



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



FACULTAT DE BELLES
ARTS DE SANT CARLES

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Facultad de Bellas Artes

Silenciosa materia prima

Propuesta plástica sobre el uso de animales en la industria
alimentaria

Trabajo Fin de Máster

Máster Universitario en Producción Artística

AUTOR/A: Janovich , Virginia Lorena

Tutor/a: Vilar García, Sara

CURSO ACADÉMICO: 2022/2023

RESUMEN

¿Sabemos qué comemos cuando consumimos alimentos de origen animal? ¿Cuál es la procedencia de estos productos? Y, sobre todo, ¿hay sufrimiento detrás de los productos que consumimos? *Silenciosa materia prima* abarca un proyecto sustentado teóricamente por prácticas que se llevan a cabo con animales vivos dentro de la industria alimentaria. Traducido en escultura, instalación y grabado, el tema que se plantea en esta investigación pretende visibilizar la problemática latente que se sigue llevando a cabo entorno al maltrato animal y como este se ha convertido en una silenciosa materia prima dentro de una sociedad consumista.

PALABRAS CLAVE

ANIMAL, MALTRATO, CONSUMO, ESCULTURA, GRABADO

ABSTRACT

Do we know what we eat when we consume food of animal origin? What is the origin of these products? And, above all, is there suffering behind the products we consume? *Silent raw material* is a project theoretically supported by practices that are carried out with live animals within the food industry. Translated into sculpture, installation and engraving, the theme that is raised in this research aims to make visible the latent problem that continues to be carried out around animal abuse and how it has become a silent raw material within a consumerist society.

KEY WORDS

ANIMAL, ABUSE, CONSUM, SCULPTURE, ENGRAVING

"Al final, no nos acordaremos tanto de las palabras de nuestros enemigos, sino del silencio de nuestros amigos."

Martin Luther King

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN, OBJETIVOS Y METODOLOGÍA	6
2. MARCO TEÓRICO	7
2.1. RELACIONES INTERESPECÍFICAS	7
2.1.1. Cazador recolector	8
2.1.2. Pensamiento precristiano sobre ética animal	8
2.1.3. Pensamiento cristiano sobre ética animal	10
2.2. INDUSTRIALIZACIÓN ANIMAL	14
2.2.1. Las primeras granjas industriales	15
2.2.2. La realidad de las macrogranjas	16
2.2.3. Comer carne contamina	19
2.2.4. De la granja al matadero	22
2.3. ALIMENTACIÓN	25
2.3.1. ¿Comida o basura?	25
2.3.2. Lo que no se ve	27
2.3.3. ¿Veganismo una posible solución?	30
3. PRODUCCIÓN ARTÍSTICA	34
3.1. APROXIMACIÓN AL TEMA	34
3.2. SILENCIOSA MATERIA PRIMA	38
3.2.1. <i>¡Buen provecho!</i>	38
3.2.2. <i>Subjected</i>	56
3.2.3. <i>Lechería heaven land</i>	76
4. CONCLUSIONES	82
5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	84
6. ÍNDICE DE FIGURAS	87
7. ANEXOS	91

1.INTRODUCCIÓN, OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

El proyecto que vamos a presentar a continuación bajo el título *SILENCIOSA MATERIA PRIMA*, es el resultado de una investigación teórico-práctica, de tipología 4, que se ha estado desarrollando durante el curso 2022–2023 en el Máster en Producción Artística de la Universitat Politècnica de València.

La investigación ha dado como resultado una serie de obras de carácter instalativo que se mueven entre la escultura y la gráfica.

Este proyecto se plantea desde la perspectiva del animal tratado como producto industrial y la problemática de la cosificación del mismo en la industria alimentaria. La investigación teórica nos ha llevado a evidenciar el sometimiento humano sobre otras especies y como esto tiene una grave consecuencia en el medio natural.

El principal objetivo de este trabajo es realizar una serie de obras que puedan identificar procesos industriales que implican maltrato animal además de la relación existente entre los problemas ecológicos que ello conlleva.

Para ello se ha llevado a cabo una metodología de carácter cualitativo. La investigación teórica ha nutrido la producción artística simultáneamente además de las aportaciones artísticas de referentes como: Raquel Eide, Banksy, Igor Grubic, Tamara Kostianovsky y Lucia Loren. La integración de estos artistas ha sido por el interés de algunas obras concretas que tienen relación directa con la problemática que nos concierne.

Las inquietudes personales sobre este tema nacen en el lugar de trabajo como cocinera. Por ello, hemos pensado que la cocina era un buen punto de partida para hablar sobre la alimentación centrada en el consumo de animales. Es en este lugar donde se han recolectado materiales en forma de restos orgánicos y se han convertido en parte del proceso artístico.

El trabajo está englobado en dos partes. En la primera parte, que reúne la investigación teórica, hemos visto la necesidad de profundizar sobre el origen de la superioridad del hombre en cuanto a las demás especies. Repasar este recorrido histórico de relaciones interespecíficas nos ha ayudado a entender el momento en el que nos encontramos ahora en la ganadería industrial con las macrogranjas. La segunda parte, muestra la obra previa al proyecto. Esta refleja las inquietudes y búsquedas que nos encaminan hacia el resultado de este proyecto. En este apartado se presenta *Silenciosa materia prima* que se ha

dividido por bloques según los materiales que se han ido explorando durante el curso.

2. MARCO TEÓRICO

2.1. RELACIONES INTERESPECÍFICAS

Entendemos la ecología como una ciencia de relaciones de organismos con su entorno. El pensamiento ecológico entiende a la naturaleza como una red de relaciones que aun frente al aparente aislamiento lleva una profunda conexión. De modo que, todo tiene relación con el otro. En este entramado de relaciones unos no pueden vivir sin los otros, todos conviven.

En su libro *Ecología del miedo*, Jens Soentgen lo resume de esta forma:

Dado que un ecosistema no se compone de elementos autónomos, sino que es una red en la que las relaciones definitivamente forman y sostienen a los organismos individuales, la sustracción de una parte funcional puede tener consecuencias imprevisibles para el otro. Un ecosistema no se compone de piezas, no existe a partir de sus fragmentos, sino que surge como un todo – y desaparece como un todo. (Soentgen, 2019, p.16)

En este libro el autor analiza el miedo que sienten los animales frente a la especie humana. El define este miedo como “la faz interior del Antropoceno”. Este miedo de los animales hacia los humanos es aprendido y transmitido de generación a generación.

Según Soentgen, el miedo de los animales no arranca con el dominio del homo sapiens, sino con el colonialismo europeo y el uso de las armas de fuego.

En este apartado vamos a retroceder precisamente al homo sapiens para analizar estas primeras relaciones interespecíficas y como evolucionaron hasta hoy en día.

2.1.1. Cazador recolector

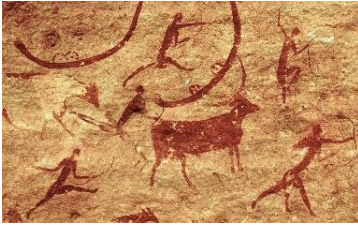


Figura 1. Pintura rupestre. Caza de búfalos, Tassili n'Ajjer, Sáhara, Argelia.

Investigaciones antropológicas calculan que hace unos 14.000 años los seres humanos se alimentaban exclusivamente de la caza y de plantas salvajes (fig.1). En esta época el cazador – recolector se concentraba en pequeños grupos nómadas o seminómadas, dependiendo de las estaciones y disponibilidad de alimento.

Estos primeros seres humanos conservaban un equilibrio con la naturaleza, tomaban de ella solo lo que necesitaban para su existencia. Los hombres tenían como tarea crear herramientas que les permitieran cazar, mientras que las mujeres se dedicaban a recolectar numerosas plantas comestibles, frutas, raíces etc. Nuestros antepasados consiguieron vivir de esta manera el 90% de nuestra historia.

A finales de la Edad de Hielo nuestra historia dio un giro radical con los inicios de domesticación de animales y plantas. Se tienen datos de los lobos como los primeros animales domesticados (Cercano Oriente hace 12.000 años), luego les siguieron las cabras, ovejas, vacunos, caballos, etc. Junto con la ganadería se cultivaron plantas como el trigo en Europa y el maíz y patata en el continente americano.

Este cambio ha tenido una gran influencia en la caza como modo de alimentación. En la caza tradicional el hombre recolector veía a sus presas como a su igual, no se accionaba ningún poder sobre otras especies. Sin embargo, con la aparición de la domesticación esta relación cambia de manera importante. El animal ya tiene un amo, se vuelve sujeto a la voluntad humana.

A partir de este momento surgieron importantes cambios en la vida y trato a animales. Fueron los inicios de unas relaciones que más adelante empiezan a girar en torno a ideas religiosas y morales de pensamientos arcaicos. En un breve análisis de la historia el filósofo contemporáneo Peter Singer, autor del libro *Liberación animal* ubica las raíces del trato occidental ante el mundo animal en el *Pensamiento precristiano* con el judaísmo, la Grecia antigua y el *Pensamiento cristiano* que fue influenciado por estas dos vertientes.

2.1.2. Pensamiento precristiano sobre ética animal

En el pensamiento precristiano el autor hace un análisis sobre lo que figura en los relatos bíblicos a cerca de las especies no humanas. En estos, el hombre es situado en el centro del universo, creado a semejanza de Dios, por lo cual se le otorga el dominio sobre las demás especies:



Figura 2. El Bosco. *El jardín de las delicias*. 1503-1515.

Dijo Dios: “Hagamos un hombre a imagen nuestra, conforme a nuestra semejanza, para que domine a los peces del mar y las aves del cielo y los animales domésticos y todas las bestias salvajes y sobre toda la tierra y todos los reptiles que se arrastran sobre la tierra. (Genesis 1, 24-28)

Lo que relata el versículo de la Genesis es un lugar paradisiaco donde el hombre vive en abundancia de alimentos vegetales y convive con las demás especies (fig.2). En este Edén no se nombra ningún tipo de violencia ni muerte. Pero cuando el hombre es expulsado de este paraíso terrenal Dios lo viste con pieles de animales y matar y alimentarse de animales ya parece ser un acto permitido.

