

Impacto ambiental ganadero en México (Orientado a Cárnicos)

4 P-B. Rosete Zepeda Ismael 17 de Marzo del 2020, Milpa Alta, CDMX.

Empecemos por definir que es Cárnicos.

Es un producto pecuario de mayor valor, posee proteinas y aminoacidos, minerales grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos.

Importancia de los Cárnicos.

Desde el punto de vista nutricional, la importancia de la carne deriva de sus proteínas de alta calidad, que contienen todos los aminoácidos esenciales, así como de su

minerales y vitaminas de elevada biodisponibilidad. Un producto cárnico es el producto pecuario de mayor valor. Posee proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos...



Ventajas y desventajas por consumir carne.

El consumo de este tipo de carne se ha reducido drásticamente en todo el mundo, debido a que millones de personas están optando por seguir una alimentación basada en verduras y frutas.



Según una encuesta realizada en 2016 por la consultora Harris Interactive, aproximadamente 8 millones de adultos en Estados Unidos son vegetarianos o veganos.

Esta determinó que el 37% de los adultos que comían asiduamente fuera de casa, "siempre" o "a veces" optaba por comidas vegetarianas, citando en un 36% de las

respuestas la preocupación por la salud. Lo cierto es que en los últimos 10 años, el consumo de carne roja ha disminuido alrededor de 4,5 kilogramos por persona, siendo 2014 el año en el que menor cantidad se ha consumido desde 1960.



Está comprobado que esta carne contiene numerosas vitaminas y minerales que son esenciales para una dieta saludable y equilibrada. Además, nos proporciona proteínas de alto valor biológico, esenciales para acelerar la recuperación tras un entrenamiento

y mantener nuestro sistema inmunitario en buen estado.

No obstante, en los últimos años su reputación ha sido severamente dañada con estudios en los que se sugiere que la ingesta de carne roja puede aumentar el riesgo de enfermedades. Pero, ¿es realmente tan nociva?

Mientras unos afirman que cuando se trata de la salud, una dieta a base de verduras y



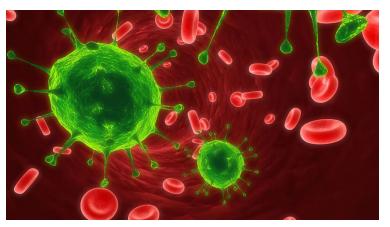
frutas es el mejor camino a seguir, otros defienden que nuestro organismo está diseñado para consumir gran cantidad de carne, y sobre todo la de este tipo.

Aun así, analicemos las patologías que pueden

desarrollarse ante un consumo excesivo de carne roja.

CÁNCER.

En octubre de 2015, la Organización Mundial de la Salud (OMS) publicó un informe en el que se concluyó que tanto este tipo de carne, como las carnes procesadas, eran



"probablemente carcinogénicas para los seres humanos", lo que significa que existen evidencias de que puede aumentar el riesgo de padecer esta enfermedad.

Quedó reflejado que las carnes procesadas tienen sustancias añadidas en su composición

(hormonas, antibióticos, entre otras), que se introducen en el cuerpo del animal con el objetivo de mejorar la conservación de la carne, acelerar el desarrollo y evitar que éste sufra algún tipo de enfermedad durante su crianza. Son las responsables de incrementar el riesgo a padecer cáncer si se consumen por un largo periodo de tiempo.

CARDIOPATÍAS Y ACCIDENTES CEREBROVASCULARES.

El consumo de carne por sí solo no incrementa el riesgo de padecer un infarto o ictus, pero si lo aumenta la ingesta excesiva de grasas saturadas y colesterol.No obstante, si

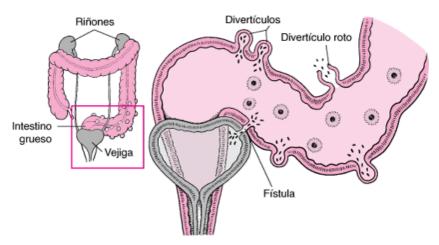
en nuestra dieta calculamos bien las necesidades individuales, no habrá riesgo de padecer una enfermedad del sistema circulatorio.



