carne, la nueva hamburguesa vegana de Lidl está hecha a base de proteína de soja, trigo y guisante. Fijáos que lleva trigo y por tanto no sería apta para celíacos.

De lo primero que nos hemos dado cuenta es que hay que cocinarlas con el fuego más bajo que las hamburguesas hechas con carne de origen animal, pues se queman con más facilidad, así que el truco para que salgan bien es poner la plancha o el fuego de la cocina a mitad de potencia y la primera vez estar muy atentos para ajustar potencia y tiempos en nuestra cocina.

Paso 1

El aspecto en crudo es similar al de unas hamburguesas hechas con ternera blanca o ternera lechal

Sacamos las hamburguesas de la nevera y las dejamos atemperar durante unos minutos.

Paso 2

Limpiamos los champiñones, los cortamos en láminas finas. Ponemos a calentar el aceite en una sartén, añadimos los champiñones, los salpimentamos a gusto y los salteamos a fuego vivo hasta que tomen color. Añadimos la nata de soja, mezclamos bien y rectificamos de sal y pimienta. Reservamos.

Paso 3

El aspecto al cocinarlas es el de una hamburguesa de carnicería

Ponemos a calentar una plancha o sartén antiadherente a potencia media (5/10) y cocinamos las hamburguesas durante 4 minutos por cada lado. Es importante que el fuego no esté demasiado alto porque estas hamburguesas tienden a quemarse más fácilmente que las de carne de origen animal. En el último minuto ponemos también los panecillos abiertos con la miga en contacto sobre la plancha para que se calienten y se tuesten ligeramente.

Paso 4

Montamos las hamburguesas colocando la hamburguesa sobre la base del pan, colocando encima una cantidad generosa de champiñones en salsa y cerrándola con el otro trozo de pan.

Lo que nos ha parecido

Carne parece, pero carne no es

Después de haber probado la hamburguesa vegana de Lidl con la receta que os hemos contado que también es vegana tenemos que reconocer que la hamburguesa está muy lograda en cuanto a textura y está bien de sabor, aunque sí es cierto que tiene bastantes especias que son las que hace que esté rica, por eso hay que elegir bien las guarniciones. Y quizá sea precisamente esa cantidad de especias lo que pueda ser un pero para los que busquen un sabor a carne de verdad.

Ahora bien, con los nutrientes que aporta, pueden ser una buena alternativa incluso para que los no veganos las consuman de vez en cuando y así disminuir la ingesta de carnes rojas altamente procesadas. Es decir, que ante una hamburguesa de supermercado elaborada con carne de origen animal y esta nueva hamburguesa vegana, esta última podría ser la mejor opción.

Hamburguesas veganas: algunas sí están ricas

Europa Espanya Espanyol

Autor: Tatiana Ferrandis

Lidl ya cuenta en sus lineales con una bajo la marca "Next Level Meat", lo mismo que Nestlé, que distribuye la "Incredible Burger", de Garden Gourmet. Las tendencias en el sector gastronómico están claras: la carne que no es carne gana presencia en los restaurantes e, incluso, en las grandes superficies. Los alimentos de origen vegetal están de moda. Es habitual encontrar entre las propuestas de numerosos establecimientos la hamburguesa Beyond Meat, que arrasa en EE UU y distribuye la empresa Green and Great, elaborada a partir de proteína de guisante, aceites de origen vegetal y varias especias, que en boca y a la vista resulta similar a la carne picada a la que estamos acostumbrados al no ser demasiado magra. También es fácil degustar recetas en las que el Heura es el ingrediente principal, que, por supuesto, también posible incluirlo en la cesta de la compra. Con textura de pollo, lleva proteína de soja y el bocado está diseñado por Foods for Tomorrow, una star-up reconocida por innovadora en la feria Alimentaria y por el Basque Culinary Center: "Heura nace con el objetivo de democratizar los lineales de la carne ofreciendo productos con la experiencia de la carne, pero con los beneficios de los vegetales. Entendimos que conseguir carne directamente de los vegetales era la mejor manera de conservar nuestras tradiciones culinarias de una forma sostenible, sin renunciar al sabor y apostando a la vez por la salud", explica su creador. En cuanto a su proceso de creación, parece sencillo, ya que nace de la mezcla de harina de soja y agua mediante cambios de temperatura, presión y humedad.

Publicidad Lo cierto es que gracias a su acogida debido a la imparable tendencia vegana que vivimos, esta semana hemos probado dos variedades más. Con proteína de guisantes, el sabor, la textura y el aroma a carne de vacuno, Lidl lanza su versión de la hamburguesa vegana bajo la marca "Next Level Meat" haciéndola casi idéntica a una clásica y a un precio de 2,99 euros el pack de dos unidades, la mitad que la americana.

Mientras el dos estrellas Michelin Javier Aranda las preparaba, hemos sabido que, según un informe de la consultora Nielsen, en 2019 el consumo de sustitutivos cárnicos como las hamburguesas vegetales en España ha crecido hasta en un 25 por ciento, lo que supone un cambio en la dieta general de los españoles, alcanzando al consumidor carnívoro y sobrepasando al público exclusivamente "veggie". Hay más datos, porque según la consultora NPD, el 95 por ciento de las hamburguesas vegetales vendidas el año pasado en EE.UU. fueron consumidas por un público carnívoro y en nuestro país la tendencia parece seguir el mismo camino.

Asimismo, la producción de esta nueva burger vegana supone un ahorro del 91 por ciento de emisiones de CO2 en comparación con una hamburguesa de vacuno, además de que su nuevo embalaje representará el uso de un 71 por ciento menos de plástico. Lo explica Miguel Paradela, director general de compras de Lidl España: "Es una muestra de innovación aplicada al sector alimentario y reformulada en un formato asequible. Una de las principales ventajas de este producto es la considerable reducción del impacto medioambiental durante su producción, en comparación con las altas emisiones de CO provocadas por la industria cárnica". Se trata, prosigue, de la respuesta a una de las principales preocupaciones del consumidor más pujante de 2020, ya que "la huella medioambiental es el tercer criterio de valoración de un producto a la hora de la compra, después del precio y de la calidad". Además, llega al mercado con un embalaje de cartón reciclable, que supone una reducción del uso del plástico en un 71 por ciento. Por cierto, hasta el día 12 Javier Aranda la sirve en La Cabra.

La segunda aportación al mercado verde la realiza Nestlé, casa que igualmente va a copar los lineales con la nueva "Incredible Burger", de Garden Gourmet. Un bocado cien por cien vegetal cruda también con el mismo sabor y textura que una de carne. Proteínas de soja y trigo, además

de aceites vegetales, hortalizas, verduras y frutas, como remolacha, zanahoria, pimiento, grosella negra son los ingredientes de este bocado rico en fibra. Posee 197 kcal. cada 100 gramos y comprobamos que es posible prepararla tanto en la sartén como en el horno e, incluso, puede ser la protagonista de una barbacoa.

Sección: Local
11/02/2020

Robotización para mejorar la producción ganadera en Silleda

Europa Espanya Espanyol
Autor: Rocío Ramos

La SAT O Chope realizó el proyecto con la financiación de Abanca La SAT O Chope de Silleda se convirtió ayer en el epicentro de la información económica y el lugar elegido por el presidente de Abanca , Juan Carlos Escotet , y el consejero delegado, Francisco Botas , para hablar de la recién formalizada compra por parte de Abanca del banco portugués Eurobic. La visita a esta Sociedade Agraria de Transformación se había gestado hacía tiempo.

El objetivo era dar a conocer al comité de dirección de Abanca y el consejero Pedro López la explotación y ver de cerca la labor que desarrollan y el cambio que supuso el plan de modernización emprendido por la SAT con el apoyo financiero de la entidad bancaria.

Manuel Iglesias Canda, acompañado de sus dos socios, José Ramón Iglesias Canda y José Ramón García Iglesias, sorprendió a los directivos de Abanca con los números y el incremento en productividad que supuso la robotización de la explotación.

La SAT O Chope, que diversificó su actividad con vacuno y porcino, suma, apuntaba Manuel García, un inmovilizado de cerca de dos millones de euros y un volumen de negocio de 1,5 millones de euros.

El proyecto nació en el 2017 y contó con dos fases. La mayor parte de las inversiones fueron en el vacuno. Hizo una comparativa de los tres primeros trimestre del año que en 2017 eran de 620.000 euros en ingresos de leche pasando a 739.000 euros en ese mismo período de 2019, ya con la robotización implantada. La productividad pasó de una media de 32 litros por vaca y día a 27,84. Y ahora, apuntaba García Iglesias, «xa estamos en 39 litros».