Estas ideas del judaísmo no encajaron del todo en la Grecia antigua donde se enfrentaban doctrinas filosóficas con pensamientos rivales en cuanto a la ética de matar animales para su consumo. Pitágoras era vegetariano por su idea de la metamorfosis del alma humana en animales, pero la escuela de Platón con Aristóteles como discípulo fue una de las más importantes e influyentes.

Las ideas de Aristóteles sobre la esclavitud dan ciertas pautas sobre el papel que tienen los animales. La esclavitud según él, puede ser de dos maneras; la primera por convención, cuando se pierde la libertad por la dominación de hombres de superior razón y fuerza, y la segunda por naturaleza, cuando a parte de la opresión externa, el esclavo no tiene poder interno de decidir sobre su vida. Según Aristóteles en el tipo de esclavitud por convención, si el esclavo tiene la posibilidad de liberarse de la opresión externa, puede recobrar su libertad. Sin embargo, en la esclavitud natural no existe la posibilidad mínima de hacerlo.

Se entiende que dentro de su jerarquía el animal está comprendido dentro de la esclavitud natural para defender la superioridad del humano frente al animal:

También ocurre igualmente entre el hombre y los demás animales, pues los animales domésticos tienen una naturaleza mejor que los salvajes, y para todos ellos es mejor estar sometidos al hombre, porque así consiguen su seguridad. Y también en la relación entre macho y hembra, por naturaleza, uno es superior y otro inferior, uno manda y otro obedece. Y del mismo modo ocurre necesariamente entre todos los hombres. Así pues, todos los seres que se diferencian de los demás tanto como el alma del cuerpo y como el hombre del animal (se encuentran en esta relación todos cuantos su trabajo es el uso del cuerpo, y esto es lo mejor de ellos), estos son esclavos por naturaleza. (Aristóteles, 1254a-1254b)

Las ideas sobre la superioridad del hombre porque posee alma dejaron huella en el pensamiento cristiano. No obstante, las reflexiones de Aristóteles sobre la mortalidad del alma no germinaron en el cristianismo.

2.1.3. *Pensamiento cristiano sobre ética animal*



Figura 3. Imagen de archivo de una corrida de toros.

El pensamiento cristiano bebió del judaísmo y pensamiento griego, pero sus cimientos se reforzaron durante el Imperio romano.

En ese período los juegos para el entretenimiento del pueblo carecían de cualquier sensibilidad moral. Matanzas y luchas entre seres humanos eran normalizadas a favor de la pura diversión. Las ideas atroces no tenían límite, muchos de los cristianos fueron arrojados a la arena con animales salvajes o quemados vivos.

Sin embargo, el pensamiento cristiano sobre la singularidad e inmortalidad del alma humana ha influido de manera importante en los romanos, hasta el punto que las luchas entre seres humanos quedaron suprimidas hacia finales del siglo IV, pero no ocurrió lo mismo con las demás especies. Singer encuentra una relación de estos juegos de entretenimiento con las actuales corridas de toros¹ (fig.3):

Los combates con animales salvajes continuaron ya entrada la era cristiana, y parece ser que la única causa de su decadencia fue la propia decadencia del Imperio, que, al contar con menos riquezas y extensiones, hizo más difícil la tarea de obtener animales salvajes. De hecho, todavía podemos verlos en España y Latinoamérica en su forma moderna de corrida de toros. (Singer, 2018, p.223)

No obstante, hubo pensadores romanos como Séneca, Ovidio, Porfirio o Plutarco que mostraron rechazo hacia el sufrimiento animal.

Plutarco en sus tratados *Acerca de comer carne* y *Los animales utilizan la razón* reflexiona sobre lo que le lleva al hombre comer carne sin que ello sea una necesidad natural. El defiende la idea de que los cuerpos humanos no están creados para comer carne, nos faltan garras y colmillos afilado para devorarla:

Y si te obstinas en que la naturaleza lo ha destinado a comer carne, entonces máatala tú mismo por tus propios medios, sin usar maza, ni cuchillo, ni hacha, sino como la hacen los lobos, osos y leones, que comen y matan al animal al mismo tiempo;

¹ Anexo 1

así, trata de matar a un buey a fuerza de dentales, acaba con el jabalí con tu boca, desgarras un cordero o una liebre con las garras, y cómela todavía viva, como hacen esos animales. (Plutarco, 2014, p.20)

Plutarco analiza como los primeros seres humanos comían animales impulsados por la necesidad y la falta de una tierra fértil y abundante. El filósofo se interroga acerca del placer y lo que impulsa a los humanos a matar y comer animales. Según sus teorías comer carne hace el cuerpo más robusto, pero por el otro lado *engorda y espesa las almas*.

En estos tratados se refleja a un hombre que no se conmueve ni por la belleza, ni la inteligencia, ni el entendimiento de los animales. Plutarco, en el segundo tratado, hace uso de la mitología para crear una conversación entre un hombre convertido en cerdo por el castigo de la hechicera Circe y Ulises. Sus ideas, que salen por la boca del cerdo, defienden la relación que tienen los animales con la naturaleza y como estos se utilizan de la intuición e inteligencia para tomar solo lo que necesitan de ella. A esto le contraponen los constantes abusos del hombre y las necesidades de placeres, deseos y de posesión de riquezas materiales.

Admitiréis entonces que utilizáis animales como alimento suplementario para hacer vuestra alimentación básica más agradable (...) La prudencia de los animales es muy distinta, pues no da lugar a destreza o habilidad ninguna que sea inútil y vana, y aquellas que les son necesarias no les vienen de fuera, ni les son enseñadas por maestros mercenarios a precio de plata, ni necesitan que la excitación venga a relacionar y unir un propósito con otro, sino que, por sí misma, la naturaleza las produce de forma natural y congénita (...) Y si no crees que eso debe ser llamado razón ni inteligencia, será preciso que trates de encontrarle un nombre que sea más hermoso y honorable(...). (Plutarco, 2014, p.74,75)



Figura 4. Raquel Eidem. *Proyecto Circe*. 2021. Instalación cerámica. Galería Municipal de Arte 'Pintora Charo Olías.' Isla Cristina.

Es precisamente la mitología griega de Circe la protagonista de la obra de la artista Raquel Eidem. Su instalación *Proyecto Circe* (fig.4) nace a raíz de la pandemia de 2020 y la huella que ha dejado esta tras el confinamiento. Ella busca a través de esta historia mitológica, como es el comportamiento del ser humano, intentando comprender y plasmar nuestras imperfecciones y debilidades de una manera parecida a lo que señalaba Plutarco.

A pesar de que pensamientos de filósofos como Plutarco sobre la nobleza de los animales no tuvieron mucha influencia en el cristianismo, la llegada de los clásicos griegos a occidente, con el fin de protegerlos de ejércitos musulmanes, si produjo ciertos cambios en la iglesia. El estudio de la biblia desde las lenguas originarias destapó errores importantes en la traducción de la misma que eran radicalmente diferentes a los dogmas de la iglesia.

Con esta reforma que nace en el renacimiento y con el humanismo, el hombre toma y refuerza su importancia como centro del universo. Pero, estas cualidades del ser humano, su potencial y libre albedrío hicieron que se devaluara aún más todos los demás seres no humanos.

En esta época, filósofos escépticos como Montaigne y Charron defendían la idea de que el hombre es el resultado de la evolución animal y que estos poseen alma y son capaces de razonar. Nada más lejos de lo que opinaba la filosofía de René Descartes.

Descartes sostenía que toda materia se regía por leyes mecánicas similares al reloj. Dado que dentro de esta materialidad también se veía incluido el ser humano, Descartes diferenciaba al ser humano por la idea del alma. La

consciencia que posee el humano no se puede originar en la materia y esto la coloca en un reglón superior en cuanto a las demás especies.

Esta falta de alma en los animales, hace que estos se consideren como simples máquinas autómatas incapaces de sentir nada. Ni placer, ni dolor, ni emoción.

He investigado cuidadosamente si los movimientos de los animales provenían de esos dos principios o de uno solo. Ahora bien, al haber comprobado claramente que dichos movimientos podían proceder de uno solo, es decir, del corporal y mecánico, he tenido por demostrado que no podíamos probar de ningún modo que hubiera en los animales un alma que pensara.
(Descartes, p.276)

El lenguaje fue otro punto sobre el que se basaban las teorías de Descartes. Para él la mente tiene una estrecha relación con el lenguaje. El lenguaje es el vínculo entre lo mental y lo material. La falta de un lenguaje en los animales señala la ausencia de una mente.

Estas ideas causaron un gran dolor y sufrimiento en animales de esta época. En ese entonces se realizaban muchos experimentos con animales vivos y sin ningún tipo de anestesia. A pesar de que en estas experimentaciones se pudiera contemplar la gran similitud en la anatomía entre el hombre y el animal, Descartes seguía con sus afirmaciones de que los animales son máquinas que no sienten dolor. Pero Descartes tuvo sus oponentes acerca del asunto. En el diccionario filosófico, Voltaire define con la palabra Bestias a los que consideran a los animales meras máquinas y los torturan:

Varios bárbaros atrapan a ese perro, que aventaja al hombre en ser fiel a la amistad, le atan en una mesa y le abren en vivo para examinarle las entrañas, descubriendo en él los mismos órganos del sentimiento que tiene el hombre. Contestadme, mecanicistas, ¿la naturaleza les concedió los órganos del sentimiento a los animales con el fin de que no sintieran.
(Voltaire, 2020, p.225)

El punto inflexivo en cuanto al cambio de actitud acerca de trato hacia los animales se producirá a partir de Charles Darwin en *El origen de las especies* y posteriormente en *El origen del hombre*. El ser humano ya no es una creación de la divinidad y se da cuenta de sus orígenes animales. Sus pruebas demostraron similitudes en cuanto a compañía, afinidad y el estado emocional de ambos.

