



¡úmate a la Generación Láctea

Comunicado de prensa

El autobús lácteo de InLac anima a los pacenses a consumir al menos 3 lácteos al día y desmiente bulos y fakenews sobre estos saludables alimentos

Generación Láctea cuenta con apoyo de la Unión Europea (UE) y un presupuesto de 1,5 millones de euros para divulgar estos saludables alimentos.

El autobús lácteo recorre 15.000 kilómetros acercando los lácteos a la población de Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Murcia y Comunidad Valenciana

Badajoz, 27 feb. 2020- La Organización Interprofesional Láctea (InLac) ha presentado hoy en Badajoz la campaña “Generación Láctea”, en su recorrido por 30 ciudades repartidas por toda la geografía española acercando al público los beneficios de los productos lácteos y el deporte entre 2019 y 2020. La campaña también quiere contrarrestar bulos y fakenews sobre el sector.

Los pacenses pueden visitar entre hoy y mañana el “autobús lácteo” de la campaña. Jóvenes y adultos reciben atención nutricional personalizada, recomendaciones de actividad física y degustaciones de productos lácteos en su zona de showcooking. En este punto de información se anima a los consumidores a descubrir la actividad y a consumir al menos 3 lácteos al día, cantidad recomendada por la comunidad médica.

La directora gerente de InLac, **Nuria M. Arribas**, destaca el compromiso del sector lácteo por promover campañas de divulgación entre los más jóvenes, como Generación Láctea. Tras recorrer varias comunidades autónomas del norte peninsular en 2019, **Málaga** fue la primera ciudad con parada de este “Roadshow” en 2020 (12 al 16 de febrero), antes de recalar en **Granada, Córdoba** (20-21 febrero), **Sevilla** (22-23 febrero), **Cáceres** (25-26 febrero) y **Badajoz** (27 y 28 de febrero). Más tarde se dirigirá a **Albacete** (29 de febrero y 1 de marzo); **Almería** (3-4 marzo); **Murcia** (5-6 marzo); **Alicante** (7-8 marzo); **Valencia** (10-11 marzo); **Ciudad Real** (12-13 marzo); **Toledo** (14-15 marzo); **Guadalajara** (17-18 marzo) y **Madrid** (19 y 20 de marzo).

Evidencia científica frente a bulos y fakenews

Los lácteos aportan proteínas de alto valor biológico e hidratos de carbono, fundamentalmente en forma de lactosa, además de calcio, magnesio, fósforo, zinc y otros minerales, así como vitamina B12 y A, todos ellos con importantes funciones en el organismo. A pesar del valor indiscutible de la leche y de sus derivados en la nutrición humana, los lácteos están siendo objeto de debate, cada vez más en los últimos años, en el ámbito científico, pero sobre todo en ámbitos ciudadanos o en el ámbito pseudocientífico.



súmate a la Generación Láctea

Cada vez con más frecuencia se difunden en Internet y redes sociales mensajes alarmistas sobre los lácteos y sus efectos en la salud, que en su mayoría tienen muy poca base científica o que han hecho una interpretación sesgada o, al menos, no del todo correcta de algunos estudios publicados, de acuerdo con InLac.

La evidencia científica actual, basada en el estudio del consumo de leche y productos lácteos en cohortes de cientos de miles de personas, así como en estudios de intervención aleatorizados, indican que el consumo apropiado de estos productos es beneficioso en todas las edades. Gracias a su valor nutricional, se recomienda una ingesta diaria de leche y derivados lácteos equivalente a 2 a 4 raciones diarias de leche en función de la edad y del estado fisiológico. Además, la evidencia indica un efecto beneficioso del calcio sobre la densidad mineral ósea.

Sobre InLac

InLac es la organización interprofesional que engloba a todo el sector lácteo de España. Sus miembros representan tanto a la producción –ASAJA, COAG, UPA y Cooperativas Agro-Alimentarias de España- como a la transformación –FENIL y Cooperativas Agro-Alimentarias de España.

InLac es el instrumento fundamental de interlocución y vertebración entre los agentes de la cadena láctea y se constituye como el foro estable de discusión entre sus miembros, respetando los ámbitos de actuación propios de las organizaciones que la componen.