

II CURSO DE FORMACIÓN PROVACUNO

PARA PROFESIONALES DEL SECTOR MIEMBROS DE PROVACUNO

FORMACIÓN EN NUTRICIÓN-SALUD, SOSTENIBILIDAD, INTERESES ANTI- GANADERÍA Y RETOS DE FUTURO

provacuno

TEAM S
Salud
Sostenibilidad
eStrategia

EQUIPO DOCENTE:

Dr. Antonio Escribano

- Catedrático de Nutrición Deportiva
- Doctor Especialista en Endocrinología y Nutrición y en Medicina de la Educación Física y el Deporte.
- Director de la Cátedra Internacional de Nutrición Deportiva - Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM). Murcia.
- Profesor de Nutrición, Hidratación y Deporte - Universidad de Navarra (UNAV). Navarra
- Doctor "Honoris Causa" por la Universidad San Ignacio de Loyola (USIL). Perú.

José Manuel Alvarez

- Licenciado en Ciencias de la Información. Periodista y comunicador.
- Especializado en comunicación corporativa, reputación y crisis, comunicación al consumidor, nutrición y salud, sostenibilidad y ética en el sector cárnico.
- Responsable de comunicación para numerosas organizaciones ganadero-cárnicas.
- Coordinador de la Plataforma Carne y Salud, que agrupa a las seis interprofesionales del sector: Asici, Avianza, Intercun, Interovic, Interporc y Provacuno.

FUNDAMENTO Y OBJETIVOS

El objetivo del presente curso es formar a todas las personas que en su actividad profesional tengan relación con la cría, elaboración, comercialización, consumo, etc., de productos cárnicos en general y de carne de vacuno en particular, de las características y propiedades de los mismos y de la importancia que tiene su trabajo y labor profesional en la salud de la población, en la vertebración territorial del país, especialmente en las zonas rurales durante se asienta buena parte de la actividad del sector.

En la actualidad se hace necesaria esta formación en los aspectos concretos relacionados con:

- La composición y propiedades de los productos cárnicos y de la importancia del consumo de proteína animal en la vida y en la salud, y en el disfrute de la población, así como de todos los macro y micronutrientes que la carne aporta.

- Los problemas de salud que puede acarrear el seguimiento de modelos de dietas restrictivas y el peligro que puede acarrear especialmente en determinados grupos de población como bebés y etapa infantil, personas mayores, etc.

- La importancia del trabajo de las personas que forman parte de la cadena de valor, su esfuerzo y su buen hacer para producir alimentos seguros y de calidad, con criterios de sostenibilidad y respeto por los animales. En definitiva trabajando para la salud de las personas, de los animales y del planeta.

- La importancia de conocer datos correctos sobre los índices de sostenibilidad del sector y las iniciativas de mejora que se están desarrollando para contribuir a la solución contra el calentamiento global y el futuro del planeta.

- Los intereses ideológicos, activistas, económico-financieros, empresariales, políticos y de todo tipo que hay detrás de los movimientos anti-ganadería y anti-carne, y de la promoción de sistemas de alimentación y de producción de alimentos basados en plantas y restrictivos de la proteína de origen animal.

Vivimos momentos complicados en los que por diversas modas y posiciones irresponsables, se difunden conceptos sin fundamentos científicos y equivocados e incluso a veces interesados y malintencionados sobre el consumo de proteína animal. De esta forma se está actuando de modo injusto con los productores y de paso contra la salud de los ciudadanos. La mejor arma para contrarrestar todo ello es la formación amplia y científica, al mismo tiempo que fácil, sencilla y contundente de todos los profesionales relacionados con el sector para que de manera rotunda y científicamente asentada puedan contrarrestar todos los conceptos equivocados que se vierten diariamente y que les afecta de forma seria en su trabajo y prestigio profesional.

Entendemos que existe un gran vacío en esta formación y con este curso pretendemos llenarlo de manera fácil y sencilla, adaptándolo a todo tipo de conocimientos y formación previa para que todos los profesionales del sector vinculados de manera directa e indirecta, sepan lo que ofrecen a los ciudadanos con su trabajo y de paso puedan sentirse orgullosos y presumir de que son una pieza fundamental en la vida y en la salud de las personas.

PROGRAMA

1- EL SENTIDO DE LA ALIMENTACIÓN / LOS ALIMENTOS COMO FUENTE DE ENERGÍA. Macronutrientes y micronutrientes. Las calorías de los alimentos. Diferentes grupos de alimentos, energéticos, plásticos y reguladores. La rueda de los alimentos

2- PRINCIPIOS DE UNA ALIMENTACIÓN SANA. Alimentación instintiva y razonada. Relación entre alimentación y salud. Cómo hay que alimentarse. Los alimentos de cada día: frutas y verduras, lácteos, carnes, huevos, pescados, tubérculos, legumbres y cereales

3- LAS PROTEÍNAS. Los aminoácidos. Calidad, digestibilidad, biodisponibilidad

4- LA PROTEÍNA y el deporte. LA PROTEÍNA y la tercera edad

5- LOS MINERALES Y LAS VITAMINAS en los alimentos. VITAMINAS Y MINERALES EN LA CARNE DE VACUNO

6- PREOCUPACIONES SOCIALES de los ciudadanos europeos y españoles en relación con la ganadería y la alimentación / ESPAÑA: indicadores de esperanza de vida, salud y calidad de vida

7- EL SECTOR GANADERO-CÁRNICO como motor de la España rural y de desarrollo social y económico

8- MEDIO AMBIENTE, ganadería e industria / SERVICIOS ECOSISTÉMICOS de la ganadería y trabajo de los sectores para la reducción de emisiones y hacia la neutralidad / EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

9- RECOMENDACIONES de consumo de carne y niveles de consume
¿ANTIBIÓTICOS Y HORMONAS en ganadería?

10- PRODUCTOS BASADOS EN PLANTAS / PRODUCTOS DE CULTIVO CELULAR

11- ACTIVISMO SOCIAL Y ECONÓMICO. Objetivo: arrinconar a la ganadería y la carne / EL NEGOCIO de la falsa carne vegetal o celular

12- ASPECTOS DEL FUTURO de la ganadería y la carne. Reflexiones y mensajes

DESARROLLO DEL CURSO

- Sesiones online a través de la plataforma digital.

- Desarrollo de las sesiones:

  ✓ 1ª parte: 30 min. de presentación -contenidos
  ✓ 5 minutos de descanso
  ✓ 2ª parte: 30 min. de presentación- contenidos
  ✓ 10-15 min. de turno de preguntas y debate horario de las sesiones: de 19.30 a 20.45

- **Duración del curso: 4 meses, del 17 de octubre de 2022 al 20 de enero de 2023 (en 12 sesiones), una sesión seminal**

- **Fecha de inscripción: hasta el 13 de octubre incluido**

- **Link para inscripción**: https://forms.gle/cVV2ZGxnmuqCMksWA