Las teorías de Darwin, que en su día tuvieron una gran resistencia por parte de la iglesia. A pesar de claras evidencias, la iglesia sigue sosteniendo que el ser

humano es una criatura creada por la divinidad, aunque en 1996 el papa Juan Pablo II reconocía que la evolución *es ya más que una sola hipótesis*.

Llegamos pues, después del breve análisis acerca del pensamiento filosófico y religioso sobre la ética animal, a la conclusión de que para el ser humano siempre ha sido importante hacer una comparación de las demás especies consigo mismo. Parece que el ser humano ha tenido constantemente la necesidad de justificar su superioridad para beneficios propios. Esta superioridad del hombre (que se sigue defendiendo en las religiones) ha sido la causa de desconexión con la naturaleza y siempre ha causado mucho dolor y sufrimiento a otras especies.

Y aunque todo indica que hoy en día existen leyes que protegen el bienestar animal, estas leyes no amparan a todos por igual. Seguimos sin ver el maltrato cuando nos alimentamos con carne o utilizamos productos para la higiene personal y empleamos su piel para la ropa o calzado.

2.2. INDUSTRIALIZACIÓN DEL ANIMAL

A pesar del daño que ha provocado el ser humano a muchas especies en la antigüedad, los animales del sector ganadero han sido y siguen siendo los más perjudicados. La llegada de la revolución industrial cambia de una manera radical la forma de criar y sacrificar estos animales. El comienzo del uso de las máquinas en el sector, ha dirigido el cambio hacia la industria ganadera de hoy en día. En la industria los animales son cosificados, son una materia prima más. Así lo define la propia palabra *industria* en Wikipedia:

La industria es una actividad cuyo propósito es transformar las materias primas en productos elaborados, semielaborados o super elaborados, utilizando una fuente de energía. Para su desarrollo la industria necesita materiales, maquinaria y recursos humanos organizados habitualmente en empresas por su especialización laboral. (Industria, 2023)



Figura 5. Trabajadores del matadero de Chicago descuartizan los cuerpos de animales muertos. 1906.

2.2.1. Las primeras granjas industriales

Sobre el desarrollo de las primeras granjas industriales y como la revolución industrial ha respaldado el cambio ha investigado el escritor Jonathan Safran Foer.

En su libro *Comer animales*, Jonathan habla sobre los comienzos de la industria cárnica. Según su estudio, los primeros indicios de trabajadores en cadena comenzaron en Cincinnati allá por el 1820. Fue entonces cuando se crearon los primeros mataderos y un sistema de procesamiento.

Acompañado de los avances del transporte ferroviario en 1879 se inventa el vagón refrigerado que posibilita trasladar la carne a distancias cada vez más lejanas. Hoy en día, la carne que se consume viaja una media de 2.500 kilómetros.

Ya entrado el siglo XX, en 1906 (fig.5) funcionaban las cintas transportadoras. Dirigidas por los supervisores y no por los obreros, la velocidad de las cintas ha ido aumentando hasta llegar a triplicarse.

A pesar de las evidencias de la industrialización en los mataderos, los animales en esta época se seguían criando en granjas pequeñas. En 1923 en Delaware Maryland, Virginia Celia Steele se encargaba de una pequeña granja de pollos donde, por error, recibió quinientos pollos en lugar de cincuenta que había pedido. Su experimento, consistió en encerrar a las aves durante el invierno y estas sobrevivieron gracias a las últimas innovaciones en los comederos con piensos enriquecidos con vitaminas A y D, además de las incubadoras artificiales. En menos de una década Steele consiguió criar más de 250.000 aves, poniendo a este estado (en solo una década) a la cabeza en la producción avícola de Estados Unidos.

Después de la segunda guerra mundial la industria avícola consigue manipular con éxito dos razas (Cornish y New Hampshire) para producir aves más grandes con menos alimento. De la misma manera se introducen antibióticos y sulfatos que incentivan el crecimiento y evitan enfermedades provocadas por la falta de luz y amontonamiento. Se crearon dos tipos de pollo, uno para el consumo de huevos y otro para carne. Jonathan señala que todos estos factores han direccionado hacia un cambio global en muchos aspectos:

No era solo que hubieran cambiado las técnicas: la biodiversidad había sido remplazada por la uniformidad genética, los departamentos universitarios de cría de animales se convirtieron en departamentos de ciencias animales, un negocio tradicionalmente dominado por las mujeres pasó entonces a manos de hombres y los hábiles granjeros fueron



Figura 6. Área de gestación, cerdas en jaulas individuales durante las cuatro primeras semanas de embarazo.

Fotografía: Aitor Garmendia.

sustituidos por obreros fijos o temporales. Nadie disparó una pistola para marcar el inicio de la carrera hacia abajo. La tierra se limitó a inclinarse y todo el mundo se deslizó hacia el pozo. (Safran, 2011, p.137)

Donde antes había pastos ahora hay terrenos áridos, los establos son sustituidos por naves de confinamiento y donde había animales de granja ahora hay seres manipulados genéticamente que no sabrían reproducirse de manera natural, ni tampoco sobrevivir por si solos (fig.6).

2.2.2. La realidad de las macrogranjas

En las últimas décadas la producción de carne se ha intensificado de tal manera que el propio término *macrogranja* es un término nuevo que, ni siquiera figura en el diccionario de la RAE. Al igual que no existe este término para la RAE, en el panorama político hay ciertos partidos, de la derecha, como la diputada del Grupo Parlamentario Popular en el Congreso, Milagros Marcos que aseguran que “En España no existen las macrogranjas”². Sus palabras argumentan que no existen explotaciones con más de 10.000 cabezas de ganado en España pidiendo respeto para el sector agrícola y ganadero.

¿Pero, a quien le hemos perdido el respeto realmente?

Esta sería una de las preguntas que se haría el fotoperiodista Aitor Garmendia a raíz de estas declaraciones. El realiza una investigación sobre el sector porcino de España basado en imágenes y documentos de 32 naves ganaderas de Aragón, Castilla y León y Castilla La Mancha³.

Su investigación se centra en la producción porcina ya que España es el mayor productor de carne de cerdo en Europa y se sitúa tercera en la producción mundial, solo detrás de China y Estados Unidos. “Matadero, lo que la industria cárnica esconde”⁴, fue de las primeras investigaciones que realizó el fotoperiodista en México. Esta exhaustiva investigación revela un lugar donde se vulneran continuamente los derechos del bienestar animal y se ejerce una fuerte sistematización del mismo.

² <https://www.lavanguardia.com/politica/20220110/7977395/pp-asegura-espana-existen-macrogranjas.html>

³ <http://traslosmuros.com/granjas-cerdos-espana-investigacion>

⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=gY0vCambWRA> (visitado el 21/03/2023)



Figura 7. Imagen de un lechón muerto encontrado en uno de los pasillos de lactancia. Su cuerpo ha sido devorado por algún roedor. Fotografía: Aitor Garmendia.

Respalda por los medios y gobierno Garmendia (2019-2020) asegura que: “La industria invierte millones de euros en propaganda —parte de ellos provenientes de fondos públicos— con el fin de proyectar una idea que no se ajusta a lo que sucede en realidad.”

Esta realidad sobre la que el investiga Garmendia (2019-2020) destapa claros signos de maltrato animal (fig.7):

Muchos cerdos no soportan las condiciones de explotación y mueren en la granja. Sus cuerpos no se retiran siempre y pueden acabar devorados por otros cerdos, o por gatos y roedores. Durante la investigación hemos encontrado animales en estado moribundo —temblando y con convulsiones, gravemente heridos o con problemas respiratorios— y cadáveres en las áreas de maternidad, de transición y de engorde. Algunos llevaban días o semanas y se hallaban en estado de descomposición.



Figura 8. Jaulas de gestación de cerdas. Aragón 2019. Fotografía: Aitor Garmendia.

Su investigación se divide por áreas de explotación: gestación, maternidad y cebadero. Las imágenes que se consiguen capturar con este trabajo de campo son realizadas sin permiso y bajo el fuerte deseo sobre el derecho de información. Por ello, en las imágenes no se ve ninguna manipulación con animales por parte de los trabajadores. De hecho, el autor asegura que todos los permisos que se solicitaron en cuanto a la documentación de prácticas como la inseminación, castración o corte de rabo han sido denegadas.

Con la gestación comienza la primera fase de la explotación. La primera inseminación se practica a los ocho meses de edad en jaulas individuales. Las cerdas están obligadas a permanecer en estas jaulas que miden dos metros de largo por sesenta centímetros de ancho durante casi toda la gestación⁵. Estas les impiden la movilidad mínima causando enfermedades estrés que causa comportamientos como morder los barrotes, hacerse daño en las extremidades y en el cuerpo por el suelo de hormigón. El ancho de las hembras en gestación casi siempre supera el ancho de las jaulas reduciendo aún más su espacio vital (fig.8). Muchas veces desarrollan enfermedades cardiovasculares por la escasa movilidad y también importantes infecciones de orina debido a la poca higiene del sistema de limpieza de excrementos.



Figura 9. Utensilios de inseminación artificial esparcidos por el suelo a la entrada de la nave de gestación. Castilla-La Mancha, 2019. Fotografía: Aitor Garmendia.

Cuando la hembra está a punto de parir se manda al área de maternidad donde permanece hasta el destete de los lechones para, días después, volver a ser inseminada (fig.9), repitiendo el mismo ciclo hasta que pierde la fertilidad y se manda al matadero.

⁵ Anexo 2



Figura 10. El parto sobre orina y heces. Aragón 2019.
Fotografía: Aitor Garmendia.

