



1  
2 **CARTA ABIERTA A LA OPINIÓN PÚBLICA CON RELACIÓN A LA NORMA QUE**  
3 **ESTABLECE EL LUNES SIN CARNE EN ALGUNAS ENTIDADES PÚBLICAS DE LA**  
4 **CIUDAD DE MEDELLÍN**

5  
6 **Promover el consumo de frutas y verduras en detrimento de otros**  
7 **alimentos saludables no es el camino**  
8

9 Con base en los argumentos expuestos en el Proyecto de Acuerdo 042 de 2016 “POR  
10 EL CUAL SE PROMUEVE UNA ALIMENTACIÓN VERDE EN EL MUNICIPIO DE  
11 MEDELLÍN Y SUS ENTIDADES DESCENTRALIZADAS”, emitido por el Concejo de  
12 Medellín y presentado por el concejal ÁLVARO MÚNERA BUILES, los profesores y  
13 estudiantes de posgrado de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de  
14 Antioquia que firman esta carta plantean su total desacuerdo frente a la citada posición  
15 del concejo, toda vez que después de leer detenidamente la justificación expuesta para  
16 tan drástica medida y de revisar los principales documentos científicos que se citan en el  
17 Proyecto de Acuerdo 042, se evidencia que los efectos de causalidad en aspectos como  
18 la presencia de cáncer colon-rectal, diabetes, entre otros citados en el Proyecto de  
19 Acuerdo, no son estadísticamente concluyentes frente al consumo de carne roja, como  
20 si lo son en el consumo de carnes procesadas. Por lo cual, la generalización de  
21 conceptos no aplica, dado que, en los documentos científicos citados, es clara la  
22 diferencia entre la carne roja y la carne procesada<sup>12</sup>.

23  
24 Como carne se define al tejido muscular de los animales destinados al consumo humano,  
25 que posterior al beneficio, sufre una serie de cambios bioquímicos y estructurales que  
26 dan lugar a la transformación de músculo a carne<sup>3</sup>. Para el caso de la carne procesada,  
27 la definición estipula que es la carne que se ha transformado a través de la salazón, el  
28 curado, la fermentación, el ahumado u otros procesos para mejorar su sabor o su  
29 conservación. La mayoría de las carnes procesadas contienen carne de cerdo o de res,  
30 pero también pueden contener otras carnes rojas, aves, menudencias o subproductos

---

<sup>1</sup> Carcinogenicity of consumption of red and processed meat. Published Online October 26, 2015  
[http://dx.doi.org/10.1016/S1470-2045\(15\)00444-1](http://dx.doi.org/10.1016/S1470-2045(15)00444-1)

<sup>2</sup> Chan DSM, Lau R, Aune D, Vieira R, Greenwood DC, et al. (2011) Red and Processed Meat and  
Colorectal Cancer Incidence: Meta-Analysis of Prospective Studies. PLoS ONE 6(6): e20456.  
[doi:10.1371/journal.pone.0020456](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0020456)

<sup>3</sup> Warriss, P. D. (2001). Meat science. Cabi.

31 cárnicos tales como la sangre<sup>4</sup>. En los procesos de conservación es usual el uso de  
32 nitratos u otros elementos que pueden afectar la salud humana<sup>5</sup>

33  
34 Como entidad Académica que sienta sus bases del conocimiento en el método científico  
35 y sin el ánimo de desconocer la “*posible*” evidencia científica que presentan los  
36 documentos citados por el Proyecto de Acuerdo 042, es importante anotar que los  
37 documentos <sup>12</sup> presentan sus evidencias con base en el consumo de carne roja más  
38 carne procesada (para consumo de carne roja la relación de probabilidad no fue  
39 significativa), e indican que el riesgo de presentar algún tipo de cáncer colorrectal a partir  
40 de un consumo de 100 gramos diarios, con un incremento lineal en la relación de  
41 probabilidad después de los 142 gramos diarios. Por lo cual, en este punto es importante  
42 anotar que el consumo de carne en Colombia se trazó en 18.6 kg per cápita año<sup>6</sup>, lo cual  
43 representa un consumo de máximo 50.9 gramos diarios por persona año, lo cual está  
44 por fuera de las estimaciones de causalidad en los análisis presentados, y por tanto deja  
45 sin piso las evidencias que plantea el Proyecto de Acuerdo 042 de 2016.

