

¡TE PONEMOS AL DÍA!

# ESTA SEMANA:

¡Apunta en tu calendario!



## NOTICIAS

### EL IMPACTO DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS RICOS EN MICRONUTRIENTES

El cambio climático reduce el rendimiento global de los cultivos disminuyendo la disponibilidad de los alimentos ricos en micronutrientes. Generando un aumento del precio de los productos alimenticios e incrementando los riesgos de malnutrición en la población.



[PINCHA AQUÍ](#)

Publica: 26/O4/2022  
Fuente: FINUT

### LOS JÓVENES TIENEN UNA MAYOR PREDISPOSICIÓN A COMPARTIR INFORMACIÓN ALIMENTARIA NO SALUDABLE EN REDES, SEGÚN UN ESTUDIO

Revisión sobre el Informe sobre el Impacto de las Redes Sociales en los Hábitos Alimentarios de los adolescentes de la Fundación Triptolemos

El informe establece que se requiere más formación alimentario-nutricional en los adolescentes para reforzar el concepto de dieta saludable. Esto permitiría evitar posibles confusiones sobre la alimentación derivadas del uso de redes sociales.



[PINCHA AQUÍ](#)

Publica: 04/O4/2022  
Fuente: infosalus.com

### VERDURA DE LA SEMANA

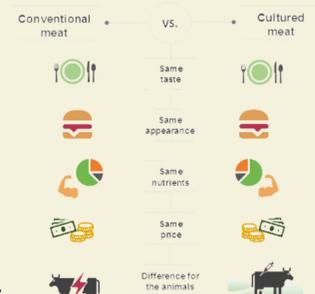
Grelos



Conoce más sobre los grelos en nuestro VIERNES DE VERDURAS ¡Búscanos en redes sociales!

### RECOMENDACIÓN DE LECTURA

Producción de carne en el laboratorio. La paradoja del omnívoro y la aceptación de la carne cultivada por parte del consumidor.



[PINCHA AQUÍ](#)

### ¿Sabías que...?

La **comida** puede **reprogramar** tus genes. La comida dirige el funcionamiento del cuerpo comunicándose con los genes. Los macronutrientes y micronutrientes que consumimos influyen en la cantidad de productos génicos que se producen, influyendo en la salud y en el bienestar, alterando el flujo de la información genética.

[PINCHA AQUÍ](#)

### ¡Toma nota!

La **carne cultivada** es "carne real" que se espera que tenga las mismas o mejores propiedades que la convencional. Poseerá las mismas características sensoriales, así como el mismo sabor, textura y apariencia, además será un producto más respetuoso con el medio ambiente.

La neofobia puede obstaculizar el éxito de este alimento, pero el bienestar animal, el bajo impacto ambiental, el valor nutricional y la seguridad son factores que han acercado a este producto a ser comercialmente viable. De esta forma, se contribuiría al desarrollo sostenible del sistema alimentario mundial.

[PINCHA AQUÍ](#)