



Corporación Ganadera
Teléfono: 2225-1011
Fax: 2234-2576
www.corfoga.org
Apartado Postal: 13528-1000
Curridabat

Comunicado de Prensa

CORFOGA INFORMA SU POSICIÓN ANTE EL COMUNICADO DE LA OMS

La Corporación Ganadera (CORFOGA), a la luz del Comunicado de Prensa N° 240 de la Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer (IARC por sus siglas en inglés) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre la carcinogenicidad del consumo de carne roja y de carne procesada,

Manifiesta

- 1- Que dicho estudio se refiere a la carne roja como *“Carne roja se refiere a todos los tipos de carne muscular de mamíferos, tales como la carne de res, ternera, cerdo, cordero, caballo o cabra”*, por lo que la **carne de res** es una de esas carnes y no se debe confundir entre los diferentes tipos de carne roja. Así, en referencia a la carne de ganado bovino (**carne de res**).
- 2- Que dicho estudio además señala que *“el riesgo de cáncer relacionado con el consumo de carnes rojas es más difícil de estimar debido a que la evidencia de que la carne causa cáncer no es tan fuerte”*.¹
- 3- Que consecuente con los puntos anteriores, el estudio no solo confunde la carne de res con otras carnes, sino que a su vez es claro en indicar que no es contundente la relación entre carne y el mal de salud que señala, aparte de no distinguir entre calidades, condiciones de venta y otros factores. En este sentido, **la carne de res tiene sus características especiales y no se debe confundir con otros tipos.**

¹ Véronique Bouvard, Dana Loomis, Kathryn Z Guyton, Yann Grosse, Fatiha El Ghissassi, Lamia Benbrahim-Tallaa, Neela Guha, Heidi Mattock, Kurt Straif, on behalf of the International Agency for Research on Cancer Monograph Working Group, Carcinogenicity of consumption of red and processed meat, Published Online: 26 October 2015

“On the basis of the large amount of data and the consistent associations of colorectal cancer with consumption of processed meat across studies in different populations, which make chance, bias, and confounding unlikely as explanations, a majority of the Working Group concluded that there is sufficient evidence in human beings for the carcinogenicity of the consumption of processed meat. Chance, bias, and confounding could not be ruled out with the same degree of confidence for the data on red meat consumption, since no clear association was seen in several of the high quality studies and residual confounding from other diet and lifestyle risk is difficult to exclude. The Working Group concluded that there is limited evidence in human beings for the carcinogenicity of the consumption of red meat.”

- 4- Que dentro de los factores que determinan la aparición de cáncer de colon y relacionados se encuentran los hábitos de consumo, la obesidad, sexo, la raza y nivel de actividad física, por lo que en el mismo texto completo del artículo en cuestión, se dice claramente que con base a toda la información analizada no se puede asegurar, con el mismo nivel de confianza, la relación positiva entre el consumo de carne de res con el riesgo de sufrir cáncer de colon, dado que hay otros factores que pueden provocar confusión residual como el estilo de vida y otros aspectos de la dieta que son difíciles de excluir del estudio.
- 5- Que la calidad de la carne de res en Costa Rica, por el tipo de alimentación (principalmente pasturas) y de razas utilizadas, tiene un índice de grasa mucho menor que el de otras latitudes, donde el asocio con los males apuntados es mayor, por lo que la calidad de la carne de res en Costa Rica asegura un consumo saludable.
- 6- Que las condiciones sanitarias de matanza y comercialización, así como la cadena de frío y manipulación, son supervisadas por el Ministerio de Salud y el SENASA, asegurando un alto nivel de calidad en el mantenimiento de las condiciones originales de la carne de res.
- 7- Que en la cocina costarricense el nivel de cocción de la carne tiende a ser mayor que en el de otras latitudes, sea en asado o los diferentes métodos de cocina, por lo que se favorece un consumo saludable de la carne de res.
- 8- Que la carne de res, como el mismo estudio resalta, tiene un alto valor nutricional. En este sentido, se debe recordar que esta carne:
 - Contiene proteína de alto valor biológico, es decir gran contenido de aminoácidos, especialmente los esenciales, así como micronutrientes importantes e indispensables para el crecimiento, mantenimiento y regeneración de los tejidos (músculos, piel, conjuntivos), y que básicos para generar defensas y protección del sistema inmunológico.
 - El hierro que contiene la carne de res es de mucho más fácil de absorción que el contenido en los vegetales.
 - Aporta zinc, fósforo, magnesio y selenio necesarios para la salud celular.
 - Aporta Vitamina B, altos niveles de vitamina B12 (que se logra solo en carne), ambos necesarios para el sistema nervioso central y los glóbulos rojos.
- 9- Que conforme al mismo estudio del IARC y de la OMS, el consumo equilibrado de carne de res no representa un riesgo inminente para la salud, aclarando que es un estudio limitado y que puede causar confusión conforme a los hábitos alimenticios, edad, raza, peso, ejercicio, combinación de alimentos, estilos de vida, calidad de la carne.
- 10- Que los productores nacionales de ganado bovino, las entidades que supervisan la parte sanitaria de la actividad y la industria de matanza, mantiene los controles necesarios para que el producto de carne de res nacional llegue al consumidor con una calidad óptima, con niveles de grasa bajos.

Por lo tanto

- 1- Aclara al público en general que la calidad de la carne de ganado bovino en Costa Rica es de alta calidad y que se mantiene como esencial en la nutrición de las personas, por lo que su consumo equilibrado favorece y garantiza una buena salud.
- 2- Aclara que el informe del IARC y OMS no debe prestarse a confusión en cuanto al consumo de carnes de res en Costa Rica, toda vez que el estudio no es concluyente y puede tener resultados diferenciados según la calidad de la carne, los hábitos de consumo, el estilo de vida y formas de cocción, que en Costa Rica es mucho más sano que en otras latitudes.
- 3- Asegura que la carne de res que se consume en Costa Rica es carne de alta calidad y que puede ser consumida sin poner en riesgo la salud de las personas.

SU CONTACTO:

Leonardo Luconi Coen
Teléfono: 8309-3032