46  
47 Siguiendo con las evidencias expuesta en los documentos <sup>12</sup>, es importante anotar que  
48 las conclusiones en estas investigaciones son cautelosas en la relación de causalidad,  
49 dado que los autores son explícitos en decir que existe un sinnúmero de factores no  
50 controlados en estos tipos de investigaciones que pueden generar efectos de confusión  
51 en los resultados, tales como el estilo de vida de las personas encuestadas en hábitos  
52 de consumo de tabaco, alcohol, entre otros, que también han sido citados como  
53 probables agentes carcinogénicos.

54  
55 La carne es alimento catalogado como buena fuente de proteína, grasa, vitaminas  
56 (niacina, colina y B12), minerales (hierro, calcio, selenio y zinc) y de aminoácidos  
57 esenciales (fenilalanina, valina, treonina, triptófano, isoleucina, metionina, lisina y  
58 leucina)<sup>7</sup>; con la particularidad de que, aunque cada uno de estos componentes se puede  
59 encontrar por separado en varios alimentos, la carne es uno de los pocos alimentos que  
60 puede entregarlos de forma conjunta<sup>8</sup>

61  
62 Con base en lo anteriormente expuesto, desde la Facultad de Ciencias Agrarias de la  
63 Universidad de Antioquia, los invitamos enfileen todos su esfuerzos logísticos y  
64 económicos en apoyar el desarrollo de investigaciones que nos permitan dilucidar bajo

---

<sup>4</sup> Monografías de la IARC evalúan el consumo de la carne roja y de la carne procesada. Lyon, Francia, 26 de octubre de 2015

<sup>5</sup> Oostindjer M et al. 2014. The role of red and processed meat in colorectal cancer development: a perspective. Meat Science vol: 97 (4) pp: 583-596

<sup>6</sup> FEDEGAN. Estadísticas para consumo de carne 2016. <http://www.fedegan.org.co/estadisticas/consumo-0>.

<sup>7</sup> Scollan, N., Hocquette, J. F., Nuernberg, K., Dannenberger, D., Richardson, I., & Moloney, A. (2006). Innovations in beef production systems that enhance the nutritional and health value of beef lipids and their relationship with meat quality. Meat science, 74(1), 17-33

<sup>8</sup> Frank, D., Oytam, Y., & Hughes, J. (2017). Sensory Perceptions and New Consumer Attitudes to Meat. New Aspects of Meat Quality. Elsevier Ltd. <http://doi.org/10.1016/B978-0-08-100593-4.00028-X>

65 nuestras condiciones las ventajas que presenta el consumo de alimentos de origen  
66 animal en nuestra población y los beneficios que presenta la implementación de sistemas  
67 sostenibles de producción animal para la generación de productos nutritivos, sin riesgo  
68 para la salud, y con un sentido de pertenencia ambiental y social.

69

70 Firman,

71

72 Profesores:

73

74 Liliana Mahecha Ledesma, Dr.Agrí.

75 Joaquín Angulo Arizala, Dr.Ani.Sci.

76 Martha Olivera Angel, Dr.Sc.Agrí.

77 Jorge Arturo Fernández Silva, Dr.MV

78 Juan Carlos Carmona Agudelo, MSc

79 Fernando Estrada Araque, Zoot.

80 Sandra Posada Ochoa, Dr.Ani.Sci.

81 Ricardo Rosero Nogera, Ph.D.

82 Mónica María Estrada Pareja, MSc.

83 José Alfredo Osorio, MV.

84 Holmes Rodríguez Espinosa, Ph.D

85 John Jairo Arboleda Céspedes, MSc.

86 Laura Vásquez Jaramillo, MSc.

87 Juan Esteban Pérez Montes, MSc.

88

89 Estudiantes de posgrado de la línea en sistemas sostenibles de producción animal:

90

91 Wilson Andrés Barragán Hernández, MSc

92 John Jairo Lopera Marín, Ing.Agrp.

93 Laura Cristina Hortúa López, MSc.

94 Juan David Londoño Carmona, Zoot.

95