Se ganó también, recalca, «en bienestar para os animais e mellores condicións de vida, comen cando queren, teñen unhos cepillos para masajearse...». Las vacas pueden estar a su aire y la máquinas permiten un ordeño a voluntad El animal se acerca, el robot busca las ubres y la ordeña. Son herramientas que también ayudan en la sanidad animal ya que al medir una larga lista de parámetros marca una alerta ante cualquier desvío de los datos, lo que permite detectar posibles enfermedades.

A lo largo de su estancia los directivos de Abanca destacaron la realización con frecuencia de visitas como esta en aplicación de la política de proximidad a sus clientes, el compromiso con la zona y el conocimiento del mercado sobre el terreno. Más tarde celebraron un comité de dirección en la Semana Verde y el equipo directivo se reuniría después con el alcalde de Lalín , José Crespo . El comité de dirección visitó también la oficina de Lalín.

Esta SAT de Escuadro cuenta con 450 vacas lecheras, 210 de ordeño y 250 madres de porcino El 30 % lo venden al detalle a particulares, Su principal cliente es Embutidos Lalinense .

En 1975, el padre de Manuel y José Ramón Iglesias, al volver de la mili empezó con unas vacas de alquiler. En 1998 compraron las vacas de un vecino que cerraba y le alquilaron tierras y establo. En el 2000 y 2001 se incorporaron los hijos a la sociedad y en el 2007 fusionaron las dos granjas que ahora forman la SAT sumando tierras en alquiler y modernizando la de porcino. La robotización fue otro salto cualitativo importante. Además de los tres socios cuentan con 6 trabajadores externos.

Nueva línea de financiación para la industria cárnica

Europa Espanya Espanyol

112 Anice ha mantenido contactos con la Administración para impulsar medidas de apoyo que palien la difícil situación de las industrias cárnicas elaboradoras, afectadas por la crisis de los precios de las materias primas.

Fruto de estos contactos se ha iniciado la puesta en marcha de una línea de financiación, específica para la industria elaboradora, habilitada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), el Instituto de Crédito Oficial (ICO) y la Sociedad Anónima Estatal de Caución Agraria (SAECA).

Esta línea de financiación, que ya está operativa, ayudará a cubrir necesidades de liquidez o requerimientos financieros para actividades empresariales y/o inversiones, así como los gastos de la actividad tanto en España como fuera del territorio nacional.

La línea de financiación habilitada por el MAPA, ICO y SAECA ayudará a cubrir las necesidades de liquidez de la industria elaboradora del sector cárnico. La línea estará abierta a lo largo de todo 2020, pudiendo prorrogarse hasta 2021 y contempla préstamos y líneas de crédito de hasta 1,6 millones de euros y con hasta cinco años de amortización y uno de carencia.

Las entidades financieras, cajas, bancos y cooperativas de crédito, actúan como mediadores y gestionan el proceso de recepción de la solicitud, analizan los riesgos y dan luz verde a la concesión del crédito, teniendo en cuenta que, en esta línea, SAECA avala el 50% de la operación.

La industria elaboradora del sector cárnico ha atravesado y está atravesando enormes dificultades desde comienzos de 2019, cuando los precios de la carne de porcino se dispararon como consecuencia de la demanda de China por la Peste Porcina Africana (PPA).

Cabe destacar que la Lonja de Mercolérida ha cerrado el año con un aumento del precio del cerdo vivo del 45,6%.

Esta problemática fue analizada a lo largo de 2019 en varios encuentros positivos con el Secretario General de Agricultura y Alimentación y el Director General de la Industria Alimentaria.

Anice también ha agradecido al Ministerio que plantease a la Comisión, en la reunión del pasado 23 de enero sobre Transparencia de Mercado, la difícil situación por la que atraviesa la industria elaboradora española, por la escalada de precios de las carnes de porcino y solicitó la aprobación de medidas que ayuden a paliar esta situación.

Por todo ello, Anice agradece este primer paso y la aprobación de esta medida al MAPA, en colaboración con ICO y SAECA, ya que permitirá una mejor financiación del circulante, mediante esta línea adaptada a las necesidades de las empresas cárnicas elaboradoras.

Formación de biofilms en el ambiente de la industria cárnica

Europa Espanya Espanyol

Formación de biofilms en el ambiente de la industria cárnica Joaquín V. Martínez-Suárez*, Pilar López Abarquero, Sagrario Ortiz Jareño

Departamento de Tecnología de Alimentos, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA)

*joaquin@inia.es

11/02/2020 Las biopelículas o biofilms son comunidades microbianas unidas a superficies, que presentan propiedades específicas por su carácter fijo o sésil, que diferencia a sus células de las células libres o planctónicas. La unión de microorganismos alterantes o patógenos a las superficies de contacto con alimentos y la posterior formación de biopelículas supone un reto muy importante para la industria cárnica, fundamentalmente porque las biopelículas dan lugar a la contaminación cruzada de los alimentos, lo que origina la reducción de su vida útil y/o la transmisión de enfermedades. Las complejas interacciones que tienen lugar en esta comunidad de múltiples especies van a influir notablemente no solo sobre la arquitectura y la actividad de la biopelícula, sino también sobre su resistencia a la desinfección. Un biofilm o biopelícula es un consorcio o comunidad de microorganismos que puede estar formado por una o varias especies, y que están unidos (adheridos) a una superficie biótica o abiótica. Las células microbianas forman el biofilm como una estructura tridimensional en la que se encuentran embebidas dentro de una matriz constituida por sustancias poliméricas extracelulares (EPS, extracellular polymeric substance), características de cada microorganismo, y que los mantiene unidos.

Comunidad de especies Casi todas las biopelículas de los entornos alimentarios contienen múltiples especies de microorganismos, y las complejas interacciones que se establecen dentro de esta comunidad van a influir significativamente en su arquitectura, actividad y resistencia a la desinfección. El efecto de la coexistencia microbiana en la formación de biopelículas mixtas que contienen uno o varios patógenos supone un grave problema para la industria cárnica, al igual que su resistencia a la desinfección. Muchas bacterias patógenas transmitidas por alimentos, como *Escherichia coli* O157: H7 (y otras cepas de *Escherichia coli* enteropatógenas productoras de toxina Shiga, STEC), *Salmonella enterica* y todos sus serotipos potencialmente patógenos, y *Listeria monocytogenes*, que es la única especie patógena de este género, pueden desarrollar biopelículas en muchas áreas de las plantas de procesamiento de alimentos, incluidos los suelos, paredes y tuberías, etc. Es un hecho demostrado que en los ambientes de la industria cárnica coexisten frecuentemente estas tres especies patógenas, además de géneros bacterianos que incluyen especies patógenas y especies comensales o alterantes, como *Staphylococcus*, *Bacillus* y *Pseudomonas*, entre otros. Dado que en el ambiente los organismos comensales o alterantes son más comunes que los organismos patógenos, lo más frecuente es encontrar biofilms mixtos formados por una sola especie patógena y diferentes no patógenas.

Patógenos

Comensales/alterantes/patógenos

Escherichia coli O157:H7

Staphylococcus

Listeria monocytogenes

Bacillus

Salmonella enterica

Pseudomonas

Patógenos alimentarios en los ambientes de la industria cárnica. El riesgo potencial para la seguridad alimentaria de las biopelículas mixtas que contienen patógenos alimentarios va a depender en gran medida de la especie dominante en cada comunidad, que es el resultado de las interacciones que tienen lugar entre los múltiples microorganismos que compiten por los nutrientes esenciales y por el espacio para la colonización. Los resultados de esta competencia están relacionados con una gran variedad de factores, como la combinación de especies bacterianas en el biofilm mixto, el material de la superficie de contacto, la secuencia de la colonización, la edad de la biopelícula, etc. Existen múltiples ejemplos de biopelículas mixtas de varias especies que tienen un biovolumen mucho mayor que las biopelículas de cada especie por separado. En estos casos las especies son cooperadoras, pero en otros casos la relación entre especies puede ser de antagonismo o indiferencia.

La formación de biopelículas por parte de ciertos patógenos en las superficies de contacto con alimentos en las que ya existen biopelículas formadas previamente por bacterias comensales, alterantes o patógenas, puede ocurrir en las plantas de procesamiento de productos cárnicos. En estos casos, la secuencia de la colonización bacteriana podría desempeñar un papel crítico en la composición y en las especies que acaban siendo dominantes en las biopelículas mixtas. Por ejemplo, en presencia de biopelículas de *Salmonella Typhimurium* preformadas, *Escherichia coli* O157: H7 no puede competir eficientemente y no es capaz de reemplazar las biopelículas de *Salmonella* preexistentes. En otros casos, la especie colonizadora de un biofilm preformado puede competir con éxito gracias a la producción de EPS y puede relacionarse con la primera especie en forma de cooperación, antagonismo o indiferencia.