La fase más delicada es la maternidad. Es delicada debido al gran porcentaje de mortalidad de los lechones, entre un 9% y un 15%. Son cifras que preocupan al ganadero, pero solo a niveles productivos.

El parto tiene lugar en el área de maternidad y es fácil que ocurra sobre la orina y heces que se han acumulado (fig.10). Los lechones conviven en una zona que tiene acceso a las jaulas de las cerdas. Estas son muy similares a las jaulas de gestación con un espacio muy reducido y con el riesgo alto de muerte de lechones por causa de aplastamiento. Otra de las causas de muerte es la hipotermia debido a que el lechón necesita más calor. Este lo reciben a través de lámparas que, según la investigación del equipo de Garmendia, algunas de ellas no funcionaban y se encontraron lechos temblando de frío.



Figura 11. Lesiones debido a la caudofagia (trastorno de morder el rabo). Castilla la Mancha 2020.
Fotografía: Aitor Garmendia.

La parte más dura de esta fase para el lechón es el destete. Es un cambio brusco al que se tiene que adaptar y aprender a competir por la comida. Además del destete los lechones sufren la castración⁶, el corte de rabo y el corte de colmillos. ¿Pero, por que les cortan el rabo y los colmillos a los cerdos? Simplemente por beneficios económicos, sencillamente para salvar pérdidas. Puesto que el cerdo es un animal muy inteligente, prácticamente igual que el perro, hace que sea un animal que necesita muchos estímulos para no caer en la monotonía y aburrimiento. En espacios abiertos puede correr, revolcarse, divertirse y explorar, pero, privar a este animal de su espacio natural acarrea graves consecuencias al mismo.

Al igual que las gallinas, el estrés y aburrimiento hace que se cree una especie de “vicio” que hace que se muerdan el rabo y se creen peleas (fig.11). Los conflictos entre ellos disminuyen el engorde y provoca pérdidas económicas. Por tal motivo se les corta el rabo. Peter Singer describe sobre este hecho, en palabras de un productor de cerdos:

¡Lo odian! ¡Los cerdos simplemente lo odian! Y supongo que podríamos pasar sin cortarles el rabo si les diéramos más espacio, porque no se vuelven tan locos ni tan malos cuando disponen de él. Con espacio suficiente, son unos animales bastante agradables. Pero no nos podemos permitir ese lujo. Estos edificios cuestan un montón. (Singer, 2018, p.146)



Figura 12. Lesiones debido a mezcla de camadas. Castilla la Mancha 2020.
Fotografía: Aitor Garmendia.

Después de estas duras fases al lechón le toca enfrentarse a otras camadas en la fase de transición. Es una fase difícil donde se lucha por establecer la jerarquía

⁶ La castración se practica para evitar el fuerte sabor en la carne. En España se ejecuta en el 15% de los cerdos mientras que en la UE en el 61%. Respectivamente la castración se ejecutó sin anestesia en el 91% y 95% de los casos.



Figura 13. Lesiones oculares debido a los gases y mala ventilación. Castilla la Mancha 2020. Fotografía: Aitor Garmendia.

y donde los animales sufren muchas lesiones además de enfermedades como la meningitis, anorexia, lesiones en la piel, depresión, neumonía, etc. (fig.12).

Una vez alcanzan los 40 kg pasan a la fase de cebo donde permaneces unos 140 días hasta alcanzar su peso máximo. Las salas de engorde no disponen de ventilación artificial, se ventila de manera natural abriendo ventanas. La acumulación de purines y la escasa ventilación produce un ambiente cargado de gases como el metano o el amonio muy nocivos tanto para los cerdos como para los trabajadores. La larga exposición de estos gases puede producir enfermedades respiratorias, oculares, tumefacciones etc. (fig.13)

Pero estos gases nocivos no se quedan solo entre los muros de las macrogranjas, tiene un impacto ambiental importante y afectan a muchos ecosistemas.

2.2.3. Comer carne contaminada

La contaminación de ecosistemas ha causado una masiva extinción de especies tanto terrestres como marinas. Las constantes emisiones de gases de efecto invernadero ha ocasionado la presencia de metales pesados en la atmósfera provocando la acidificación de los océanos y creando daños irreversibles. Esta actividad humana sobre la naturaleza, con la manipulación de gases químicos y compuestos que han llevado al límite los recursos naturales, ha consolidado y definido el término de Antropoceno como nuestra era actual.

La ganadería industrial es la responsable de gran parte de la contaminación de los acuíferos. La contaminación de las aguas se produce a raíz de los vertidos de purines y residuos fermentados que se filtran por el suelo. A su vez los vertidos provocan gases contaminantes que se evaporan en la atmósfera y provocan enfermedades a todos los animales y personas que vivan cerca de recintos de ganadería intensiva como las macrogranjas y a largo plazo, a todos los demás.

En un artículo del diario *La Voz de Galicia* se publica un estudio sobre la contaminación procedente de gas metano emitidos por las vacas. El artículo sitúa este descubrimiento en Nueva Zelanda, país de apenas cuatro millones de habitantes y un gran porcentaje de emisión de gas metano.⁷

⁷ “La gran cabaña de rumiantes que tiene el país (más de 50 millones) genera el 40% de las emisiones de gases de efecto invernadero, lo que está impidiendo cumplir los objetivos de Kyoto. Así, en un territorio de tan sólo cuatro millones de habitantes, con una asentada conciencia ecológica, cada vaca emite 90 kilos de metano al año (un gas 23 veces más peligroso que el CO₂), lo que supone la misma polución que se genera al quemar 120 litros de gasolina.”

<https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/sociedad/2008/03/17/vacas-contaminan-coches/00031205735763583955481.htm>



Figura 14. La deforestación, la destrucción de hábitats y la intensificación insostenible de la producción animal.
Fotografía: Felipe Werneck.

En cuanto al territorio español, como hemos nombrado anteriormente, este se ha convertido en una de las principales productoras de porcino en Europa. Existen unas 3.000 explotaciones de porcino que alcanzaron los 99 millones de kilos de metano emitidos en 2020 según una investigación del *elDiario.es*.⁸

A pesar de la contribución al deterioro ecológico, la agroindustria animal sigue batiendo récords en producción porque, entre otras cosas es legal, está amparada por las leyes. Son leyes que desencadenan una serie de consecuencias difícilmente reparables en un futuro tales como la deforestación de la selva de Amazonía para el cultivo de soja destinado a la producción de piensos.

Uno de los ecosistemas más afectados por la ganadería industrial es el ecosistema forestal. La producción de carne es una de las principales causas del desastre ecológico como la deforestación (fig.14). El estudio *Con la Soja Hasta el cuello*⁹ de la organización *Ecologistas en acción* muestra el impacto medioambiental de este cultivo a gran escala.

La soja no es un cultivo típico de Europa. Fue introducida del continente americano en los años 60 a través de tratados comerciales. Actualmente la UE produce solo el 3% de la demanda que tiene, el resto es importado consiguiendo de esa manera la explotación masiva del continente americano. Únicamente el 6% de la soja que se cultiva es destinada para el consumo humano, el resto es destinado como alimento para piensos de la cría intensiva de animales. De esta se obtiene la torta de soja que es un ingrediente muy importante rico en proteína y aminoácidos que permite criar animales a gran velocidad y a bajo coste.

Debido a su situación geográfica España se ha convertido en la principal productora de pienso en Europa¹⁰ (fig.15). Este crecimiento de España en la

⁸ La producción de porcino en España ha aumentado del 41 a los 56 millones de sacrificios emitiendo un 27% más de amoniaco a las aguas sobrepasando el límite establecido por la UE de 353 kilotoneladas al año. Pero el límite de dichas emisiones se ha suavizado en las leyes de la UE aumentando el techo en un 16% https://www.eldiario.es/sociedad/datos-demuestran-macrogranjas-han-llevado-espana-fuera-legalidad-ambiental_1_8638496.html

⁹ <https://www.ecologistasenaccion.org/wp-content/uploads/2022/01/con-la-soja-al-cuello-informe.pdf>

¹⁰ "España fue en 2018 la mayor productora de piensos compuestos de Europa con más de 24 millones de toneladas y junto a Francia y Alemania lidera la producción ganadera de la UE. En 2019 se produjeron más de 7 millones de toneladas de carne, muy por encima de los 2 millones de toneladas consumidos en los hogares españoles." <https://www.ecologistasenaccion.org/wp-content/uploads/2022/01/con-la-soja-al-cuello-informe.pdf>

ganadería industrial aporta, además de la contaminación, a la despoblación rural. Así lo demuestra el informe de Ecologistas en acción (2022):

Según otra investigación de Ecologistas en Acción¹³, en más del 70 % de los más de 300 casos analizados en toda España, los pueblos de menos de 5.000 habitantes con explotaciones de ganadería industrial se han estancado o han perdido más población que sus equivalentes cercanos sin esta apuesta productiva.

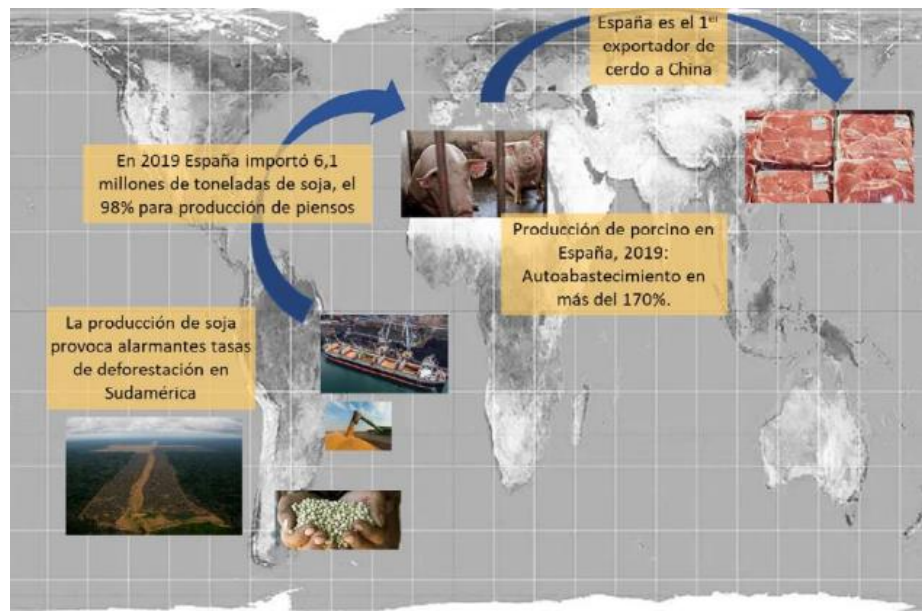


Figura 15. Problemas vinculados al cultivo de soja para la ganadería industrial.

