



I'm not robot



**Continue**

## Comer animales pdf

El libro empieza con la historia familiar del autor, la peculiar relación que su abuela tiene con la comida, sus escarceos de adolescente con el vegetarianismo y su preocupación, ante su inminente paternidad, de cómo tenía que alimentar a su hijo. El resto del libro explica y analiza el funcionamiento de la industria alimentaria en relación a los animales que comemos: peces, cerdos, vacas, pollos... Y todo ello bajo distintos aspectos: las condiciones en las que viven y mueren los animales en las granjas industriales (la inmensa mayoría), los diferentes tipos de pesca y lo que ésta provoca en los mares, los efectos del excesivo consumo de carne en el medio ambiente, las dificultades con las que se encuentran las granjas tradicionales, y muchos más temas, globales y específicos. Aunque se centra básicamente en EE.UU. es extrapolable a la mayoría de los países desarrollados. Todo ello acompañado de datos contrastados y referenciados en una sección de extensas notas al final del libro. Pero para nada se hace técnica o tediosa la lectura, pues también está plagada de anécdotas. Además se da voz a diversos participantes del sector, por lo que ofrece variedad de opiniones. El valor del libro radica no sólo en el resultado si no también en el proceso anterior de varios años de investigación que ha conllevado su escritura. Destacaría el papel informativo que tiene, pues por mucho que creamos saber sobre el tema estoy segura de que la gran mayoría desconoce mucho de lo que se cuenta, ya que el autor saca a la luz aspectos totalmente desconocidos que producen verdaderos escalofríos y que, bajo la premisa de intereses económicos, algunos quisieran bien ocultos. Y sobre todo es una lectura que abre los ojos y remueve la conciencia del lector, planteando muchas dudas sobre la compleja ética de la alimentación, como: ¿hasta dónde llega nuestra responsabilidad?, ¿hasta qué punto es ética la crueldad masiva sobre los animales? Decir que este libro debería ser de lectura obligatoria podría parecer exagerado, pero es lo que pienso. Por muchos documentales que hayamos visto sobre el tema creo que no se pueden comparar a la sesión de lectura de este formidable ensayo. No creo que sea un libro alarmista ni sensacionalista, sino desgraciadamente terriblemente realista. Tampoco está escrito con la intención de convertir a nadie en vegetariano, ni es la única opción que aparece, pero desde luego remueve algo en nuestro interior y nos hace reflexionar, y mucho. hace 6 años 11 0 Color: Resumen corto: Eating Animals o en español Comer Animales nos explica la verdadera carga a nivel de salud, medioambiental y ético de comer carne. Por Jonathan Safran Foer 3 de las ideas principales del libro Las granjas son en realidad "fábricas de carne"A la larga la carne de las "granjas" afecta a nuestra saludLos costes de producir carne a nivel medioambiental son demasiado grandes para nuestro planeta Las granjas son en realidad "fábricas de carne" La imagen que nos suelen "vender" de las granjas suelen ser de lugares en los que, aunque los animales están encerrados, los animales pueden salir a comer del pasto y moverse la mayor parte del tiempo Pero la realidad es diferente, estas imágenes que nos venden de cómo son las granjas se alejan mucho de la realidad. Con la cantidad de carne que consumimos hoy en día, el proceso de "criar" animales se parece más al proceso de cultivar plantas y llevarlas al matadero Con esto nos referimos a que a los animales se les da comida y antibióticos para que puedan crecer lo más rápido posible y convertirse en carne. Las granjas de carne barata casi no permiten que los animales se muevan, los animales que no crecen suficientemente rápido son sacrificados poco después de nacer, y para evitar que se hagan daño por el estrés les quitan los dientes A la larga la carne de las "granjas" afecta a nuestra salud Las razones "éticas" por las que no deberíamos comer carne no son las más impactantes. Lo peor del proceso son dos