Células fijas y células libres Un aspecto clave para definir un biofilm es el cambio fenotípico que se observa en las células fijas o sésiles respecto a las libres o planctónicas. Con los avances de la genómica y proteómica el biofilm deja de verse como una mera asociación de microorganismos unidos a una superficie y rodeados de la matriz de EPS, y empieza a contemplarse como un cambio complejo y sofisticado en el modo de vida de las células, que pasa de móvil a fijo, lo que conlleva importantes cambios a nivel fenotípico. Estas comunidades multicelulares se caracterizan por un elevado nivel de especialización, así como de comunicación entre las células que la forman, lo que hace posible su adaptación y permanencia. Las células que forman parte del biofilm exhiben un fenotipo diferente, esto es, un perfil distinto en cuanto a expresión génica y producción de proteínas respecto al de las células planctónicas. Estos cambios incluyen, por ejemplo, la capacidad de generar la matriz de EPS, o tener una menor tasa de crecimiento. Las células de las biopelículas, por tanto, tienen propiedades distintas a las de las células planctónicas.

La regulación de esta forma de vida depende del microorganismo y de la participación de redes de señalización celular complejas, en las que intervienen diversas proteínas que responden a diferentes señales ambientales. Entre estas señales se incluyen el oxígeno, la luz, el óxido nítrico, el pH, autoinductores, etc. Por ejemplo, la secreción y detección de las señales químicas conocidas como autoinductores sirve para inducir la expresión génica colectiva. Se trata de una forma de comunicación celular que regula la expresión génica en respuesta a la densidad de población celular, y se conoce como percepción de quorum o autoinducción (quorum sensing).

Resistencia a la desinfección La estructura de la matriz contiene canales que permiten el flujo de agua, nutrientes, oxígeno y otras sustancias. Sin embargo, la difusión a las zonas más profundas es limitada, por lo que en la biopelícula se encuentran diversos ambientes en los que la concentración de nutrientes, el pH y la disponibilidad de oxígeno son diferentes. En el caso del oxígeno, existen zonas mal abastecidas en el centro de los biofilms donde proliferan microorganismos anaerobios. Es precisamente la difusión restringida uno de los fenómenos que proporciona a las células albergadas en el biofilm una protección extra frente a circunstancias adversas del entorno, como, por ejemplo, la exposición a sustancias antimicrobianas.

La resistencia a la desinfección de los biofilms y la resistencia a los desinfectantes de las células son fenómenos claramente diferentes. La resistencia de los biofilms depende de atributos del

propio biofilm, como la matriz de EPS, que puede limitar la penetración del antimicrobiano, y como la existencia de microambientes en los que los antimicrobianos pueden ser antagonizados. La resistencia de las células, por el contrario, depende de atributos intrínsecos de cada cepa bacteriana, como la concentración inhibitoria mínima del antibacteriano, que puede aumentar por mutación o por la adquisición de genes de resistencia por transferencia genética horizontal.

Contaminaciones cruzadas La ruta de transmisión más común que conduce a la contaminación cruzada en el entorno del procesado de alimentos es la transferencia de bacterias desde las superficies a los alimentos por contacto directo. Por tanto, son muy importantes los factores que afectan a la transferencia de las células de las biopelículas desde las superficies a los productos cárnicos, en todas las etapas de procesado, desde el despiece hasta el envasado, pasando por las diferentes etapas intermedias del procesado de la carne, como el deshuesado, el picado, etc.

Son muchos los factores relacionados con los microorganismos que afectan a la eficiencia de la transferencia de las células desde las biopelículas a los alimentos. Por ejemplo, las estructuras de la matriz/EPS, como fimbrias, flagelos, polisacárido capsular, lipopolisacárido, proteínas de membrana, etc., ayudan a la adhesión celular y afectan al grado de unión entre las bacterias y la superficie de contacto. Otras propiedades específicas de las biopelículas, como la densidad celular de la biopelícula, la estructura 3D y la coexistencia de otras especies bacterianas en la comunidad, también afectan a la eficiencia de la transferencia bacteriana.

Entre los factores relacionados con las superficies de contacto que afectan a la transferencia se encuentran el tipo de material de la superficie, la duración y la presión del contacto, el grado de hidratación de la superficie, la composición del alimento, etc. Numerosos estudios han investigado la mayor o menor transferencia desde las biopelículas a los alimentos de los principales patógenos, como *Escherichia coli* O157: H7 y *Listeria monocytogenes*, usando varios modelos para simular un contacto dinámico (efecto de cortes sucesivos por cuchillas contaminadas) o estático (efecto del tiempo) entre los productos alimentarios y las superficies de contacto colonizadas con biopelículas.

La densidad celular de la biopelícula es el factor que tiene mayor influencia en la eficiencia de la transferencia bacteriana. Los microorganismos con gran capacidad de formación de biopelículas pueden transferir un número significativamente mayor de células a los productos cárnicos y a otros alimentos. La mayor densidad celular de las biopelículas de *Staphylococcus* y *Pseudomonas* está relacionada con su mayor capacidad de producción de exopolisacáridos, que son necesarios en las etapas iniciales de formación del biofilm.

El tipo de material también va a influir, lógicamente, en la adhesión celular, y, por tanto, en la disgregación de la biopelícula y la transferencia de las células al alimento. La adhesión al acero inoxidable es más débil que la adhesión a diferentes tipos de plástico como el cloruro de polivinilo, por lo que la transferencia es mayor desde el acero inoxidable que desde el cloruro de polivinilo. A pesar de que el acero inoxidable suele presentar una elevada resistencia a la corrosión, no hay ningún material que no sufra el deterioro. Las células bacterianas se pueden incorporar a las estrías microscópicas producidas por la corrosión y comenzar el desarrollo de biopelículas resistentes a la desinfección.

Las biopelículas como origen de la contaminación En la industria cárnica tradicionalmente se consideraba que los patógenos presentes en la piel de los animales eran la principal fuente de contaminación de las canales durante el sacrificio y procesado. Sin embargo, cada vez existen más pruebas de que las biopelículas bacterianas de las propias instalaciones de la industria contribuyen, en mayor o menor medida, a la contaminación de los productos cárnicos. Esto se ha comprobado con los principales patógenos de la industria cárnica (*Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella enterica* y *Listeria monocytogenes*). Existen numerosas publicaciones que permiten plantear el siguiente modelo de contaminación:

MODELO DE CONTAMINACIÓN

Ciertas cepas podrían resistir mejor que otras a la desinfección gracias a la formación de biopelículas

Estas cepas de las biopelículas, a su vez, persistirían en las plantas de procesado, sirviendo como reservorios o nichos desde los que se contaminarían los productos.

A pesar de los resultados publicados que lo avalan, se trata de un modelo, porque no hay pruebas definitivas sobre la implicación de la persistencia de las biopelículas en las plantas de procesado como causa directa de la contaminación de la carne. La comprobación de este modelo es difícil por la naturaleza aleatoria y errática de la distribución de las biopelículas en las plantas de procesado.

Conclusión La formación de biofilms en las instalaciones alimentarias suele dar lugar a problemas de tipo tecnológico o de tipo higiénico-sanitario, al igual que ocurre en muchas otras industrias y situaciones. Dado que las biopelículas son mucho más resistentes a los tratamientos físicos y químicos, incluida la limpieza y desinfección, que las células que fluyen libremente, las biopelículas que contienen patógenos siguen siendo un problema de seguridad grave para la industria alimentaria.

En la industria cárnica en particular, los biofilms suponen una preocupación especial porque muchos patógenos alimentarios pueden colonizar equipos y zonas de las plantas de procesado que son difíciles de limpiar y desinfectar. La prevención y control de la persistencia de los organismos patógenos asociada a la formación de biopelículas como fuente potencial de la contaminación precisa un conocimiento adecuado de la complejidad que representan los biofilms de múltiples especies, así como de los nichos ecológicos y reservorios ambientales que facilitan la resistencia a la desinfección, y de la transferencia de los microorganismos a los productos cárnicos desde las biopelículas. Los avances del conocimiento en estas áreas permitirán a la industria cárnica desarrollar nuevas estrategias e implementar las operaciones de limpieza y desinfección que sean más efectivas.