DIVERTICULITIS

Es un trastorno digestivo en el que se

produce la inflamación en uno o más de los sacos que recubren la pared del colon. Puede conducir a una serie de complicaciones graves, incluyendo abscesos, perforación del colon y peritonitis.



Aunque las causas
específicas de la
diverticulitis no son claras,
un estudio publicado en
2017 por la revista Gut
sugirió que comer grandes
cantidades de carne roja
puede aumentar la
probabilidad de desarrollar

este trastorno. Según el estudio, comparando a hombres que ingerían bajas cantidades de este tipo de carne con hombres que se excedían en el consumo, afirmaron que

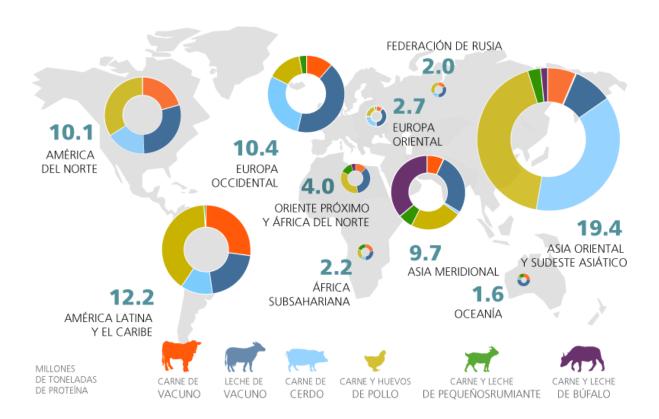
éstos últimos tenían un 58% más de riesgo de desarrollar diverticulitis.

Por tanto, al igual que ocurre con otros alimentos, son los consumos excesivos los que aumentan el riesgo de padecer una enfermedad.

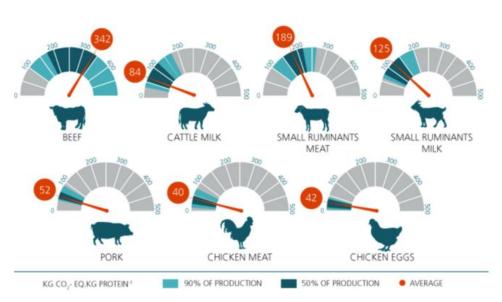
Para evitar este problema, debemos ingerir carne no procesada y de animales bien tratados durante su crianza, ya que de lo contrario puede incrementarse el nivel de colesterol y triglicéridos en sangre.

Un consumo controlado dentro de las recomendaciones generales, será beneficioso para nuestra salud, pues tendremos menor riesgo de desarrollar anemia, mejor recuperación tras los entrenamientos y contribuirá a mantener nuestra masa muscular y sistema inmunológico.

¿Qué impacto tiene?



El impacto ambiental de la ganadería varía debido a la diversidad de formas de agricultura utilizadas en el mundo. Como casi todas las actividades humanas, la



ganadería tiene impactos ambientales, algunos positivos y otros negativos.

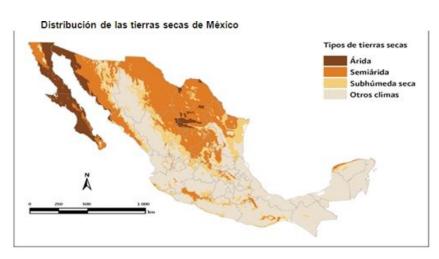
Mundialmente, la ganadería ocupa el 70% de todas las tierras usadas en agricultura, o 30% de la tierra libre de hielo de la Tierra.¹ El 18% de gases de invernadero antropogénicos se

podrían deber a las emisiones de la ganadería y actividades relacionadas, tales como la deforestación para establecer zonas de pasto, la erosión del suelo o el sobrepastoreo y el incremento de prácticas intensivas de consumo de combustibles. Las atribuciones específicas del sector ganadero incluye: 9% de las emisiones globales de CO_{2,} 35-40%

de las emisiones globales de metano (principalmente debido a fermentaciones entéricas y al estiércol) y 64% de las emisiones globales de óxido nitroso, principalmente debido al uso de fertilizante.¹ Los caminos de acceso también facilitan la destrucción del hábitat y



su conversión para formar potreros. Este problema es especialmente grave en las fincas de ganado que se implementan en el bosque húmedo tropical de América Latina, como la cuenca del Amazonas, y no es sostenible a corto plazo.