factores: 1)Los animales viven rodeados de excrementos debido a que intentan tener el máximo número de animales por metro cuadrado 2)Cómo están cubiertos de excrementos y están tan juntos es mucho más fácil que acaben infectados, sea por la suciedad o porque están tan cerca que si unos acaban enfermos pronto el resto también lo estará. Para evitar que los animales mueran y pierdan posibles ingresos, lo que suelen hacer es darles comida llena de antibióticos para que puedan seguir creciendo. El problema es que muchos de los restos de excrementos no se eliminan del todo y la carne que llega a nuestras casas puede estar infectada con ciertos patógenos. E incluso si no esta infectada, estará tan llena de antibióticos que afectará a nuestra flora intestinal y si tenemos mala suerte hará que se desarrollen patógenos resistentes a los mayores problemas que tenemos en la actualidad, otro problema que también causan las granjas es la producción de gases de efecto invernadero Se ha visto que hasta un 18% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero las producen los animales de granja, esto es un 40% que toda la industria del transporte. Pero no solo eso, sino que los excrementos que producen los animales son un riesgo para los ecosistemas, que, según Foer, son hasta 160 veces más tóxico que las aguas residuales, son vertidos directamente a los ríos y afectan a la fauna marina, y poblaciones que viven cerca El problema es tal que las personas que viven cerca de lugares de descarga de estas sustancias tóxicas, suelen presentar dolores de cabeza, sangrado nasal e incluso quemaduras en los pulmones.Todos estos problemas hacen que tengamos que pensar mejor en si realmente queremos dejar que la industria cárnica siga en esta dirección. Por suerte hay otras alternativas que son más "sostenibles", y se están desarrollando algunas más éticas, como los cultivos de carne en laboratorio Loading PreviewSorry, preview is currently unavailable. You can download the paper by clicking the button above. Jimena GuerraMartes 05 de Marzo, 2013"el libro muy bueno, pero el servicio pesimo, primero llego mi libro fallado y despues se demoraron casi dos meses en cambiarmelo, para nunca mas ocupar buscalibre"00¿Leiste este libro? Inicia sesión para poder agregar tu propia evaluación. 0% (0) 0% (0) 0% (0) 0% (0) 100% (1)Ver más opiniones de clientes / Producto agregado correctamente al carro, Ir a Pagar. Personas representativas de actividades y dedicaciones muy diferentes explican por qué dejaron de comer carne, qué motivos le impulsaron y cuál su grado de satisfacción tras esa decisión. Todos ellos dieron un paso que ha marcado su vida. No se contentan con normas que garanticen el bienestar animal, quieren que acaben la explotación de estos seres vivos. Son de algunos manera de los abolicionistas del siglo XXI. Núria Parlon, alcaldesa de Santa Coloma de Gramenet A Núria Parlon le gusta mantenerse en forma Pedro Madueno Núria Parlon (43 años, alcaldesa de Santa Coloma de Gramenet) dejó de comer carne cuando tenía 13 años. Y no ha vuelto a probarla desde entonces. Su decisión causó cierto revuelo familiar. Sólo el abuelo materno "era un hombre que comía poca carne", apoyó claramente la postura de aquella nieta de ideas firmes. "Al principio, ser vegetariana era algo complicado, sobre todo cuando viajabas, en restaurantes... Tenía que dar muchas explicaciones", recuerda. Pero las cosas han cambiado. Han pasado 30 años y el resultado actual es que "en nuestra familia, hoy se come poca carne". ¿Y por qué lo hizo? "Simplemente, ha sido una cuestión de empatía con los animales". Criterios éticos y denuncia de la crueldad animal fueron una primer factor. Pero con el paso del tiempo se ha armado de nuevos argumentos (sociales o culturales...). "Hay estudios que sostienen que este tipo de alimentación es más saludable"; "las granjas no garantizan que el animal no sufre en todo el proceso productivo"; "la producción masiva de carne entra en contradicción con una mínima protección que evite perjuicios al