Agradecimientos Este estudio ha sido financiado por el Proyecto RTI2018-098267-R-C31 del Ministerio de Ciencia e Innovación de España.

Bibliografía

Barroso, I., Maia, V., Cabrita, P., Martínez-Suárez, J.V., Brito, L. The benzalkonium chloride resistant or sensitive phenotype of *Listeria monocytogenes* planktonic cells did not dictate the susceptibility of its biofilm counterparts. *Food Res. Int.* 2019, 123, 373-382. doi: 10.1016/j.foodres.2019.05.008.

Bonneville, L., Ortiz, S., Maia, V., Brito, L., Martínez-Suárez, J. V. Strain and growth conditions may regulate resistance of *Listeria monocytogenes* biofilms to benzalkonium chloride. *Appl. Sci.* 2020, 10, 988. doi: 10.3390/app10030988.

Martínez-Suárez, J.V., Ortiz, S., López-Alonso, V. Potential impact of the resistance to quaternary ammonium disinfectants on the persistence of *Listeria monocytogenes* in food processing environments. *Front. Microbiol.* 2016, 7, 638. doi: 10.3389/fmicb.2016.00638.

Ortiz, S., López, V., Martínez-Suárez, J.V. The influence of subminimal inhibitory concentrations of benzalkonium chloride on biofilm formation by *Listeria monocytogenes*. *Int. J. Food Microbiol.* 2014, 189, 106-112. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.08.007.

Rodríguez-Melcón, C., Capita, R., Rodríguez-Jerez, J.J., Martínez-Suárez, J.V., Alonso-Calleja, C. Effect of low doses of disinfectants on the biofilm-forming ability of *Listeria monocytogenes*. *Foodborne Pathog. Dis.* 2019, 16, 262-268. doi: 10.1089/fpd.2018.2472.

Estos son los principales certificados en bienestar animal

Europa Espanya Espanyol

Nos gusta saber qué comemos. En el etiquetado buscamos el origen de la carne y hasta sus propiedades nutricionales. Pero cada vez más nos interesa conocer cómo ha sido tratado en su vida y su sacrificio el animal del que la obtenemos. Nos importa el bienestar animal. Algunas etiquetas que encontramos en los lineales ya nos ofrecen esa información cuando su bienestar es mayor que el obligatorio por ley. En las siguientes líneas contamos cuáles son esos sellos.

Algo se mueve en granjas, puntos de venta, despachos y hogares. Uno de cada siete europeos considera que la salud y el bienestar de los animales debe ser uno de los temas prioritarios para legislar en la Unión Europea (UE), según esta encuesta de la Comisión Europea (CE). Entre las principales acciones deseadas para el futuro de la agricultura, la pesca y la producción de alimentos en Europa se incluyen la seguridad alimentaria, el bienestar animal y la reducción del transporte de animales vivos. Incluso para los ministros de Agricultura de la UE es el momento de dar un paso más con una nueva estrategia para la protección y el bienestar de los animales.

Y la Unión Europea toma nota. Su legislación al respecto convierte a los europeos "en líderes mundiales en garantizar el bienestar animal". Sin embargo, ese liderazgo del que presumen las instituciones comunitarias parece que no se traslada a la opinión pública. El Eurobarómetro 2016 ya apuntaba que el 64 % de los europeos (el 71 % de los españoles) reclaman más información sobre las condiciones en las que se crían los animales de granja. Por eso, desde la Comisión no se descarta un etiquetado común sobre bienestar animal, que informe mejor a los consumidores entre los distintos productos del mercado en este sentido, como ya se hace con los huevos.

Imagen: Alexas_Fotos

De la preocupación a la certificación

"A los ciudadanos les preocupan cada vez más los efectos de la agricultura y la ganadería y el impacto interrelacionado entre la salud pública y la sanidad animal. Y son ellos los que marcan los nuevos hábitos", sostiene Sandra Montejano, gerente de Alimentación de Aenor.

La transparencia en toda la cadena alimentaria, desde productores a clientes finales, es fruto de las preocupaciones emergentes de la sociedad por el respeto y cuidado de estos animales. Y esto motiva que el sector productor tenga que realizar ciertos ajustes en los procesos y desarrollar protocolos que permitan transferir esa información de manera fiable y rigurosa a los consumidores. Es aquí donde surge la necesidad de las certificaciones de bienestar animal. "Se debe conocer qué es exactamente lo que se certifica, ya que de otro modo el consumidor va a tener dudas sobre si estos sellos realmente tienen un valor añadido", reconocen desde el equipo experto del Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario (Neiker-Tecnalia).

A la espera de un sello comunitario, países como Países Bajos, Dinamarca y, desde el año pasado, Alemania ya tienen un etiquetado propio que permite al consumidor distinguir con tres niveles la carne procedente de animales (principalmente cerdos) criados bajo estándares más elevados de bienestar animal. En España disponemos de algunos logotipos propios que otorgan las entidades como Aenor o Certicar.

Tiempo de nuevos sellos

Para lanzar una certificación de estas características es necesario contar con el respaldo científico basado en proyectos que hayan sido desarrollados a lo largo de un periodo prolongado de tiempo. Debido a la dimensión de esos trabajos, únicamente pueden ser realizados por universidades,

centros de investigación y centros tecnológicos. En España ya contamos con certificaciones propias sobre bienestar animal, creadas por entidades de referencia:

WelfareTM . El último en llegar (desde finales de 2019) es también el que abarca el mayor número de especies animales: ganado bovino, porcino, ovino, avícola (gallinas ponedoras, pollos y pavos) y conejos. Está validado y avalado por la comunidad científica que participó en los proyectos europeos Welfare Quality y AWIN (Animal Welfare Indicators). Esta certificación independiente está homologada por el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), en colaboración con Neiker-Tecnalia . Basado en la observación directa del animal, este sello se puede ver en la etiqueta de cada vez más productos con la leyenda " Bienestar Animal Certificado Welfare ". El pasado año comenzaron las primeras auditorías y, según Aenor, ya lo ha concedido a más de 4.500 operadores.

Interporc Animal Welfare Spain (IAWS). Creado por la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca (Interporc) , este reglamento avala las buenas prácticas en todos los eslabones de la cadena de valor de este tipo de cerdo: alimentación, limpieza-desinfección, alojamiento, salud, comportamiento, manejo, control de las granjas y animales y control en el centro de sacrificio. Está avalado por un comité científico en el que participan, entre otros, el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, la Real Academia de Ciencias Veterinarias de España, la Asociación Nacional de Veterinarios de Porcino y varias universidades. Además, ha sido testado y validado por organizaciones de protección y defensa de los animales y presentado ante la Organización Mundial de Sanidad Animal en París. "Con el sello Compromiso Bienestar Certificado , las empresas podrán demostrar que tienen en su ADN la transparencia y la voluntad de aportar respuestas a los consumidores. Y a ellos se les garantiza que el producto se ha elaborado bajo los estándares más altos en cuanto al buen trato al ganado y que se han mantenido las mayores medidas de bioseguridad", insiste Alberto Herranz, director de Interporc.

ANDA. El sello de la Asociación Nacional para la Defensa de los Animales certifica los huevos de gallinas camperas y ecológicas cuyas condiciones de vida y producción van más allá de los mínimos marcados por la legislación en materia de bienestar animal: incluyen medidas medioambientales y la apuesta por el desarrollo rural.

Además de los sellos anteriores, otras entidades ya trabajan para otorgar en un futuro sus propios certificados:

Compromiso Bienestar Certificado. La certificación de Interporc ha servido de base para poner en marcha una iniciativa pionera en el mundo "que refleja el compromiso del sector cárnico español con el cumplimiento de los más altos estándares de bienestar del ganado", comenta su responsable, Alberto Herranz. Compromiso Bienestar Certificado se configura como un único sello común y similar para todas las producciones ganaderas, que se distinguirán por colores y las figuras de la especie a la que se refieren. Cada organización participante desarrollará su propio reglamento técnico, como ya lo ha hecho Interporc. Así lo están trabajando las interprofesionales de porcino ibérico (Asici), conejo (Intercun), ovino y caprino (Interovic), pollo (ProPollo) y vacuno (Provacuno) . Este proyecto "visualiza los esfuerzos que realiza el sector ganadero español en la producción de sus alimentos y ofrece transparencia e información clara que le permite a los consumidores tomar sus decisiones de compra. Y también tiene ventajas para los distribuidores y detallistas, ya que contribuye a que cuenten en sus lineales con productos con sellos que garantizan las mejores prácticas en bienestar animal del mundo", recuerda el director de Interporc.