Otro problema es la desertización. Las fincas de ganado que se establecen en terrenos de pasto naturales, normalmente requieren un control constante de su capacidad para prevenir el pastoreo excesivo durante los años secos. El ganado doméstico inevitablemente

debe tomar agua todos los días; por eso es difícil evitar el pastoreo excesivo alrededor de las fuentes de agua. Entonces, el potencial de la utilización del ganado salvaje debe ser estudiado durante la preparación del proyecto, porque no requiere agua todos los

días, no sufre picadura de la mosca tsesé, ni de los insectos, como sucede con el ganado bovino; en consecuencia, no existe ninguna necesidad de insecticida; comen una variedad más amplia de vegetación y también mordisquean, por eso pueden dar más productos, a mediano y largo plazo, que el ganado bovino.



Otros problemas son el exceso de pesticidas y el procesamiento de los afluentes de los mataderos. Para los impactos ambientales del procesamiento de la carne y los otros productos ganaderos.





La huella ecológica de la industria de la ganadería.

La ganadería industrial tiene implicaciones ambientales como la huella de carbono, a la que se deben agregar otros impactos como la erosión y degradación de suelos en los pastizales. La huella de carbono puede varias desde 9 hasta 129 kg CO2eq por kg de carne. Otras consecuencias negativas para el medio ambiente y la biodiversidad incluyen el espacio de las construcciones pecuarias e

industriales, el gasto de energía para la gestión empresarial, el efecto de las aguas grises procedentes de estas operaciones sobre los acuíferos de México, y que los bosques han sido sustituidos por praderas y cultivos forrajeros. Cada año, más de 155,000 ha de bosque se pierden en México, en parte debido a las industrias de ganado y materias primas.

Tabla porcentual de impacto ganadero.

Sistema de producción	Vacas	Entrega de leche	Producción de carne	Metano	Nitrógeno	Fósforo
	(miles)			(miles de	(miles de	(miles de
		(miles de	(miles de	toneladas)	toneladas)	toneladas)
		toneladas)	toneladas)			
A 5.500 k	1.410	7.134	438	280	228	32,2
Leche						
	_	_	-	_	_	-
Vacas Leche						
	1.410	7.134	438	280	228	32,2
Vacas Carne						
Total						

			I	I	I	
B 6.000 k	1.293	7.137	401	260	213	30,4
Leche						
	127	_	37	22	21	2,8
Vacas Leche						_,0
vacas Leche	4 400	7.407	400	000	004	00.0
	1.420	7.137	438	282	234	33,2
Vacas Carne						
Total						
C 7.500 k	1.034	7.134	291	209	176	25,1
Leche						
	504	-	147	88	83	11,2
Vacas Leche						
Vadao Eddilo	1.538	7.134	438	297	259	36,3
., .	1.550	7.104	750	231	200	30,3
Vacas Carne						
Total						
D 9.000 k	862	7.137	168	163	149	21.0
	002	1.131	100	103	149	21,8
Leche						
	926	-	270	161	152	20,6
Vacas Leche						
	1.788	7.137	438	324	301	42,4
Vacas Carne						
vadas Garric						
T. (.)						
Total						

Referencias.

https://prezi.com/54m1vohyvr1h/que-es-un-producto-carnico/

 $\underline{https://blog.institutoisaf.es/ventajas-desventajas-consumir-carne-roja}$

https://www.researchgate.net/publication/333145821_La_huella_ecologica_de_la_industria_de_la_ganaderia_bovina_en_Mexicocaso_SuKarne_forestcover-58-ES-low

Imagenes propiamente de Google.inc