Pero, más allá de la despoblación rural, la importación de soja de países como Brasil y Argentina ha hecho que pueblos locales, indígenas hayan sido desplazados y violentamente sometidos y agredidos. Bajo el mando de la ultraderecha de Bolsonaro las políticas ecológicas y los derechos humanos han sido debilitados de manera importante. Estas ponen en jaque ecosistemas como la Amazonía, la sabana tropical del Cerrado, el bosque seco del Chaco, la sabana de la Chiquitania, la pradera de la Pampa, el humedal del Pantanal y el bosque espinoso de la Caatinga.

Se podría decir que políticas de este tipo destruyen el planeta, pero estas políticas funcionan bajo demanda. Y los responsables de esta demanda somos todos. En nuestra opinión, consumimos habitualmente productos de origen animal debemos estar informados, o por lo menos saber el mínimo sobre las

consecuencias que ello conlleva, para, quizás con el tiempo, intentar reducir la huella.

En el siguiente gráfico del informe de *Ecologistas en acción* se muestran las doce razones contra la ganadería industrial (fig.16). Son áreas que ponen en peligro no solo el medioambiente sino también nuestra salud y la de otras especies.



Figura 16. Ecologistas en acción, 12 razones contra la ganadería intensiva.

El maltrato animal, la contaminación, precariedad laboral, pérdida de biodiversidad, deforestación, sobreproducción entre otras razones que provoca el sector.

2.2.4. De la granja al matadero

Además de la contaminación por los residuos y gases de las macrogranjas, la industria ganadera contamina también con el transporte de animales. El más común es por tierra y agua, con camiones y barcos que recorren distancias muy largas.

Miles de millones de animales que se crían, transportan y matan durante el año no los vemos, sin importar si vivimos en la ciudad o en el campo. Todos estos animales no son vacas y cerdos felices que disfrutan pastando en los campos libremente como se nos quiere hacer ver. Estos animales, desde su nacimiento,

viven en un severo confinamiento donde sufren temperaturas extremas, violencia, estrés y enfermedades como hemos podido ver anteriormente, pero, además de todo esto, les queda para terminar la fase más estresante de toda esta industria, que es el transporte.

Sobre el transporte de animales vivos ha trabajado el artista Banksy. La acción bajo el nombre *La sirena de los corderos*¹¹ (fig.17) consistía en pasear un camión de ganado lleno de peluches emitiendo sonidos por las calles de Nueva York. La intervención nos hace cuestionar sobre nuestra relación con otros seres vivos. Al tratarse de peluches nos preguntamos si tratamos a los animales como cosas, objetos o pura materia prima. Por último, el camión de Banksy hace visibilizar esa parte del proceso que nunca vemos, el camino al matadero a pesar de la tierna apariencia de estos peluches a los que nunca trataríamos de este modo.



Figura 17. Banksy. *Las sirenas de los corderos*. 2013. Acción con camión y peluches. Nueva York.

¹¹<https://www.youtube.com/watch?v=WDIz7mEJOeA>



Figura 18. Una vaca con un cuerno roto en un barco de transporte de ganado.



Figura 19. El hallazgo de cadáveres correspondientes al transporte marítimo de ganado se produce tanto en alta mar como en la costa.

Esa parte del sector ganadero por la que pasan los animales está cargada de irregularidades puesto que se recorren miles de kilómetros entre diferentes países y es difícil establecer leyes en general que protejan el bienestar animal (fig.18). Acerca de los vacíos legales dentro del transporte del sector se ha hecho una investigación de la mano de Gabriel Paun activista que trabaja para la organización protectora de animales *Animals International*. Su investigación llamada *Tortura animal – El transporte internacional del ganado*¹² se centra en la exportación de animales vivos de la UE a terceros países. La UE ha exportado más de 3,8 millones de animales creando así grandes beneficios económicos.

El gran problema son las leyes que protegen el bienestar animal establecidas en la UE. La propia UE se desentiende de lo que puede estar ocurriendo más allá de sus fronteras. Y lo que ocurre casi siempre, según Gabriel Paun, son una serie de anomalías que perjudican gravemente el bienestar animal. Animales transportados en temperaturas extremas, sin comer, sin beber y signos de estrés y agotamiento.

En una ruta larga de terneros de Alemania hacia Rusia la ley establece que cada 8 horas hay que hacer un descanso de 24 horas en puntos de establos de abastecimientos donde se descarga a los animales para su descanso. Paun y otros activistas descubrieron que los puntos marcados en la ruta no existen, que Rusia no tiene puntos de abastecimiento activos y la UE no se ha preocupado de averiguarlo. Estos animales permanecen dentro de los camiones con fríos extremos y sin descanso. Muchos de ellos no sobreviven en estas duras condiciones.

A nivel nacional, España está en la cabeza en la importación de animales de países europeos para su engorde. Sobre todo, importa terneros de países con gran producción de leche puesto que los terneros machos son descartados por la industria láctea y son vendidos a bajo precio. Estos terneros recién destetados sufren a gran escala. Añadido al estrés de la separación de su madre, el ternero tiene un sistema inmunológico débil y los camiones donde se transportan no están homologados para propiciarles alimento.

Una vez engordados, estos animales o son sacrificados en España o son exportados a terceros países vía marítima. El puerto de más actividad de este tipo es el de Tarragona. Ahí, los camiones descargan a los animales en el muelle, para dirigirlos con varas de descargas eléctricas hacia pasillos y rampas estrechas al barco. Durante la trayectoria mueren algunos y son arrojados al mar y acaban apareciendo en las costas, a veces restos y otras veces animales enteros. (fig.19)

¹² <https://www.dw.com/es/una-investigaci%C3%B3n-revela-las-atroces-condiciones-del-transporte-de-animales-vivos/a-60467631>

Cuando llegan a su destino, en general a países árabes, son comercializados para el sacrificio que en estos países se realiza sin aturdimiento:

Se pincha el ojo del bovino para que no pueda ver, luego le cortan los ligamentos de las pezuñas para obligar al animal a que caiga al suelo y después le hacen cortes en el cuello varias veces. Matar a un animal grande puede durar hasta 40 minutos. (Paun, 2021)

Las leyes de bienestar animal que se aplican en la UE dejan de existir en los países donde exporta la propia UE. Entonces, ¿qué sentido sigue teniendo que se exporten animales desde Europa? Según hemos podido ver, solo el puro sentido económico. Lo que la UE desecha, como las vacas lecheras que ya no producen, lo vende a terceros países y de esta manera sigue ganando, a pesar de que en esos países haya claros indicios de maltrato animal.

Como hemos visto en este apartado de la industrialización del animal, existe un largo proceso para que un trozo de carne llegue a nuestro plato. Los procesos por los que pasan los animales desde su nacimiento, alimentación, gestación, confinamiento, engorde, transporte y sacrificio se alejan mucho de sus necesidades naturales.

Consumir carne de animales que han sido alimentados con piensos transgénicos, antibióticos y hormonas también repercute en nuestra salud. Y eso se refleja cada vez más en el aumento de población intolerante a muchos alimentos. ¿Qué es lo que ha cambiado tanto en tan poco tiempo en nuestra alimentación?

2.3. ALIMENTACIÓN

2.3.1. ¿Comida o basura?

La manera de alimentarnos hoy en día es muy diferente de como lo hacíamos hace unos años. La comida rápida que se consumía en los años 80 era de manera esporádica, como un capricho de vez en cuando. Pero esto ha cambiado radicalmente, hoy en día este tipo de comida es la alimentación del día a día de muchas familias. Esta inquietud sobre la alimentación, sobre todo en el mundo infantil, es la que ocupa a Soledad Barruti en su libro *Mala Leche* donde la

autora, preocupada por la salud de su hijo, realiza una investigación sobre el consumo y origen de la comida procesada.

Su investigación se centra en productos dirigidos para el consumo de los niños y como la industria alimentaria utiliza un abanico de estrategias para captar el consumo de la población más joven, con la intención de formar un adulto adicto al azúcar, sal, grasas y un sinfín de aditivos. La ingesta abusiva de este tipo de comida se ha normalizado y no ha tardado en verse sus efectos en enfermedades como la diabetes del tipo dos, obesidad, problemas cardiovasculares, alergias, cáncer, etc. Barruti asegura que los niños son los responsables del 75 por ciento de todas las compras del hogar. La industria lo sabe, no en vano los envases de los cereales, yogures y galletitas están diseñados con sus superhéroes favoritos de mil colores y brillos para atraer su atención.

Pero, ¿que se esconde detrás de la infinidad de productos procesados que comemos? ¿Qué hay detrás de la carita feliz de la *Vaca que ríe* o de Pepa Pig? Pues hay, por una parte, inmensos campos de monocultivos transgénicos tratados con insecticidas y venenos y, por otra parte, animales de granja encerrados en espacios sin condiciones dignas para un ser vivo. Estas tácticas publicitarias engañosas se pueden detectar muy fácilmente en los productos lácteos. La leche se ha convertido en un superalimento indispensable para el desarrollo de los huesos, recomendado en la infancia. El primer producto procesado nada más nacer, la leche en polvo. Pero si nos detuviéramos un poco en observar la naturaleza y lo que dictan sus leyes, ¿no está diseñada cada leche para su propia cría? El ser humano es el único de todas las especies que se alimenta de la leche de otras especies aun siendo adulto.