ANTA. La Asociación Nacional de Transportistas de Animales Vivos podría contar este año con su propio sello para certificar el buen hacer de sus profesionales.

Cómo se garantizan las buenas prácticas

Antes de la llegada del sello Welfare, en España se aplicaban muy pocas certificaciones desarrolladas en otros países, como la de la británica Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals y su sello Freedom Food, o la del estándar alemán Global GAP y su reciente sello GGN Ganadería Certificada , que garantiza el cumplimiento de buenas prácticas al respecto, como el bienestar del trabajador, el bienestar animal, el uso responsable de antibióticos, la trazabilidad del producto y el respeto al medio ambiente. Incluso algunas marcas lucen sellos de calidad privados

que certifican un plus en bienestar animal y respeto al medio ambiente.

Imagen: skeeze

Welfair supone un paso más en estas certificaciones y es la única referencia mundial que aplica protocolos científicos contrastados con ensayos científicos para la evaluación del bienestar . "Se ha pasado de evaluar las condiciones de manejo, alojamiento o alimentación, por ejemplo, a basarse en el animal: cómo responde y cómo se encuentra", explican desde Neiker. Para el desarrollo de este sello, el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) ha trabajado dentro del proyecto europeo Welfare Quality en protocolos para ganado vacuno (leche y carne), porcino y avícola (pollos y gallinas). Neiker, por su parte, ha participado en AWIN (Animal Welfare Indicators), que implementa la misma metodología con pavos, ovejas, cabras y caballos. Y ha sido en España donde se ha aplicado por primera vez para ofrecer una certificación rigurosa.

Más de cinco años de trabajo

En 2014, IRTA inició con Aenor un proyecto piloto en vacuno lechero. La popular entidad de certificación se convertía así en la primera que desarrolló la evaluación del protocolo Welfare Quality en la que se miden con 12 criterios en alimentación, alojamiento, salud y comportamiento, los cinco principios de Brambell sobre bienestar animal (y que posteriormente serán la base del sello Welfair):

Libre de hambre y sed.

Libre de miedos y angustias.

Libre de incomodidades físicas o térmicas.

Libre de dolor, lesiones o enfermedades.

Libre para expresar las pautas propias de comportamiento.

Hace casi un año, el uso del reglamento general se abrió a otras certificadoras y, poco después, se presentaba el sello Bienestar Animal Certificado Welfair™. Esta certificación independiente aporta al consumidor la confianza en que el alimento elegido procede de un animal que ha sido criado y sacrificado de manera respetuosa con su bienestar. Además, "impulsa la mejora continua de granjas y mataderos. Y actúa como un auténtico motor de cambio", destaca Antoni Dalmau, investigador del IRTA . Una idea que comparte Cristina Ortiz, directora general de la empresa certificadora Certicar: "Exige al ganadero una mejora continua de sus instalaciones y cuidados al animal, con el fin de que su empresa no se quede obsoleta".

Imagen: CONSUMER EROSKI

Para acceder a más contenidos, consulta la revista impresa .

<https://www.engormix.com/ganaderia-carne/articulos/emisiones-metano-hatos-carne-t44617.htm>

Sección: *Agricultura / Ganadería / Pesca*

10/02/2020

Emisiones de metano en hatos de carne en pastoreo extensivo relacionadas con los períodos de destete y levante en los Llanos Orientales de Colombia

Europa Espanya Espanyol

Autor: Carlos Alberto Ramírez Restrepo, Raul Ramon Vera-Infanzon

Click para ver escaparate

La carne (artificial) que quiere salvar el mundo

Europa Espanya Espanyol

Autor: Carlos Risco

En 2050 seremos 10.000 millones de personas. Para entonces, el planeta no podrá soportar un consumo como el actual. La carne creada en laboratorio propone una revolución ambiental, filosófica y gastronómica.

El mundo vive una emergencia climática. Y gran culpa de ello la tiene nuestra dieta. Según un análisis publicado por el Worldwatch Institute de Washington en 2009, el 51% de las emisiones de gases de efecto invernadero procede de la cría y procesado del ganado. La ganadería usa el 80% de la superficie agrícola del mundo y se lleva el 40% de la producción mundial de cereales. Además, el ganado industrial y sus flatulencias representan casi el 14,5% de todas las emisiones.

También está en juego el agua: la producción de carne consume el 10% de los recursos hídricos del planeta. Un breve y demoledor ejemplo: si para producir una hamburguesa hacen falta 2.400 litros de agua, imagínense qué ocurriría si los 9.700 millones de personas que seremos en el planeta en 2050 las consumiéramos todos los días.

Los cereales, que han sido la dieta básica de la mayoría de la población durante siglos, apenas necesitan agua en comparación con la carne y lo mismo ocurre con las legumbres. Un kilo de lentejas se consigue con 250 litros de agua. Un kilo de trigo, con 1.500 litros. Un kilo de carne de ternera, en cambio, necesita 15.000. Pero la fiesta no tiene pinta de terminar. Diversos estudios señalan que en 2050 la demanda de carne aumentará un 73%. A este ritmo, no nos queda planeta para tanto bistec. Y eso sin tener en cuenta el enorme sufrimiento de tanto animal sacrificado, ahora que la neurociencia confirma lo que ya sospechaban los animalistas.

Hasta que triunfen las carnes sintéticas, las que ya han llegado a restaurantes y supermercados son las de origen vegetal. Las estadounidenses Impossible Foods y Beyond Meat están triunfando en ciudades como Nueva York. Estudios LaLuna

Cultivos in vitro

Ante esta emergencia alimentaria y ambiental, además de por razones éticas, la carne artificial creada en laboratorio comienza a vislumbrarse como una opción de futuro. Carne sabrosa que no implica el sacrificio de ningún ser sensible, donde no hay que talar árboles para plantar la soja con la que se alimenta al ganado industrial y en la que no se requieren cantidades enormes de agua ni diésel. Carne sin muerte y que no consume los cada vez más escasos recursos.

Nuevos gurús abrazan la carne de laboratorio como la única salida para un planeta hambriento, empático con los animales y en un entorno de emergencia climática. Uno de los principales profetas de esta nueva categoría alimenticia es Mark Post, farmacólogo de la Universidad de Maastricht. Post es profesor de Fisiología Vasculare en la Universidad de Maastricht y de Angiogénesis en ingeniería de tejidos en la Universidad Tecnológica de Eindhoven.

Su empresa MosaMeat parte de las células madre de las vacas para generar toneladas de fibras musculares en laboratorio. De cada célula madre de vaca se pueden obtener, asegura, "hasta 10.000 kilos de carne" en un entorno eficiente que reduce la cantidad de tierra necesaria "en un 95%, el agua dulce en un 90% y la energía en un 60%". Su producto, que se presentó en Londres en 2013, ha logrado el sabor y la textura de la carne. Post, a quien avalan inversores de renombre como Sergey Brin, cofundador de Google, o el CEO de Virgin, Richard Branson, calcula que ha llegado el momento para que esta carne in vitro dé el salto desde los laboratorios hasta los supermercados.

A la izquierda, el laboratorio de la vasca Biotech Foods, una de las empresas españolas que se han embarcado en la producción de carne sintética. Estudios LaLuna

La producción de carne cultivada necesita un 90% menos de agua y un 60% menos de energía

En busca de sabor

Aunque, para ello, dice a EL PAÍS Retina este investigador, "debemos trabajar en los ajustes científicos finales para tener nuestra carne lista para la producción a gran escala y pasar por el proceso de regulación de la UE, algo que no sabemos cuánto tiempo nos llevará". Para obtener esta carne se recolectan células madre de los músculos del ganado a través de sencillas biopsias. Esa carne se cultiva en un laboratorio durante tres meses para generar toneladas de carne libre de sufrimiento y amigable ambientalmente.

Nueva carne que, sin embargo, necesita de ajustes para ser sabrosa y apetecible: la carne de laboratorio no tiene sabor y para conseguirlo añaden una mezcla de azafrán, sal, huevo en polvo y pan rallado. Además, es transparente y Post le añade zumo de remolacha para conseguir el color de la carne y el efecto del sangrado de la carne de origen animal.

Las estadounidenses Impossible Foods y Beyond Meat están triunfando en ciudades como Nueva York.

El investigador señala que, como en otras nuevas tecnologías, su carne "será relativamente cara al principio y estará disponible en lugares como los restaurantes gourmet, pero en la próxima década proyectamos que baje el precio para que la carne de laboratorio esté en los estantes de los supermercados a precios competitivos con los productos de carne de ganado".