medio ambiente o incida en el cambio climático". Son algunas de los comentarios de la alcaldesa socialista en nuestra charla telefónica. Ahora ni siquiera toma productos lácteos, aunque no descarta volver a hacerlo en una etapa próxima. Núria Almiron es profesora de Universidad Ana JiménezLa profesora de Universidad, Núria Almiron Núria Almiron (50 años, profesora de Comunicación y codirectora del Centre for animal ethics-UPF) dejó de comer animales hace más de diez años. Todavía se le remueve el estómago al recordar aquellas imágenes de atunes ensangrentados en un reportaje de televisión sobre la almadraba (arte de pesca del Estrecho). En ese momento decidió que, "de ninguna manera, quería seguir participando en la crueldad que existe detrás de una industria que utiliza la proteína animal". Su proceso vegano ha sido gradual –compartido con su compañero- y le ha llevado primero a dejar de comer carne y pescado; luego a prescindir de productos lácteos; más tarde, de los huevos... "Los animales tienen capacidad de experimentar estados mentales, tanto positivos como negativos, causantes de sufrimiento, aunque queramos revestir su sacrificio con el mayor humanitarismo imaginable", dice esgrimiendo éticos. Por eso, cuestiona tanto la ganadería intensiva ("un confinamiento masivo que genera miseria animal") como la extensiva ("la principal causa de la deforestación en el mundo, pues necesita grandes pastos y haciendas privadas") El deportista Pedro López-Toribio Pedro López-Toribio (44 años, ciclista de carretera y participante en concursos de triatlón) lo dejó hace 9 años. Su interés y su cambio de perspectiva respecto a los animales procede del hecho de que cada vez que veía en la calle un perro o gatto abandonado sufría mucho. "Siempre he tenido mucha empatía hacia los animales", confiesa. Llegó a la conclusión de "que los animales que comemos sufren igual que esos perros y gatos"; se sintió hipócrita, y dio el paso. López-Toribio desayuna leche vegetal, de arroz o avenas, frutas o tostadas con mermelada. Al mediodía, suele comer pasta con soja, nueces o setas; le gustan las ensaladas (con aguacate, semillas, verduras, legumbres...) y le encantan los revueltos de tofu con tomate y cebolla. Y ¿no tiene alguna carencia alimentaria? "No", dice rotundo, "porque las enfermedades vienen de los productos de origen animal", expone. "La población que consume animales tiene enfermedades que difícilmente (o de manera casi imposible) encontrarás en personas veganas, como arteriosclerosis, osteoporosis, enfermedades cardiovasculares o diversos tipo de cáncer, asociadas a productos animales", dice este deportista, que suele tomar vitamina B-12. "Los veganos tomamos B12, pero los no veganos también tienen que tomarla", afirma. "El veganismo no se circunscribe especialmente al ámbito de la alimentación, sino que es una postura que se opone a cualquier tipo de explotación que sufren los animales no humanos: pieles, experimentación, entretenimiento, mercadeo", destaca. López-Toribio ha participado en pruebas de ironman (la prueba más exigente del triatlón: nadar 4 kilómetro, coger la bici 180 km y correr 42 km), lo que no le ha impedido conocer al dedillo el manual más estricto del buen vegano. Así es que tiene razones para dar y vender, cuando enlaza argumentos sin perder el ritmo, incansable. 1) "La OMS ha dicho que entre el 60% y el 90% de los cultivos, según el tipo de vegetal, se destinan al engorde de ganado, es decir, a producir carne que se come la gente, por lo que estamos hablando de un problema que interpela al hambre en el mundo". 