El que nosotros tomemos leche implica que una vaca tiene que ser inseminada una vez al año, para al dar a luz ser despojada de su cría que será destinada para alimentación. Así durante 15 años, siempre repitiendo el mismo patrón para finalmente ser sacrificada y convertida en pienso para otros animales. Y como dijo Joaquín Fénix (2020) en su discurso de los premios Oscar:

Nos creemos en el derecho de inseminar artificialmente a una vaca y robarle a su bebe, a pesar de que sus gritos de angustia son inconfundibles. Y después tomamos su leche, destinada a su ternero y la ponemos en nuestro café y nuestros cereales.

Se ha llegado al punto de normalizar un sistema de explotación desde la esclavitud. Se ha inculcado la idea de que el consumo de carne y derivados de animales es normal, natural y necesario. La escritora y psicóloga social Melanie Joy en su libro *Por que amamos a los perros, nos comemos a los cerdos y nos vestimos con las vacas*, recalca que las tres “N” nos tienen anestesiados y nos

aferramos a ellas como si fueran verdades universales para no sentir el malestar moral y sentimiento de culpa, actúan como venda a la barbarie.

2.3.2. *Lo que no se ve*

Todo este sistema de normalización de explotación animal se mantiene gracias al apoyo de profesionales como médicos y nutricionistas y veterinarios mediante sus consejos y recomendaciones. Ellos actúan como *voces de la razón* o como *moderados y racionales*:

Se les ha calificado de “críticos socializados” porque dotan de credibilidad al sistema mediante su apoyo a la ideología global, al tiempo que se oponen a alguno de sus principios. La postura moderada y racional de los profesionales hace que quienes se oponen al sistema parezcan “extremistas irracionales” por comparación. (Joy, p.102)

Pero estos profesionales no son más que personas que, al igual que todos, han crecido bajo la influencia de un sistema que ha conseguido que el mundo mire a través del filtro del *carnismo*¹³.

¿Hay un interés general dentro del sistema que intenta ocultar ciertos datos o imágenes que puedan mostrar lo que se practica en naves de cría intensiva industrial? Joy, compara el sistema de ocultación con una falsa realidad como en la película Matrix:

La mente de Neo era prisionera de Matrix, un sistema tan integrado que le había despojado de la capacidad de pensar por sí mismo. Y, al aceptar las ilusiones de Matrix como si fueran la realidad, Neo contribuía a dotar de apariencia de autenticidad del sistema (...). Cuando nuestras mentes son prisioneras del carnismo, vemos al mundo y a nosotros mismos a través de la lente del sistema. En consecuencia, no nos comportamos como somos, sino como el sistema quiere que seamos. Entonces, somos consumidores pasivos en lugar de ciudadanos activos. Los mecanismos del sistema han arraigado en nuestra conciencia. Hemos interiorizado el carnismo. (Joy, 2013, p.120)

El que no veamos los animales que nos comemos no quiere decir que no existan.

Tanto es así que en un artículo de *La Vanguardia* publicado en 2018 se recogía un dato donde: “El número de cerdos en España supera al de su población por

¹³ Término acuñado por Melanie Joy para referirse al consumo de carne

primera vez en la historia”¹⁴. ¿Como es posible? ¿Dónde están? ¿Por qué no los vemos?

Se ha llegado al punto de cosificar a seres vivos. Los hemos convertido de sujetos, a puros objetos para nuestro consumo.

La cosificación de animales en la industria cárnica es un tema que preocupa al artista multimedia Igor Grubic (fig.20). En esta serie de fotografías tomadas en el matadero el artista lanza una secuencia de preguntas que hacen reflexionar sobre que es un animal, que siente y que derechos tiene como ser vivo sintiente. Sin mostrar imágenes del animal, el artista consigue que el espectador sienta la frialdad de los recintos donde el animal es obligado a vivir y a ser sacrificado.



Figura 20. Igor Grubic. *Do animals?* 2021. Fotografías.

Según Melany, la tendencia a cosificar los animales se debe a la forma de catalogarlos como un grupo. Cuando pensamos en cerdos tendemos en clasificarlos en grupo. No los percibimos como individuos dado que comparten las mismas características. ¿Qué ocurriría si en cada paquete de carne estuviera la información y fotografía y el nombre de cada cerdo? A lo mejor no seríamos capaces de comérmolos. Joy (2013) afirma: “Reconocer la individualidad del otro distorsiona el proceso de des individualización y hace más difícil que podamos mantener la distancia psicológica y emocional necesaria para hacerle daño.” (p.124)

Nuestra mente tiende a clasificar información y un claro ejemplo relacionado con el tema que nos ocupa es la dicotomía entre la carne comestible y la no comestible. ¿Por qué no tenemos problema en comer vaca y comer perro nos provoque un rechazo inmediato? Es por la clasificación que le asignamos. También tiene que ver el vínculo afectivo. Si nos presentaran en un plato carne

¹⁴ <https://www.lavanguardia.com/natural/20180820/451387617901/cerdos-personas-espana.html>

de perro, nuestro cerebro seguiría una serie de procesos perceptivos, según Joy (2013): “Carne de Golden retriever (estímulo) → Animal no comestible (creencia, percepción) → Imagen de un perro vivo (pensamiento) → Asco (Emoción) → Negativa o reticencia a comer (conducta)” (p.21)

Sin embargo, no sentimos lo mismo cuando nos comemos una vaca, no nos viene la imagen de la vaca pastando en los prados, y si, por alguna razón, nos viniera esta imagen tendríamos conflicto en terminar nuestro plato.

Muchas veces ciertas imágenes vividas en la infancia crean esa especie de repudio como le ocurrió a la artista Tamara Kostianovsky (fig.21). Nació en Jerusalén, pero creció en Argentina quedó afectada por la tradición de matar y el consumo de carne. Su obra creada con materiales reciclados como vestidos, toallas, mantas presenta fragmentos de animales desgarrados, cadáveres colgados que hacen referencia al consumo y la destrucción del ser humano.

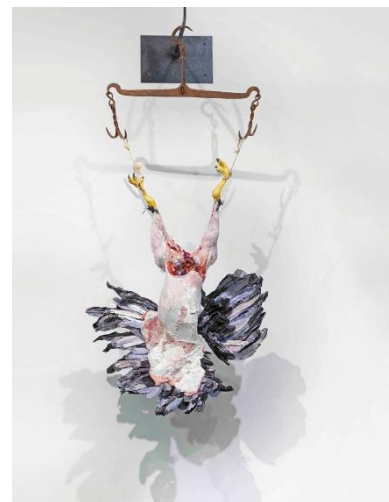


Figura 21. Tamara Kostianovsky. *Between Wounds and Folds* at Smack Mellon. 2021. Textil. Nueva York.

Como dijo Sir Paul McCartney (2013): “Si los mataderos tuvieran paredes de cristal todos seríamos vegetarianos.”

La mayoría de las personas que consumen carne, lácteos u otros productos de origen animal permanecen completamente ajenas a todo lo que puede ocurrir en el proceso de elaboración de los mismos. Pocos tenemos la oportunidad de visitar una granja industrial y saber lo que ocurre dentro. Esta falta de información nos hace partícipe de un modelo poco sano e inhumano.

Sin embargo, sí que sabemos que la producción de carne no es un proceso agradable para el animal, pero preferimos no saber:

En todas las ideologías violentas se establece un contrato implícito entre el productor y el consumidor para no ver el mal, no oír el mal y no decir el mal. Si, es cierto la agroindustria animal se esfuerza para que sus secretos permanezcan ocultos. Pero nosotros les facilitamos el trabajo. Nos dicen que no miremos y apartamos la mirada (...) Les facilitamos el trabajo porque, a algún nivel, la mayoría de nosotros no queremos saber cómo son las cosas en realidad. (Joy, 2013, p.76)

Si nuestras creencias son dirigidas por sistemas ocultos dejamos de pensar por nosotros mismos y perdemos la libertad convirtiéndonos en víctimas del propio sistema. Solo desde el conocimiento y la verdad podemos tomar la postura de poder elegir libremente. La verdad nos cambia y nos obliga a comprometernos y actuar.

2.3.2. ¿Veganismo, una posible solución?

Pero tomar la verdad de manera libre y consciente en un sistema donde las pautas de conducta y pensamiento están inculcadas desde el nacimiento es una tarea difícil. En este sentido se puede decir que se nos está privando nuestro derecho a la libre elección y en su lugar, se nos ha hecho creer que comer carne es el resultado de nuestra propia decisión. Joy lo resume en una serie de preguntas que nos hacen pensar si comer carne ha sido elección nuestra o ha sido inculcada por el sistema:

¿Acaso decidió libremente comerse todos esos potitos de pollo y guisantes? ¿También pidió voluntariamente su primer Happy Meal en un Mc Donald's? ¿Cuestionó alguna vez a sus padres, sus médicos y sus maestros cuando dijeron que comer carne le haría muy fuerte? ¿Alguna vez miró las albóndigas sobre la salsa de tomate y se preguntó de donde habían salido? (Joy, 2013, p.116)

El sistema procura hacernos creer, que comer carne es natural. Nuestra especie es omnívora y, es verdad, nos hemos alimentado de carne durante dos millones de años, aunque la dieta de nuestros antepasados mayormente era vegetariana. Pero, si intentamos naturalizar la ingesta de carne como una práctica del ser humano desde su existencia, podríamos decir que el asesinato, el canibalismo y la violación también lo son. Sin embargo, no rebuscamos en la historia para justificar tales barbaries. Como dice Joy (2013): "Lo *natural* se convierte en

justificable mediante el proceso de *naturalización*.” (p.111) Así es como actúa el sistema, naturalizando el consumo de animales.

