

Cómo ser un superhéroe de la biodiversidad ¡Únase al movimiento!



Más de tres cuartas partes de la soja producida en todo el mundo se utiliza para alimentar a los animales¹. Los nuevos cultivos de soja agravan la deforestación de la selva tropical amazónica, vinculando la producción de carne con la pérdida de hábitat de muchas especies de animales².

Parte 1: La carne y la selva tropical

Mary no desea destruir la naturaleza para alimentarse. Cuando compra carne, solo elige productos locales y sostenibles, como carne de buena calidad de animales alimentados con pasto.

¡Compre productos locales como Mary!

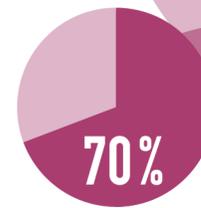


Nuestra alimentación diaria

Parte 2: La carne y... ¿las pandemias?

Phillip come menos carne desde que se enteró de que las pandemias, como la de COVID-19, y el consumo mundial de carne están relacionados entre sí. ¡A veces, menos es más!

El 70% de las nuevas enfermedades son zoonosis³, es decir, infecciones de origen animal que se transmiten a los humanos, como la COVID-19. El aumento de estas enfermedades está directamente vinculado con el aumento de la interacción de los humanos con los animales, sobre todo para la obtención de alimentos.



El 70% de las nuevas enfermedades infecciosas y casi todas las pandemias conocidas son

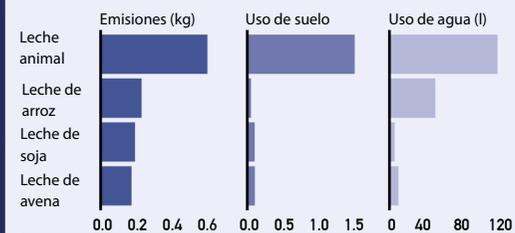
Parte 3: Leche de origen animal frente a leche de origen vegetal

Daya sabe que el sector lácteo repercute en la naturaleza y el medio ambiente. Por esto prefirió empezar a consumir leches de origen vegetal, como de soja, avena o arroz.

Proteja el planeta como Daya, ¡vaso a vaso!

En comparación con la leche de vaca, la producción de leches de origen vegetal necesita menos suelo y agua y produce menos emisiones de gases de efecto invernadero. Por ello, consumir productos de origen vegetal reduce su impacto ambiental global.

Impacto ambiental de un vaso (200 ml) de diferentes leches



Fuente 4: Poore & Nemecek (2018). Cálculos adicionales.

Parte 4: Las nuevas alternativas

A Jusper y a su familia les encanta probar nuevas recetas. Están descubriendo muchas deliciosas alternativas de origen vegetal a la carne. A veces ni siquiera notan la diferencia, pero ¡están haciendo algo por la naturaleza!



2,7 – 4,9 m²/100 g de carne de vacuno

0,1 – 0,2 m²/100 g de alternativas de origen vegetal a la carne

Para producir alternativas de origen vegetal a la carne, por ejemplo, hamburguesas de soja, se requiere hasta un 90% menos de suelo que para producir carne de vacuno, debido a la gran superficie de suelo necesaria para cultivar alimentos para el ganado⁵. Por ello, las dietas de base vegetal alivian considerablemente la presión que ejerce la agricultura sobre la naturaleza.

1 Fuente: WWF (2014)
2 Fuente: German Federal Agency for Nature Conservation (2019)

3 Fuente: IPBES (2020)
4 Fuente: Poore & Nemecek (2018)

5 Fuente: Smetana (2015); Vries & Boer (2010)



Cómo ser un superhéroe de la biodiversidad



Más de tres cuartas partes de la soya producida en todo el mundo se utiliza para alimentar a los animales¹. Los nuevos cultivos de soya agravan la deforestación de la selva tropical amazónica, vinculando la producción de carne con la pérdida de hábitat de muchas especies de animales².

Parte 1: La carne y la selva tropical

Mary no desea destruir la naturaleza para alimentarse. Cuando compra carne, solo elige productos locales y sostenibles, como carne de buena calidad de animales alimentados con pasto.

¡Compre productos locales como Mary!

1 Fuente: WWF (2014)

2 Fuente: German Federal Agency for Nature Conservation (2019)

Cómo ser un superhéroe de la biodiversidad

Parte 2: La carne y... ¿las pandemias?

Phillip come menos carne desde que se enteró de que las pandemias, como la de COVID-19, y el consumo mundial de carne están relacionados entre sí.

¡A veces, menos es más!

El **70%** de las nuevas enfermedades son zoonosis³, es decir, infecciones de origen animal que se transmiten a los humanos, como la COVID-19. El aumento de estas enfermedades está directamente vinculado con el aumento de la interacción de los humanos con los animales, sobre todo para la obtención de alimentos.

³ Fuente: IPBES (2020)



70%

El 70 % de las nuevas enfermedades infecciosas y casi todas las pandemias conocidas son

Cómo ser un superhéroe de la biodiversidad

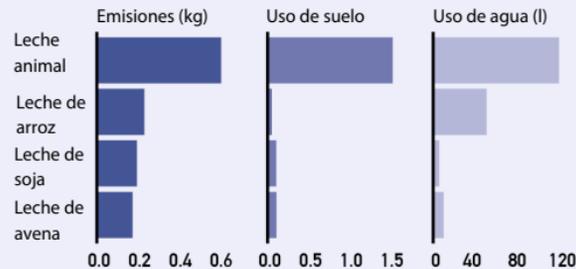
Parte 3: Leche de origen animal frente a leche de origen vegetal

Daya sabe que el sector lácteo repercute en la naturaleza y el medio ambiente. Por esto prefirió empezar a consumir leches de origen vegetal, como de soja, avena o arroz.

Proteja el planeta como Daya, ¡vaso a vaso!

En comparación con la leche de vaca, la producción de leches de origen vegetal necesita menos suelo y agua y produce menos emisiones de gases de efecto invernadero. Por ello, consumir productos de origen vegetal reduce su impacto ambiental global.

Impacto ambiental de un vaso (200 ml) de diferentes leches



Fuente 4: Poore & Nemecek (2018). Cálculos adicionales.

Cómo ser un superhéroe de la biodiversidad

Parte 4: Las nuevas alternativas

A Jusper y a su familia les encanta probar nuevas recetas. Están descubriendo muchas deliciosas alternativas de origen vegetal a la carne.

A veces ni siquiera notan la diferencia, pero ¡están haciendo algo por la naturaleza!
¡Sea saludable y ecológico!

2,7 – 4,9 m²/100 g de
carne de vacuno

0,1 – 0,2 m²/100 g
de alternativas de
origen vegetal a
la carne

Para producir alternativas de origen vegetal a la carne, por ejemplo, hamburguesas de soja, se requiere hasta un 90 % menos de suelo que para producir carne de vacuno, debido a la gran superficie de suelo necesaria para cultivar alimentos para el ganado⁵. Por ello, las dietas de base vegetal alivian considerablemente la presión que ejerce la agricultura sobre la naturaleza.