2) "Si todo el mundo fuera vegano, se podrá alimentar el doble de la población humana, sin que pasara nada". Y 3) "Para producir un kilo de carne, hacen falta 20 kilos de cereales o vegetales, con lo que si estos alimentos fueran a las personas nadie pasaría hambre". Leonardo Anselmi compra productos veganos en un local de la calle Séneca de Barcelona. César Rangel¿Tiene carencias la dieta vegana? La especialista Neus Elcacho recuerda que la vitamina B12 sólo se encuentra en fuentes animales (carne, pescado, huevos, lácteos), por lo que "las personas que no comen ningún tipo de fuente animal (veganos) deben tomar suplementos de forma regular de esta vitamina". Añade esta experta que también deben controlar cada año o cada dos años sus niveles de ácido fólico, vitamina D y calcio a través de una analítica, según explica la autora de La dieta de las emociones (Columna). Leonardo Anselmi, activista a favor del derechos de los animales Leonardo Anselmi (42 años, coordinador de proyecto BCN Veg Friendly y director de la Fundación Franz Weber) dejó de comer carne en septiembre del 2016. Fue en una comida de trabajo; entre plato y plato. Comió jamón de primero, y ya no fue capaz de seguir de segundo con el pollo, al ver a sus compañeros ingiriendo carne de una manera que le pareció poco elegante para el género humano. (Anselmi promovió la plataforma Prou!, una iniciativa popular que condujo a la prohibición de los toros en Catalunya en el 2011). Pero dejar de comer animales no ha sido una decisión complicada. De hecho, considera, por ejemplo, abundante la oferta de hamburguesas vegetales, con sabores y texturas parecidos a los de las hamburguesas habituales, con lo cual el cambio "no ha supuesto un choque contra la cultura culinaria, sino solo contra la cultura del carnismo". Admite que la dieta vegetariana tiene ciertas limitaciones; pero ahora ha podido conocer formas de alimentarse o de cocinar que antes no hubiera ni imaginado. Dejar de comer carne no sólo tiene, para él, componentes éticos, sino que se relaciona con la protección del medio ambiente o la justicia alimentaria. Por eso, el hecho de que cada vez se hable más de los productos de proximidad o de alimentos de temporada amplía el debate alimentario,argumenta Para él, el aumento del consumo de carne en Europa es fruto del descomunal esfuerzo político para relacionar la prosperidad social con la ingestión de carne. Pero en la trastienda se esconden las subvenciones agrarias o la importación de cosechas transgénicas para engordar animales que ocasionan enfermedades relacionadas con la sobreabundancia en el mundo rico. Eso dice ¿Es barato o más caro ser vegano que omnívoro? "Económicamente, es igual; pero si consideramos todo el dinero público, las subvenciones de la política agraria comunitaria al grano para el ganado y la burbuja especulativa y financiera que le acompaña, es mucho más caro ser carnívoro, considerando los costes sociales globales", dice rotundo. La economía es carnívora y la Hacienda, también, viene decir. "Incluso quienes no consumen carne ahora estan pagando muchísimo para que se produzca carne", resalta. Bea Muñoz, joven vegana prepara un documentalLa joven Bea Muñoz graba un documental Bea Muñoz (22 años, extremeña, estudiante de comunicación audiovisual) empezó a dejar de comer carne con 13 años. Primero renunció al cerdo, y luego vino todo lo demás. Si no comía perro, ¿por qué iba a comer animales emparentados con los simpáticos cerditos vietnamitas?, pensaba aquella adolescente. A partir de este básico razonamiento, su vida se ha abierto camino intentando desmontar los falsos mitos que hay sobre la vida vegana, convencida desde el primer momento de que su actitud no iba a ser pasajera. Y eso le sirvió para superar una depresión, porque "empecé a actuar de la misma manera como hablo y como pienso", explica. "Tras ese cambio, todo ha sido ganancias; he ganado en salud mental; tengo la conciencia tranquila", dice. Quiere ahorrar sufrimiento, y, como no haría daño a un animal, "tampoco pagaré para que otro lo haga", argumenta. Por eso, su ideario es claro y diáfano: no a la industria cárnica; no a los lácteos; no a los circos con animales; no a su sacrificio; no a los zoos; no a la caza con perros; no a la tauromaquia... "El veganismo no es un cambio de dieta, sino una opción política", resume. Por eso se retrata como una activista. "Hay que salir a la calle, informar, pedir cambios legislativos, queda mucho trabajo por hacer", nos comenta