Post sabe de la importancia de su misión y sus palabras tienen algo de esperanza profética: "Esperamos que la carne cultivada proporcione a la humanidad una manera de consumir la carne que sea mejor para el medio ambiente, los animales y nuestra salud, y que esto sea un paso adelante para la civilización". El holandés asegura que el mundo necesita la carne cultivada por dos razones de peso: "Podría resolver la crisis alimentaria que se avecina y ayudar a combatir el cambio climático".

El holandés Mark Post, fundador de MosaMeat y uno de los padres de esta revolución. Su empresa, asegura, es capaz de producir hasta 10.000 kilos de carne a partir de una sola célula madre de vaca.

Un mercado en auge

Científicos de Harvard han cultivado con éxito células musculares de vaca y conejo que incorporan estructuras de gelatina comestible. Startups como Cargill o Tyson Foods siguen el rastro de MosaMeat con una tecnología similar. Por su lado, la empresa vasca Biotech Foods, con un equipo de 18 personas, ha desarrollado una tecnología propia para conseguir carne sintética y aseguran que podrían comercializarla en 2021. Para ello han creado una marca, Ethica Meat, bajo la que lanzarán sus productos. Entre su accionariado están agentes de la industria cárnica como Aves Nobles y Derivados, además de otros inversores, entre los que figura CIC Nanogune, un centro de investigación de primer nivel.

Tecnología española

A diferencia de MosaMeat, que produce carne de vaca, la startup española abarca la ganadería porcina y sus métodos son diferentes, pero también están basados en la proliferación celular. "Con las células extraídas de un cerdo en un año se puede evitar el sacrificio de 400 cerdos", explica el CEO de la empresa, Iñigo Charola. La carne artificial es la punta de lanza de una necesidad ambiental y filosófica.

Mientras la FAO promueve el desarrollo de alimentos con proteína de insectos y la carne de laboratorio pasa del laboratorio a los estantes del súper, California, abraza la carne 100% vegetal. Para el químico y ecologista Pat Brown, fundador y CEO de Impossible Foods, la gran cuestión era que la gente comiese menos carne sin sacrificar el sabor ni sus aspectos nutritivos. Su empresa, conocida como el Tesla de la carne vegetal, ha conseguido un producto rotundo y sabroso, elaborado a partir de soja, algas, patatas, algunas levaduras y, en menor medida, del

coco y que recurre al zumo de remolacha para simular el sangrado. El color de la carne proviene además de las proteínas de los guisantes.

El producto final está libre de soja, gluten o transgénicos. La diferencia de sabor es imperceptible. Sus hamburguesas ya se pueden probar en más de 7.000 restaurantes de todo el mundo y están detrás de las opciones veganas de los dos gigantes de la comida basura: Impossible Foods firma la McVeggie lanzada por McDonald's y la Whopper vegana de Burger King (en Europa es The vegetarian butcher, que pertenece al entramado de la alimentación industrial Unilever).

La opción vegana

Brown es un hombre con un sueño ambicioso. En él está acabar con la producción de carne de res para 2035. Quienes comparan a esta compañía con Tesla especulan con un comportamiento semejante, donde las élites lideren una transformación que acabará por llegar a la ciudadanía por puro reflejo de imitación.

Le siguen de cerca Beyond Meat, la otra empresa norteamericana dedicada a la carne artificial fabricada con productos vegetales que acaba de estrenarse en la Bolsa de Wall Street con alzas del 163%, y otras opciones de carne vegetal a partir de proteína de soja, como la de Extrema, Tempeh o Heura, esta última de Barcelona. Todas insisten en un alimento capaz de sustituir a la carne en sabor y textura, como ya descubrieron los chinos hace miles de años con la soja fermentada.

Cambio de costumbres

El consumo de carne está disparado y es insostenible. España es el segundo país de Europa con mayor consumo cárnico: 257 gramos al día, cuando el IT Forum con la revista médica The Lancet señalan en sus estudios que lo recomendable son 300 gramos semanales. Lo cierto es que nuestra dieta no es buena para la salud planetaria (ni para la de las personas).

Por eso, muchos ecologistas celebran la llegada de estos sucedáneos. Vegana o no, el futuro de la carne pasa por el laboratorio. Según un estudio elaborado por Nielsen Product Insider, las ventas de productos "alternativos a la carne" crecieron un 30% en 2018 respecto al año anterior. Luis Ferreirim, de Greenpeace, celebra con reservas la llegada de esta revolución alimentaria. "Se está dando respuesta a una demanda de la sociedad y se evidencia que hay un cambio de mentalidad. Consumir demasiada carne no es bueno para las personas ni para el planeta, así que bienvenidas sean estas alternativas más saludables, pero no debemos olvidar que muchas de ellas son alimentos hiperprocesados, lo que entraña un riesgo".

En una civilización que debería replantearse su consumo de carne antes del colapso final, quizá la carne que no es carne venga para salvar al planeta y, quién sabe, también a la humanidad

<https://www.contextoganadero.com/blog/dos-razas-vacunas-gallegas-optan-ser-la-mejor-carne-del-mundo>

Sección: *Ciencia y Tecnología*

10/02/2020

Dos razas vacunas gallegas optan a ser la mejor carne del mundo

América del Sud Colòmbia Espanyol

Están incluidas en el proyecto Fisterra Bovine World, de cría en paralelo, que desde hace tres años desarrolla la firma Discarlux en una finca amiense.

¿Será gallega la mejor carne de vacuno del mundo? La respuesta a esta pregunta la conoceremos muy pronto. De momento, las razas Limiá y Rubia Gallega ya han dado un paso adelante en esa carrera de búsqueda de la mejor calidad iniciada en una finca de Ames por la firma madrileña Discarlux.

Esta empresa puntera de exportación e importación de carnes puso en marcha, hace tres años, el proyecto Fisterra Bovine World. La iniciativa consistió en la cría de vacuno en paralelo en el que 13 razas selectas han convivido juntas y criadas en el mismo entorno y con la misma alimentación, con el fin de averiguar si la dieta o el entorno influyen en la calidad de la carne de una raza determinada o es su propia genética la que marca las diferencias.

TRECE EJEMPLARES. La comparativa con la Rubia Gallega incluyó doce razas reconocidas a nivel mundial como son: Angus Aberdeen, Wagyu, Simmental, Galloway, Hereford, Dexter, Highland, Cachena, Limiá, Sayaguesa, Maronesa y Frisona Holstein, que por su buena adaptación, morfología y rendimiento debían ofrecer una alta calidad en su carne. (Blog: ¿Es el Wagý de Japón el filete más sobrevalorado del mundo?)

Ayer lunes, tuvo lugar un encuentro en la sede de Discarlux en Madrid, en el que se procedió a una primera valoración visual de la carne de estas razas por parte de periodistas, chefs, carniceros y profesionales del mundo gastronómico nacional, donde pudieron comprobar, de primera mano, cual es el aspecto de estos vacunos: conformación, grasa exterior, infiltración y color de la carne.

En la votación que se realizó por dichos expertos de esas características a la vista, el primer puesto se lo llevó la raza lusa Maronesa, mientras que el segundo y el tercero, fueron para las estirpes gallegas Limiá y Rubia, respectivamente. Un resultado que abre, de entrada, buenas expectativas para el pabellón cárnico de Galicia .

Después de esta primera valoración visual vendrá la fase de maduración en las cámaras de frío, en las que durante varias semanas -dependiendo de su peso, grasa y conformación- se conservarán las viandas madurando a la temperatura correcta, sin apenas humedad, hasta que estén óptimas para su consumo. (Blog: Jamón ibérico: el más noble representante de los jamones curados en seco)

Tomado del siguiente enlace

Nueva línea de financiación para la industria cárnica para poder paliar los efectos de la crisis de precios

Europa Espanya Espanyol

La Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE) ha mantenido contactos con la Administración para impulsar medidas de apoyo que palien la difícil situación de las industrias cárnicas elaboradoras, afectadas por la crisis de los precios de las materias primas y permitan una financiación para la industria cárnica.

Fruto de estos contactos ha sido la puesta en marcha de una línea de financiación, específica para la industria elaboradora, habilitada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), el Instituto de Crédito Oficial (ICO) y la Sociedad Anónima Estatal de Caución Agraria (SAECA).

Esta línea de financiación para la industria cárnica, que ya está operativa, ayudará a cubrir necesidades de liquidez o requerimientos financieros para actividades empresariales y/o inversiones, así como los gastos de la actividad tanto en España como fuera del territorio nacional.

La línea estará abierta a lo largo de todo 2020, pudiendo prorrogarse hasta 2021 y contempla préstamos y líneas de crédito de hasta 1,6 millones de euros y con hasta cinco años de amortización y uno de carencia.

