



# CORFOGA

## einforma

Boletín N° 16, Setiembre 2008

### **ASUNTO: Correo remitido a Canal 7 con respecto a los reportajes en contra de la ganadería.**

Estimados señores de Canal 7:

Respecto a la nota periodística dada en 7 días sobre AMOR POR LA CARNE:CRUELDAD HUMANA, desarrollado por el periodista Manuel Delgado, así como varios reportajes desarrollados por Telenoticias la semana antepasada, me permito hacerles los siguientes comentarios, ya que los reportajes lesionan de manera importante a la ganadería costarricense.

Con el fin de dar un trato humanitario a los animales, en Costa Rica hemos desarrollado por más de 3 años un proceso de capacitación para implementar prácticas de bienestar animal, con instituciones de renombre mundial como la Universidad de Bristol, Human Society, Universidad de Colorado State y WSPA, que le han permitido a la subastas y mataderos mejorar el manejo de los animales destinados a consumo humano, tenemos 25 profesionales graduados a nivel nacional y recientemente realizamos en CORFOGA; en el cual participaron reconocidos especialistas internaciones.

En Costa Rica los animales NO crecen hacinados, tiene libre movilidad en potreros al aire libre, lo cual hace de nuestra carne un producto muy apetecido en otras latitudes, ya que es una carne producida de forma natural y con mejores características para el consumidor por su composición de grasas beneficiosas.

Es importante señalar que los animales son criados para producir alimento, razón por la cual su sacrificio es parte del proceso de producción de carne, pero bajo estándares que permitan su consumo y aseguren la inocuidad de la carne y su calidad. Las plantas de matanza utilizan técnicas de inmovilización y de insensibilización, de tal forma que el sacrificio no provoque dolor y el desangrado sea rápido.

**Los consumidores tienen el derecho de escoger su dieta (vegetariana o no), pero no es correcto afirmar que los que no comen carne están resguardando el planeta.**

Respecto a la información de la FAO y el estudio llamado "La larga sombra de la ganadería", en ese estudio los expertos afirman que la ganadería contribuye más al calentamiento global del planeta que el transporte. Lo que no señalan los detractores de la ganadería es que en el mundo existen más de 1200 millones de bovinos, de los cuales en Costa Rica solo existe cerca de 1.2 millones, lo que representa el 0.1% del hato mundial, lo cual hace que la contaminación por gases de efecto invernadero y la contaminación de los excrementos sea mínima. Además las fincas ganaderas son importantes aliadas del medio ambiente, sino vale la pena analizar los resultados del proyecto silvopastoril del CATIE, en el cual se muestra como la contribución de las fincas a la protección del ambiente (suelos, agua y biodiversidad) son fundamentales, fijan una importante cantidad de carbono a través de las pasturas, de los árboles en los potreros y de las cercas vivas, aun cuando en la gran mayoría de los casos a los productores no se les reconoce el pago de servicios ambientales. Por la forma extensiva de producir carne en Costa Rica, el aporte al ambiente y el impacto a nivel del calentamiento global es favorable; nuestra ganadería es más sostenible y amigable con el ambiente, que la ganadería desarrollada en altas concentraciones de animales y alimentada con cereales como en otras latitudes

### Beneficios de la carne bovina:

La carne forma parte de la dieta del ser humano y es, al igual que otros productos, fundamental para el buen desarrollo y salud de las personas.

La carne bovina posee una concentración aproximada de un 20% de proteína, frente al 2,5%-5% de grasa. La proporción de proteína suele ser relativamente constante, mientras que la de grasa es más variable. Lo normal es que una carne magra (cortes con poca grasa), tengan una proporción de grasas cercana al 3%, pero pueden existir cortes del animal cuya proporción de grasa oscile entre el 10 o 15%.

En términos generales no existen "malos" alimentos, sino malas prácticas de alimentación; se debe tener una dieta sana y balanceada, que incluye carne, vegetales, frutas y fibra; se deben evitar los excesos y combinar los alimentos con actividad física.

Algunos nutricionistas sugieren que la carne debe ser consumida todos los días por personas en grupos de riesgo, como niños, mujeres embarazadas, mujeres en edad fértil y personas de la tercera edad.

- **Excepcional contenido y disponibilidad de hierro:** La carne de res es la mejor fuente de hierro para el ser humano por ser altamente asimilable, además aumenta la absorción del hierro de los vegetales que se consuman conjuntamente con ella; el cuerpo humano asimila cerca del 20% del hierro de la carne de res, mientras que en los vegetales este porcentaje está entre un 1 y un 5%.
- **Excepcional contenido de zinc:** Es la mejor fuente dietética de zinc, este elemento participa en una amplia gama de funciones celulares de los órganos, como replicación y crecimiento celular, maduración sexual, fertilidad y reproducción; crecimiento en estatura, respuesta inmunológica, desarrollo intelectual, visión, olfato, gusto y apetito.
- **Acido linoleico conjugado:** Este componente se encuentra en forma abundante en la carne de bovinos que han sido desarrollados en pastoreo y en los productos lácteos. Investigaciones recientes indican que este compuesto juega un papel en la prevención del cáncer, debido a que inhibe el crecimiento y desarrollo de tumores y puede afectar positivamente la composición del cuerpo al disminuir la grasa y estimular la masa muscular.
- **Omega-3:** la carne de pastoreo tiene entre dos a seis veces más ácidos grasos omega-3 que la carne producida a base de granos. Las personas con dietas altas de omega-3 tienen menos probabilidad de tener la presión arterial alta o un latido del corazón irregular y un 50% menos de probabilidad de sufrir un ataque del corazón. También reduce la probabilidad de depresión, esquizofrenia, déficit atencional.
- **Grasas saturadas y colesterol:** La calidad de la grasa en la carne es un factor de gran importancia para el consumidor y la salud; a mayor saturación, menos saludable se considera. La grasa de la carne de bovino posee una saturación intermedia. Normalmente la cantidad de grasa se asocia con una mejor masticabilidad y sabor, por lo que hay mercados y consumidores que demandan carnes con marmoleo por sus hábitos alimentarios.

**Es importante señalar que por definición NO existe carne vegetal.**

**Finalmente estamos de acuerdo en: No dañar a los animales, proteger el medioambiente y mejorar la salud son 3 razones para realizar la revolución del milenio: pero para eso no es necesario dejar de comer carne; ¿Usted qué opina?**