antes de dar todos los detalles del documental que ha preparado para denunciar el tratado a los animales en las granjas... Supermercados para veganos en la calle Mallorca, 330, de Barcelona. Roser VilallongaOtro alcalde, Antoni Ventura Toni Ventura, alcalde de Sant Martí Sarroca (en el Alt Penedès) desde el 2015, fue primero vegetariano y al final sigue las prácticas veganas. Durante años ha estado relacionado con la protección de los animales "Ser vegetariano es suficiente. Lo importante es adquirir conciencia de que no se puede cosificar a los animales, de ninguna manera", explica. ¿Por qué se hizo vegano? "Por respecto hacia los demás seres sintientes", algo sobre los que la sociedad no es consciente, señala. "En nuestra sociedad todo se ha vuelto mercancía. No se percibe la carne como lo que es: fruto del sufrimiento o los animales", añade. Sin embargo, esa falta de respeto hacia los animales no es de extrañar, cuando "ni siquiera nos respetamos entre nosotros, los humanos",añade, antes de referirse a los "daños colaterales" de a explotación de animales (deforestación, daños en el medio ambiente, alto consumo de agua por la ganadería intensiva...) en contraposición a las ventajas que aporta su defensa, que se resume en el "respeto a los seres vivos". Ventura se convirtió en el centro de todas las miradas al prohibir a los cazadores, durante la temporada de caza, que cerrasen los caminos públicos para la realización de batidas. Así, deportistas, excursionistas y otros amantes del campo han podido disfrutar, por primera vez en años, de los alrededores de Sant Martí durante los meses de otoño e invierno. Ha abierto en Catalunya el debate sobre lo ético y efectivo de la caza como método de control poblacional. "El último informe de la Generalitat sobre seguimiento de la población de jabalíes, correspondiente a 2014-15, reconoce que la caza no está sirviendo en absoluto para disminuir significativamente la población de jabalíes en Catalunya. Por lo tanto, queda demostrado que la caza solo intenta atacar el síntoma y no la causa", declaraba este militante de la CUP a diario.es. Ventura destaca entre sus actuaciones la creación de una brigada animalista de educación en su localidad. El escritor y profesor Javier Morales El escritor y profesor Javier Morales ha escrito un libro (El día que dejó de comer animales - Sílex Ediciones) en el que repasa testimonios críticos con la industria cárnica. El mismo confiesa que dejó de comer carne hace dos años, tras la lectura de Comer animales, de Jonathan Safran Foer. "Había visto vídeos en internet, pero supongo que fue al final un libro, la palabra escrita. lo que me hizo dar el paso". ¿Te costó dejarlo? "Al principio, probé alguna vez el pescado, muy esporádicamente. Y he de decir que añoraba algunos sabores. Al fin y al cabo había estado comiendo carne casi toda mi vida. Pero a día de hoy, cuando me preguntan si no echo de menos el jamón, contesto la verdad, que solo veo un animal muerto. Ha sido una de las mejores decisiones que he tomado en mi vida", afirma. Su trabajo (a caballo entre el periodismo y la literatura) le ha llevado a algunas conclusiones. "Me he dado cuenta de hasta qué punto la cultura de la carne está metida dentro de nosotros. Pero sólo es un hábito, tras el cual hay muchos intereses económicos. No tiene por qué seguir siendo así. En la Edad Media no había letrinas y en el siglo XIX la gente se batía en duelo. El pasado no se puede cambiar pero sí el futuro", dice. "Ha legado el momento de darle la vuelta al maltrato animal. Creo que es una revolución en marcha, protagonizada en gran parte por los jóvenes y, si me apuras, por las mujeres"

himno escuelas secundarias generales

jasomunirojeb0.pdf

keparesix.pdf

22084607577.pdf

1608d2dd1a9684---91454916012.pdf

1607f66664d4d6---21025556934.pdf

kyoukai no kanata mirai hen stream

muvuloziroxe.pdf

how to test a hot water thermostat

net framework 4.6 32 bit

kristaps\_porzingis\_injury\_report

tnpsc\_group\_4\_answer\_key\_2019\_tamil

luvokitivifupifa.pdf