

Registro de la Propuesta del Trabajo Fin de Grado (TFG)

NOMBRE DEL ALUMNO : Lucile OUF

PROGRAMA : E4

GRUPO : 3B

FECHA : 6/11/2020

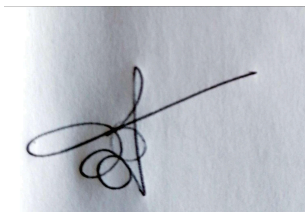
Director Asignado: Gismera Tierno Laura

Título provisional del TFG:

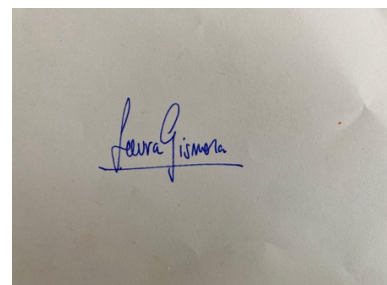
El consumo omnívoro como respuesta frente a las necesidades de los nuevos objetivos de la agenda 2021.

ADJUNTAR PROPUESTA (máximo 2 páginas: objetivo, bibliografía, metodología e índice preliminares)

Firma del estudiante:



Firma del Director:



Fecha: 06/11/2020

TITULO: El Consumo omnívoro como respuesta frente a las necesidades de los Nuevos Objetivos de la agenda 2021.

PROBLEMATICA: ¿Podría ser el consumo omnívoro una alternativa durable frente a los nuevos objetivos de la agenda 2021 que sean en terminas social, económicos, medioambientales?

JUSTIFICACION DE LA IMPORTANCIA DEL TEMA: Mi trabajo nace con vocación de estudiar si la alimentación vegetariana podría remplazar la omnívora considerando los nuevos objetivos de la agenda 2021. Soy vegetariana desde hace casi 10 años por cuestiones de ética y de gusto alimentario. Me parece que este tema engloba y trata de varias preocupaciones actuales. En efecto, las preocupaciones medioambientales, de salud y de ética están en el centro de los problemas que tenemos que afrontar hoy en día y están también relacionados de manera indirecta con varios de la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible

Como objetivos de la agenda que se podrán encontrar en mi trabajo haré:

- Objetivo 3: “Salud y bienestar” **§Sur consumo de carne§**
- Objetivo 7: “Energía asequible y no contaminante” **§Modo de consumo actual no adecuado§**
- Objetivo 12: “Producción y consumación responsables” **§Modo actual al contrario de este objetivo§**
- Objetivo 13: “Acción por el clima” **§Contaminación/ Deforestación/ Medioambiente§**
- Objetivo 14: “Vida Submarina” **§Consumo vegetariano como alternativa al omnívoro§**
- Objetivo 15: “Vida de ecosistemas terrestres” **§Contaminación/ Deforestación/ Medioambiente§**
- Objetivo 16: “Paz, justicia e instituciones solidas” **§Tratamiento de los animales§**

OBJETIVOS:

- 1) Analizar si la manera de tratar a los animales puede conllevar con las preocupaciones de nuestros tiempos.
- 2) Detallar las consecuencias que la industria carnicera tiene en el medioambiente.
- 3) Descubrir si la alimentación vegetariana es un fenómeno fundamental o una simple moda.
- 4) Comprender si la alimentación vegetariana puede permitir de cumplimentar las necesidades del cuerpo humano.
- 5) Identificar si la alimentación vegetariana podría ser sostenible en términos económicos y ecológicos en el mundo entero.

METODOLOGIA: Trabajo dividido en dos grandes partes. Para valorar el cumplimiento de los principios, se ha recurrido a varias piezas de información. Dos enfoques generales se encontraron en de la investigación: inductivo y deductivo. En efecto, se centrará en informaciones extraídas de documentos. Por otra parte, seguiremos con un enfoque deductivo; supondremos que la alternativa vegetariana al consumo omnívoro es favorable que sean en términos de mejora para la salud y para el planeta.

La primera parte explica la evolución del consumo de carne consumida en el mundo. Se ha requerido las informaciones extraídas de estudios cuantitativos y cualitativos para entenderla claramente. Gracias a estos estudios se ha podidos extraer cifras claves. Este trabajo tratara también de estudiar las repercusiones medioambientales de este modo de consumo gracias a fuentes secundarias.