A pesar de todo, hay razones para pensar y creer en un posible cambio en cuanto al consumo de animales. Aunque puede que nos encontremos lejos de que los productores y vendedores de productos animales dejen de hacerlo, la situación puede cambiar cuando una parte significativa de población deje de consumirlos. Ya se están viendo los cambios en cuanto al veganismo y el vegetarianismo. Antiguamente un vegetariano era considerado una persona enfermiza e hippie, pero, ahora hay muchas fuentes de información que rompen mitos sobre la proteína de la carne y como llevar una vida saludable exenta de productos de origen animal.

Con todas las hormonas, antibióticos y piensos transgénicos¹⁵ la carne se ha convertido en un real peligro para la salud. La asociación ecologista *Amigos de la tierra* alerta sobre el consumo de transgénicos. Concentrados sobre todo en el maíz y la soja dirigidos al consumo humano como animal. Los transgénicos afectan al sistema inmunitario y hormonal, la fertilidad y distintos órganos como el hígado y el riñón.

Como hemos podido ver anteriormente el uso de soja para consumo humano es solo de un 6%, por lo cual, gran parte de transgénicos se consume a través de la carne. Pero los transgénicos no son el único problema.

Otro de los grandes problemas es el excesivo uso de agua. El documental *Cowspiracy*¹⁶ muestra el impacto que tiene la industria ganadera sobre el medio ambiente. En él hay un estudio sobre la cantidad de litros de agua que necesita la producción de una hamburguesa. Las cifras son desmesuradas, 2.500 litros por la producción de una hamburguesa. Mucho más que para una naranja (49 litros).

Según un estudio de la Universidad de Tulane y la Universidad de Michigan publicado en *Environmental Research Letters*¹⁷, la dieta vegana evita un tanto por cien alto de emisiones de efecto invernadero. En este gráfico (fig.22) una dieta vegana contamina casi tres veces menos que una dieta rica en carne.

¹⁵ “A través de la carne, la leche y los huevos: el principal destino de las cosechas e importaciones transgénicas es la alimentación animal, así que prácticamente todos los productos derivados de animales proceden de vacas, gallinas, pollos, cerdos, etc., alimentados con transgénicos.” <https://www.tierra.org/efectos-sobre-la-salud/#:~:text=Los%20riesgos%20potenciales%20son%20muy,de%20diversos%20%C3%B3rganos%20internos%2C%20etc.>

¹⁶ Andersen, K. (2014). *Cowspiracy*. Documental. Netflix. <https://www.netflix.com/es/title/80033772>

¹⁷ <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1748-9326/aab0ac>

**Promedio de emisiones de gases de efecto invernadero
en dietas de 2.000 kilocalorías**

*kilos de CO₂ equivalente**

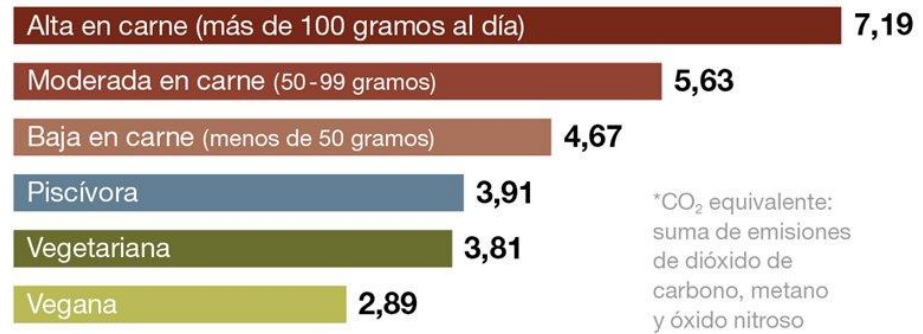


Figura 22. Emisiones de gases de efecto invernadero en dietas.

Según estos datos nos podemos preguntar, ¿podría la dieta vegana ser la base de la solución de muchos problemas ecológicos? ¿Cuál es la mejor manera para concienciar a la población sobre el consumo de productos de origen animal? ¿Es posible boicotear el sistema y los mitos sobre el consumo de la carne?

“Modificar nuestros hábitos consumistas no significa mantenerse intacto de todo mal, sino reducir el sostén económico de la explotación animal y persuadir a otros para que hagan lo mismo.” (Singer, 2018, p.266)

A lo mejor no podemos solucionarlo todo modificando nuestra dieta, pero si mejorar la situación si se hace a gran escala. Y lo que si debemos intentar es procurar vivir sin provocar sufrimiento a otras especies, sería nuestro deber primario.

Tendríamos que idear una manera de compensar tanto daño. Eso es lo que hacer la artista Lucía Loren con la intervención en una pradera de la Rioja donde instaló pechos de mujer tallados en roca de sal. En la intervención *Madre sal* (fig.23) la artista ofrece la sal a los animales que habitan en la zona dado que esta tiene un valor nutricional importante para ellos. Al lamer estos pechos los animales transforman los minerales en materia orgánica y se completa un proceso cíclico que nutre la tierra.



Figura 23. Lucía Loren. *Madre sal*. 2008. Roca de sal. Villoslada de Cameros, La Rioja.

Esta aportación artística a la madre tierra y a todos los seres vivos que ella ampara es una manera de, como dice Joy, *dar testimonio* de manera creativa. Sentir el arte como un compromiso, como una respuesta al sufrimiento y destrucción. Precisamente estos sirven como catalizadores para liberar la negación y el sometimiento y transformarla en la poderosa energía creativa.

3. PRODUCCIÓN ARTÍSTICA

3.1. APROXIMACIÓN AL TEMA

El maltrato animal siempre ha sido un tema que nos despertaba preocupación y de alguna manera esto se ve reflejado en muchas de las obras anteriores a este proyecto. La posibilidad de explorar desechos orgánicos obtenidos del trabajo como cocinera ha marcado el inicio de una obra que ha ido evolucionando y cambiando continuamente.

Uno de los primeros materiales en trabajar ha sido el redaño de cordero. Se trata de una membrana de grasa que envuelve los órganos del animal. El redaño es utilizado en las carnicerías para elaborar y envolver algunos preparados de carne, pero, en general es una parte que se desecha.



Figura 24. Montaje de *Identidad visceral* 2022.

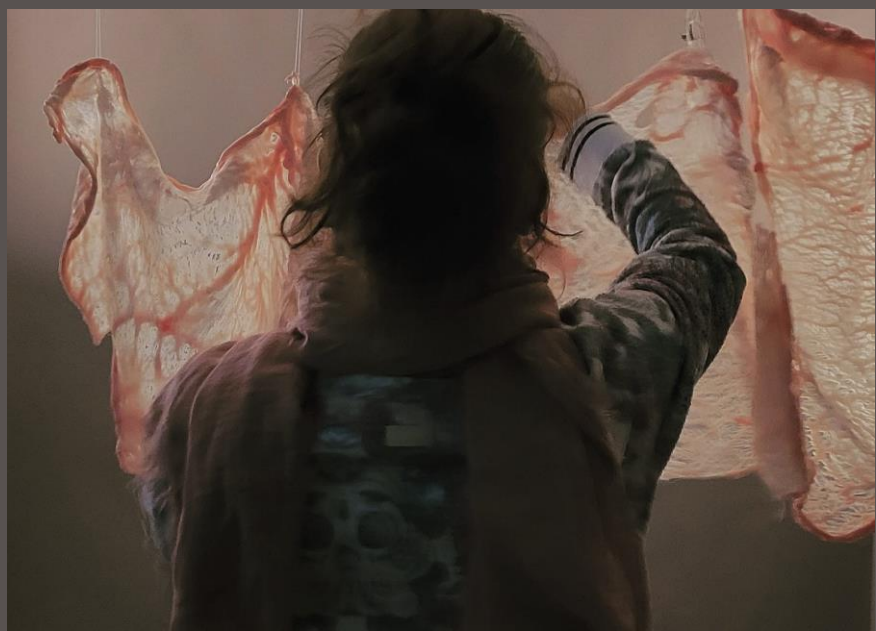


Figura 25. Virginia Janovich. Montaje de *Identidad visceral* 2022.



Figura 26. Virginia Janovich. *Identidad visceral* 2022. Redaño de cordero.

En este trabajo el redaño, al igual que envuelve las vísceras de los animales, envuelve nuestro día a día, está por todas las partes, representando nuestra adicción a la carne y el consumo excesivo de esta.

Lo visceral del material produce cierto rechazo que se contrapone a la belleza de sus vetas y la transparencia que permite trabajar con luz.



Figura 27. 28. 29. 30. Proceso de trabajo con redaño de cordero. 2021.



Figura 31. 32. 33. Virginia Janovich. *Entrañas*. 2021.

3.2. SILENCIOSA MATERIA PRIMA

En este apartado vamos a exponer la obra como resultado de la exploración conceptual expuestas anteriormente.

Como hemos podido ver a lo largo de este proyecto, nos hemos identificado con obras de artistas que han tratado el tema de forma diferente. Igor Grubic se expresa a través de la ausencia del animal, Tamara Kostianovsky juega con la percepción cambiando los materiales o Lucia Loren que aborda el tema de manera amable haciendo ese regalo a la naturaleza con sus pechos de sal. Pero, al fin y al cabo, todos comparten las mismas inquietudes para manifestarlas de manera diferente.

Para nosotras es importante recalcar que investigar sobre este tema y descubrir las crueldades a las que sometemos a los animales ha sido difícil. Por ende, la obra contiene ese tono agresivo y de rabia.

Silenciosa materia prima engloba un proyecto de carácter escultórico donde la gráfica se adapta y participa en la instalación. La riqueza, en cuanto al empleo de materiales, nos ha llevado a dividir este trabajo en tres partes. En la primera, titulada, ¡Buen provecho!, encontramos una serie de piezas realizadas en bronce y latón en las que se han empleado desechos orgánicos como modelos. Esta parte, al igual que la que le sigue están enfocadas en la alimentación. La segunda titulada *Lechería heaven land*, aborda la industria láctea con una instalación donde se ha empleado la técnica de la litografía. Y en la última, *Subjected* se aborda lo vinculado a los espacios y condiciones de los animales en la ganadería industrial.