Las entidades financieras, cajas, bancos y cooperativas de crédito, actúan como mediadores y gestionan el proceso de recepción de la solicitud, analizan los riesgos y dan luz verde a la concesión del crédito, teniendo en cuenta que, en esta línea, SAECA avala el 50% de la operación.

La industria elaboradora del sector cárnico ha atravesado y está atravesando enormes dificultades desde comienzos de 2019, cuando los precios de la carne de porcino se dispararon como consecuencia de la demanda de China por la Peste Porcina Africana (PPA).

Cabe destacar que la Lonja de Mercolérida ha cerrado el año con un aumento del precio del cerdo vivo del 45,6%.

Esta problemática fue analizada a lo largo de 2019 en varios encuentros positivos con el Secretario General de Agricultura y Alimentación y el Director General de la Industria Alimentaria.

ANICE también ha agradecido al Ministerio que plantease a la Comisión, en la reunión del pasado 23 de enero sobre Transparencia de Mercado, la difícil situación por la que atraviesa la industria elaboradora española, por la escalada de precios de las carnes de porcino y solicitó la aprobación de medidas que ayuden a paliar esta situación y ayuden a la financiación para la industria cárnica.

Por todo ello, ANICE agradece este primer paso y la aprobación de esta medida al MAPA, en colaboración con ICO y SAECA, ya que permitirá una mejor financiación del circulante, mediante esta línea adaptada a las necesidades de las empresas cárnicas elaboradoras.

<https://agroinformacion.com/el-lazo-verde-de-agricultores-y-ganaderos/>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca - Opiniones

10/02/2020

El lazo verde de agricultores y ganaderos

Europa Espanya Espanyol

José María Fresneda / Secretario General de ASAJA de Castilla-La Mancha

Agricultores y ganaderos quieren hacerse oír entre tanto ruido. Por eso, las redes sociales han empezado a llenarse de lazos verdes, para que la opinión pública conozca que están movilizándose porque son los únicos que pagan los platos rotos del desequilibrio de la cadena agroalimentaria y de las decisiones, o ausencia de ellas, de las distintas administraciones.

En tiempos de fake news, noticias distorsionadas y opiniones arrojadas desde el más profundo desconocimiento, es muy difícil calar en la sociedad. Hasta el periodismo se está viendo obligado a desmentir informaciones más que a comunicarlas. Así que es muy complejo llevar el mensaje del por qué miles de familias se manifiestan por todo el país. Verdaderamente, cuando el campo grita y además se une para movilizarse, es que tiene los motivos suficientes como para hacerlo. Pero entre tanta información-desinformación, tanto interés económico y tanto oportunista político, es fácil desvirtuar sus reivindicaciones.

Los agricultores protestan por unos precios ruinosos. Las producciones agrarias y ganaderas tienen los mismos precios que hace 30 años, pero viven y compran los medios de producción a precios actualizados (maquinaria, fitosanitarios, abonos, carburantes, costes salariales...). Gastan como en 2020 y ganan como en el siglo pasado.

Tras una primera oleada de movilizaciones, el Gobierno ha decidido pronunciarse, y lo ha hecho despejando balones fuera, proponiendo una mesa de diálogo y poniendo la mirada en las grandes superficies de distribución. Por supuesto que los supermercados pueden y deben formar parte de la solución. Pero esa es demasiado simple para un tema tan complejo. Las soluciones que hacen falta son las que se plasman en las normativas y se dotan de presupuesto.

Por su parte, la distribución se defiende diciendo que solo sería culpable de la situación en lo que representa una pequeña parte de la cadena agroalimentaria, pues el 80% de la producción nacional de frutas y hortalizas se exporta, y del 20% restante, solo un 7% acaba en los lineales de los supermercados.

Sin embargo, no hay que olvidar que en las estanterías también hay otros productos transformados del campo, como galletas, zumos, quesos, pastas o carnes elaboradas que proceden de materias primas procedentes de la agricultura y la ganadería. Porque lo que pudo empezar como un problema de precios en el sector de frutas y hortalizas, hoy ya no es un problema coyuntural, sino estructural, y afecta a cereales, leche, carnes frescas y todos y cada uno de los productos del campo.

Por otro lado, si exportamos el 80% de la producción nacional de frutas y hortalizas, quizá es porque los productores se ven obligados a hacerlo para poder conseguir mejores precios que los de aquí. Pero esto no deja de ser una opción solo para algunos de nuestros productos que por su estacionalidad y calidad se lo pueden permitir.

Pero la realidad es que también necesitamos recurrir a las importaciones porque España es deficitaria en ciertas producciones agrarias. Y las importaciones entran también en la guerra de precios. La gran distribución quiere ofrecer a los consumidores productos de calidad los más barato posible, aunque en la mayoría de las ocasiones confundimos precios bajos con precios razonables.

Así, la distribución presiona al siguiente eslabón de la cadena, el transformador y la industria agroalimentaria. Estos alivian esta presión comprando más barato en el exterior, con lo cual, no se

da ninguna preferencia a la producción nacional o próxima y se salta los criterios de sostenibilidad y eficiencia en el proceso.

El libre comercio solo beneficia a una parte de la cadena agroalimentaria. La imposición de precios a la baja a lo largo de la cadena cae en cascada hasta la base de la pirámide, los productores. Así que mientras los márgenes netos de la transformación y la distribución no se han alterado, los márgenes netos positivos del agricultor han desaparecido. Se ha incrementado el valor del producto en el camino, pero el producto en origen ya no alcanza ni para cubrir costes.

El observatorio de precios, también propuesta por el Gobierno, puede mejorar la información y la transparencia, pero no es más que un buen parche que llevamos años demandando.

Agradecemos también a la Administración nacional que nos recuerde las armas con las que cuenta la Unión Europea, pero eso también es lanzar balones fuera.

Por su parte, la Unión Europea no ha defendido el sector agrario y ganadero como se merece. Ha demostrado su debilidad permitiendo relaciones comerciales que castigan constantemente al sector agropecuario contribuyendo a su hundimiento. Como los aranceles de Estados Unidos o los acuerdos de MERCOSUR.

El sector se ha convertido en la moneda de cambio para la Unión Europea y los acuerdos a los que llega le hacen flaco favor. Por eso, los agricultores y ganaderos piden reciprocidad en las relaciones comerciales con otros países, de manera que los productos que llegan a España o Europa, se rijan por las mismas normas medioambientales, de bienestar animal y de calidad.

Además, las instituciones comunitarias están volcadas en los aspectos ambientales, Red Natura, Pacto Verde que lejos de ser una oportunidad para el campo, es una amenaza. No se puede competir con los precios del mercado internacional mientras se atienden a las demandas de la Comisión Europea sobre sostenibilidad y seguridad alimentaria y obviando la clara desventaja de los agricultores y ganaderos en las reglas de la competencia y la teoría del libre comercio.

Por eso, la Política Agraria Común (PAC) debe conceder más atención y protección al sector productor, porque está expuesto a una serie de amenazas contra las que tiene que luchar día a día, a menudo sin las herramientas y recursos necesarios para enfrentarse a ellas. Nuestro campo no puede permitirse una rebaja de un solo céntimo. Al revés, se necesitan medidas de apoyo que den un poco de oxígeno a la rentabilidad de las explotaciones.

Y, para terminar, volvemos al principio. Es imprescindible que el mensaje de los productores llegue claro, sin discriminaciones, sin ataques gratuitos y sin falsas imágenes distorsionadas de la realidad. El lazo verde no es más que la lucha de los agricultores y ganaderos por defender un futuro mejor. Un futuro que cuente con el compromiso de la sociedad y de las administraciones para poner en valor su tan dañada imagen y recuperar el prestigio que poco a poco les robaron.



<https://www.zoetis.es/news-and-media/jornadacazalladelasierra.aspx>

Sección: *Veterinaria - Mascotas / Animales domésticos*

10/02/2020

Zoetis conciencia sobre la importancia de implementar una estrategia sanitaria global en los cebaderos españoles

Europa Espanya Espanyol

En la Jornada Técnica de Vacuno de Carne de Cooperativas Agro-alimentarias

Madrid, 3 de febrero de 2020 - Más de 80 profesionales del sector vacuno de carne se reunieron el pasado 30 de enero en la localidad de Cazalla de la Sierra, Sevilla, en una jornada técnica organizada por Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y que contó con la colaboración de Zoetis.