La segunda parte se centrará en una propuesta de alternativa a este modo de consumo. Propondremos como alternativa posible el vegetarianismo. Presentaremos este tipo de alimentación y estudiaremos si es un modo de consumo que puede corresponder al ser humano y si puede ser sostenible. Estas preocupaciones serán resueltas por una variedad de fuente de información primaria y secundaria con el objetivo que la información se completa. Para aportar toda la claridad y veracidad, los datos serán extraídos de documentos oficiales como los de la asociación vegetariana de Francia.

INDICE PROVISIONAL:

I- INTRODUCCIÓN

PARTE I: La industria cárnica y el cambio ambiental

1.1- El consumo de carne en el siglo XXI

- A/ La evolución del consumo de carne
- B/ La industria cárnica frente a los pequeños productores
- C/ El tipo de carne consumido por regiones geográficas

1.2- La evolución de la cría de ganado

- A/ Las condiciones de vida de los animales
- B/ Las varias reacciones al tratamiento de los animales por las organizaciones (ONG, ciudadanos, Organizaciones internacionales)
- C/ ¿Existe un derecho al bienestar de los animales?

1.3- Repercusiones negativas medioambientales

- A/ La necesidad en agua
- B/ La deforestación
- C/ La contaminación del medioambiente
- D/ Efectos de gases de efecto invernado

PARTE II: Un nuevo modo de consumo propuesto como alternativa: el vegetarianismo

2.1- El vegetarianismo: definición, explicaciones y historia

- A/ ¿En que consiste y como nació el vegetarianismo?
- B/ ¿Que alimentos se pueden comer?
- C/ ¿Que sustitutos pueden ser utilizados?

2.1- Los efectos positivos y negativos del no consumo de carne por la salud

- A/ El bienestar físico
- B/ El bienestar Mental
- C/ La práctica de una actividad deportiva

2.3- ¿Un mundo vegetariano: ¿Utopía o realidad?

- A/ ¿A quien y porque se adapta el vegetarianismo?
- B/ Evolución de la demanda de soja: Estudio de un caso practico
- C/ ¿Modo de consumo posible en todos los países con los recursos disponibles?

II- CONCLUSION

III- BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFÍA PROVISIONAL:

- Fátima Torres Flores; Fernando Mata Ordoñez; Elena Pavia Rubio; Antonio Jesús Sánchez Oliver. (2017, abril). Dieta vegetariana y rendimiento deportivo. Consultado el 22 de septiembre 2020, <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5963359>
- Pierre Combris. (2020). Alimentation. Consultado el 23 de septiembre 2020, <https://www.universalis.fr/encyclopedie/alimentation-comportement-et-pratiques-alimentaires-evolution-de-la-consommation/>
- CP Endocrinologia i Nutrició S.L. (2020). Dietética y Nutrición. Consultado el 17 de septiembre 2020, <https://www.cpen.cat/es/alimentacion-vegetariana/>
- Christophe Terrien. (2018). La consommation de viande et ses substituts : Enjeux, acceptabilité et évolution (Collection Agronomie et Science des aliments éd.). <https://books.google.fr/books?hl=fr&lr=&id=5rRiDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=%C3%A9volution+de+la+conso+de+la+viande+au+fur+et+a+mesure+des+ann%C3%A9es+&ots=JuP2Spq5Pi&sig=6KWbSUuKysu7MeJaQB9Oli1-grc#v=onepage&q=%C3%A9volution%20de%20la%20conso%20de%20la%20viande%20au%20fur%20et%20a%20mesure%20des%20ann%C3%A9es&f=false>
- Laurence Ossipow. (1997). La cuisine du corps et de l'ame. Consultado en 2020, https://books.google.fr/books?hl=fr&lr=&id=5c-8L8OiTTEC&oi=fnd&pg=PA1&dq=un+monde+vegetarien+&ots=PXnXzfJiP7&sig=a8BC8BZ19_drv280QEzgQgF8c3A#v=onepage&q=un%20monde%20vegetarien&f=false