Javier López , director de la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno de España (Provacuno), fue el encargado de abrir la jornada presentando a los asistentes el valor que puede aportar la interprofesional al sector como herramienta para velar por sus intereses con relación a la producción, transformación y comercialización de la carne de vacuno. "Tenemos que creer en nuestro sector y trabajar todos juntos para lograr la máxima eficiencia y potenciar nuestra imagen", declaró el ponente.

En la misma línea se desarrolló posteriormente una mesa redonda que tuvo como tema principal el cebadero desde la integración cooperativa y en la que participaron representantes de las cooperativas COVAP, Nuestra Señora de los Remedios - Picasat, Bovies y la asociación SAT Parda de Montaña.

A continuación, el experto Vicente Jimeno , de la Universidad Politécnica de Madrid evaluó el efecto de las razas y sus cruces en la calidad de la carne según el sistema productivo. Y los últimos avances del proyecto Innotuber, que persigue evaluar técnicas de prevención y diagnóstico innovadoras que puedan ser implementadas en los programas andaluces para el control de la Tuberculosis Bovina, fueron expuestos por Manuel Fernández Morente , jefe de servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

Por último, intervino Alfredo Suárez-Inclán , de los Servicios Técnicos de Rumiantes de Zoetis España, para abordar otro de los puntos clave para reforzar el sector: el estado sanitario de la cabaña. Así, definió las estrategias sanitarias a seguir para mejorar el rebaño, que parten de un planteamiento global que incluya protocolos de vacunación frente a las principales enfermedades, como la Enfermedad Respiratoria Bovina, altamente prevalente en los cebaderos españoles, junto a medidas de manejo y bioseguridad, también fundamentales.

<https://eurocarne.com/noticias/codigo/45373/kw/Carpisa%20Foods%20vuelve%20a%20renovar%20sus%20certificaciones%20IFS%20Foods%20y%20BCR%20Global%20Standards>

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

11/02/2020

Carpisa Foods vuelve a renovar sus certificaciones IFS Foods y BCR Global Standards

Europa Espanya Espanyol

11/02/2020

Carpisa Foods, empresa española dedicada a la comercialización de carne de vacuno tanto para el mercado nacional como internacional, ha renovado un año más las certificaciones IFS Food y BRC Global Standards gracias a sus buenas prácticas en seguridad alimentaria. En esta ocasión, Carpisa Foods ha obtenido el Grado A en la norma BRC y la calificación High Level en la certificación IFS.

Estos estándares internacionales garantizan el cumplimiento de los máximos niveles de calidad seguridad alimentaria durante todo el proceso de producción. Marino Bravo, director de Calidad de Carpisa Foods ha destacado que "estos sellos reconocen nuestro fuerte compromiso con la calidad, lo que nos ha llevado obtener una excelente reputación internacional. Incorporamos mejoras continuamente que nos permitan garantizar la máxima calidad y seguridad alimentaria".

Carpisa Foods cuenta con un laboratorio propio en el que al mes realiza acerca de 3.500 analíticas, según Bravo, para garantizar la máxima calidad de sus productos.



<https://www.campogalego.com/es/inaugurado-el-nuevo-laboratorio-alltech-ifm-tm-para-evaluar-la-digestibilidad-de-las-rationes-de-rumiantes-en-europa/>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
10/02/2020

Inaugurado el nuevo laboratorio Alltech IFM TM, para evaluar la digestibilidad de las raciones de rumiantes en Europa

Europa Espanya Espanyol

Alltech, empresa mundial de nutrición animal, ha lanzado su primer laboratorio de fermentación in vitro, Alltech IFMTM, con sede en Europa, en colaboración con Harper Adams University, en el Reino Unido. Alltech IFMTM es una herramienta nutricional para la simulación de la fermentación ruminal y evaluación de la digestibilidad del pienso y de los forrajes por el animal.

Dirigido a agricultores, ganaderos y a fabricantes de piensos, la utilización de Alltech IFMTM puede identificar las barreras que impiden conseguir una función ruminal óptima. Además, permite que las raciones sean formuladas basándose en la disponibilidad de los nutrientes, ayudando a reducir la pérdida de energía y el desperdicio de la ración.

Las muestras de piensos, que pueden incluir concentrados, forrajes frescos, ensilados o raciones totales mixtas (RTM), son incubadas usando fluido ruminal durante 48 horas y, a continuación, se les analiza su contenido en ácidos grasos volátiles (AGV) y biomasa microbiana. Durante todo el proceso, Alltech IFMTM mide la producción de gas, que representa la cantidad de energía perdida en forma de metano y calcula las emisiones de metano por animal. Validada por el estándar Carbon Trust, Alltech IFMTM es una herramienta efectiva para predecir las emisiones de metano entérico específicas de la explotación o de la dieta.

Permitirá analizar las raciones del ganado con los parámetros europeos

Con sede en la Universidad Harper Adams, del Reino Unido, este laboratorio constituye la séptima instalación de un laboratorio Alltech IFMTM en el mundo. "La introducción en Europa de nuestro laboratorio Alltech IFMTM constituye un gran avance decisivo para nosotros, puesto que ahora poseemos la capacidad de analizar las dietas con parámetros europeos, asegurando que nuestros clientes se beneficien de un apoyo técnico avanzado", expresó Matthew Smith, vicepresidente de Alltech. Esta colaboración refuerza aún más la alianza, que Alltech y Harper Adams University establecieron en 2013, en el ámbito de la investigación.

"Tener el laboratorio Alltech IFMTM en la Universidad Harper Adams, nos permite emprender estudios fundamentales acerca de la nutrición y del metabolismo de los rumiantes para poder optimizar la fermentación ruminal y, por lo tanto, mejorar la salud animal, su rendimiento y su longevidad", explicó el profesor Liam Sinclair de Harper Adams University. "Nuestra meta, al estudiar a fondo la fermentación ruminal con Alltech IFMTM, es reducir al mínimo los productos de desecho o bien, minimizar la producción de gas y sacar el máximo provecho de los AGV y de la biomasa microbiana, que son nutrientes indispensables para la vaca", añadió el Dr. Jim Huntington de la Harper Adams.

"Junto con el equipo de Harper Adams University, estamos entusiasmados generando nuevas aportaciones y resaltando la estrecha relación existente entre ciertas dietas y los sistemas ganaderos de carne y de leche en alta producción, a escala europea. Ahora más que nunca, creemos que Alltech IFMTM puede desempeñar una función extraordinaria, ayudando a afrontar las grandes preocupaciones por el medio ambiente, a reducir los residuos y productos de desecho

de las explotaciones y, en definitiva, a contribuir al Planet of Plenty™ ", concluye Matthew Smith.



<https://www.hoytorrelavega.es/index.php/torrelavega/15112-el-matadero-se-ampliara-con-una-nueva-nave-para-despiece>

Sección: Local

11/02/2020

El matadero se ampliará con una nueva nave para despiece

Europa Espanya Espanyol

El Matadero Municipal de Barreda ampliará sus instalaciones con la construcción de una nueva nave, que permitirá implementar una línea de despiece, para mejorar los servicios que ofrece a las empresas. La nave se construirá anexa a la principal y la nueva sala de despiece tendrá una superficie de 339 metros cuadrados.

El proyecto, que forma parte de la política de mejora y ampliación de las instalaciones del Matadero de Torrelavega, supondrá una inversión de unos 400.000 euros, que serán íntegramente financiados por el Ayuntamiento.

El concejal de Sanidad Pública, José Luis Urraca, ha señalado que con esta obra se podrá ampliar el servicio que actualmente presta el matadero, al poder "realizar el despiece de los animales sacrificados", algo que en la actualidad "tienen que hacer las propias empresas". Las nuevas instalaciones incluirán también una zona para el envasado al vacío de los productos acabados, sala de frío, almacenaje y un muelle de carga para facilitar el paso de las carnes a los camiones frigoríficos.

La nueva nave se levantará en terreno rústico, por lo que la Junta de Gobierno del Ayuntamiento de Torrelavega ha aprobado el proyecto y el inicio de los trámites para solicitar autorización a la Comisión Regional de Ordenación del Territorio y Urbanismo (CROTU). El proyecto cuenta ya con la autorización de la Confederación Hidrográfica del Cantábrico (el matadero se levanta junto al río), que caduca este mes de febrero, aunque el Consistorio tiene posibilidad de ampliarla por un año más.

"Se trata de seguir mejorando y ampliando las instalaciones y dotaciones con las que cuenta el Matadero Municipal, en la línea de inversiones iniciada la pasada legislatura", ha afirmado Urraca, recordando que la instalación registró el año pasado unos de sus mejores datos, aumentando en 300.000 kilos la producción anual.