3.2.1. ¡Buen Provecho!

El material que se ha utilizado en este bloque ha sido recolectado de la cocina del restaurante (lugar de trabajo). Estos restos orgánicos han sido empleados o bien como modelos o bien de manera integral con el fin de presentar el fragmento tal cual es sin “pulir” su aspecto natural. La serie de este bloque esta realizada exclusivamente con la técnica de fundición en bronce y latón.

Una de las primeras propuestas trata la pesca del cangrejo moro. Las pinzas (bocas) de cangrejo son la parte más carnosa de este crustáceo. El animal las utiliza para alimentarse y defenderse de los depredadores. Dado a su poder regenerativo, la pesca de este cangrejo consiste en arrancar una de las pinzas y devolverlo al mar. La pinza tarda alrededor de tres años en regenerarse al

tamaño original. Aunque la ley ampara el despojamiento de solo una boca, muchos pescadores arrancan ambas. Algo que provoca que el cangrejo quede totalmente indefenso, quedando incapaz de alimentarse y defenderse ante los depredadores.

Esta forma de pesca ha originado cierta reflexión. En este caso se le da valor a la pinza descartando el cuerpo. Hay ciertas partes que tienen valor frente a otras que no. Para materializar esta obra se ha querido invertir el orden de valores de esta pesca. Así pues, el cuerpo del animal es de un metal noble como el bronce y las pinzas están sustituidas por tijeras. Estas como un claro objeto cortante y agresivo que, de alguna manera, contrasta con la forma del cuerpo orgánico del cangrejo.



Figura 34. Proceso de reproducción de la pieza en cera.

Figura 35. Árbol de colada.

Figura 36. Colada en bronce.

Figura 37. Descascarillado de la pieza.





Figura 38. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23.
Bronce, tijeras.



Figura 39. 40. 41. Virginia Janovich. ¡Buen provecho! 2022/23. Detalle.



Pollo

La siguiente pieza de este bloque está vinculada al sector avícola. Las gallinas son animales que establecen un orden social sólido, pero, establecer este orden en una nave donde puede haber hasta 80.000 aves es imposible. Esto les provoca estrés que a menudo se traduce en peleas y picotazos que acaban en muerte. La solución evidente sería disminuir la cantidad de aves para que pudieran sociabilizar, pero esta opción causaría grandes pérdidas económicas al sector. En su lugar se ha expandido la práctica del corte de pico. Realizado con una especie de guillotina caliente, este proceso causa ampollas, quemaduras y bultos que causan trastornos en la alimentación y un dolor crónico.

Además de este tipo de maltrato, a los gallos se les practica el corte de la cresta. La cresta cumple una función social y va relacionada con el rango y la dominancia que cumple cada uno en el grupo. Es también una parte de la que se sirve el gallo a la hora de aparearse y como termorregulador. Con la edad, el gallo va perdiendo el color de la cresta y eso disminuye sus habilidades para reproducirse. El corte de cresta hace que se alargue su vida fértil y con ello, su productividad.

Por ello la cresta y el pico son los protagonistas de esta pieza. Al tener un acabado pulido y brillante el pico contrasta con el resto de la cabeza para seguir con la premisa de dar valor a lo que para las industrias no lo tiene. Por otro lado, la cresta, de sangre congelada falsa, al derretirse desvela el filo del cuchillo que sigue la línea del objeto cortante como las tijeras en cangrejo.

Figura 42. Reproducción de la pieza en cera.

Figura 43. Proceso de elaboración de la cáscara cerámica.

Figura 44. Piezas recién coladas.





Figura 45. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!*
2022/23. Bronce, imitación de sangre.



Figura 46. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Bronce, imitación de sangre. Secuencia de la cresta derriéndose.

La siguiente pieza acoge costumbres que se realizan con animales vivos en la gastronomía popular. Se trata de un plato típico navideño, donde se emborracha al ave antes de sacrificarla. Se le hace ingerir a la fuerza aguardiente, vino o coñac con el fin de que el animal este más relajado y la carne más tierna. Actualmente las costumbres populares que implican maltrato animal están reguladas por ley (excepto las fiestas taurinas) sin embargo sigue habiendo poco control sobre el sacrificio sin aturdimiento en las zonas rurales y un nivel bajo de sensibilidad en cuanto a costumbres gastronómicas como la anteriormente nombrada.

La pieza se ha realizado utilizando cabezas de perdices, al igual que en toda la serie de este bloque, han sido restos recolectados en la cocina del restaurante. De la misma manera que en las anteriores, esta pieza contiene también ese elemento agresivo que amarra y obliga como la cuerda.



Figura 47. Reproducción de la pieza desde el resto orgánico.

Figura 48. Árbol de colada.

Figura 49. Reproducción de la pieza en cera.

Figura 50. Calentamiento del lecho de colada.

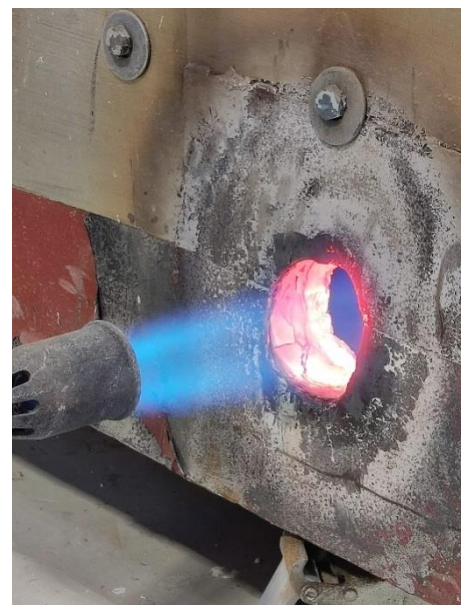




Figura 51. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!*
2022/23. Latón.



Figura 52. 53. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Detalle.



Figura 54. Colada de cera al molde de alginato.



Figura 55. Proceso de colocar las púas de tenedor.

Es la última pieza de esta serie y está centrada en la vida de los animales dentro de las granjas industriales. Las piezas abarcan situaciones vividas por animales como pollos, conejos y peces. La componen un set de cubiertos; cuchillo, tenedor y cuchara. Cada uno de ellos es un fragmento animal. El conjunto intenta hacer una reflexión sobre lo que no se ve, lo que se esconde detrás de los alimentos que llegan a la mesa. Estas tres piezas tienen como objetivo crear repudio y en conjunto hablan de daños sobre animales por amontonamiento en jaulas y criaderos.

Tenedor

Cada vez hay menos granjas de huevos donde se utilizan jaulas, las últimas leyes europeas plantean prescindir de jaulas a partir de 2027¹⁸. El uso de las jaulas en batería reduce el espacio natural que debería ocupar el ave, para la industria es especialmente interesante porque permite acumular y sacar el máximo provecho. Las jaulas tienen una inclinación para facilitar la recolecta del huevo. Esta inclinación no es natural para la gallina puesto que, a falta de suelo sólido, sus pies se enganchan en los alambres de la jaula y muchas veces la propia carne y uñas crecen entre estos alambres.

Descubrimos que las gallinas habían crecido literalmente amarradas a las jaulas. Parece ser que sus uñas se habían enganchado en la malla de alambre y no se podían soltar. Por lo tanto, con el tiempo, la carne de los dedos había crecido completamente alrededor del alambre. Afortunadamente para ellas, habían quedado enganchadas cerca de la parte delantera de las jaulas, por lo que tenían acceso al alimento y al agua. (Singer, 2018, p.133)

Dado la poca importancia que tienen las patas de gallina en la industria alimenticia se ha decidido utilizar esta como uno de los cubiertos de mesa, el tenedor. Sus cuatro dedos que terminan en púas de tenedor recuerdan al mismo.

¹⁸ “La Comisión Europea se ha comprometido a trabajar para 2023 hacia la prohibición de las jaulas para animales de granja en lo que se considera un movimiento histórico para el bienestar animal después de que una iniciativa ciudadana amasó más de un millón de firmas en toda Europa. La medida afectará a más de 300 millones de gallinas, cerdos, terneros, conejos, patos, gansos y otros animales de granja... La Comisión tiene la intención de trabajar para que la legislación propuesta entre en vigor a partir de 2027, sujeta a las evaluaciones de impacto necesarias y los períodos de eliminación progresiva, confirmó.” <https://agroinformacion.com/la-ce-respalda-la-prohibicion-de-las-jaulas-en-la-ganaderia-para-2023-en-un-movimiento-historico-para-el-bienestar-animal/>

Cuchillo



Figura 56. Espinas de pez limón.



Figura 57. Reproducción en cera.



Figura 58. Secado de aletas para pruebas.

A diferencia de lo que ocurre con el ganado, el sacrificio en la piscicultura no va ligado a ninguna normativa que proteja el sufrimiento animal. No existen métodos de aturdimiento para el sacrificio. De esta manera podemos comprar en el mercado un buey de mar o un bogavante vivo como garantía de calidad y frescura, que es la principal preocupación del cliente. Lo más común es la muerte por asfixia fuera del agua y el remate con un golpe seco.

En el caso de las piscifactorías, donde se acumulan entre 100.000 y 300.000 ejemplares, muchos mueren aplastados por las heridas que se producen entre ellos debido a la acumulación. Otra manera de sacrificio que se practica es la muerte por congelación, donde el animal sufre durante horas. Estas escenas son muy bien descritas por Barbara J. King en su libro *Hay alguien en mi plato* que detalla la visita de Philip Lymbery (director general de la organización benéfica del bienestar de los animales de granja CIWF) a una piscifactoría:

Los peces estaban en un estado lamentable. Algunos tenían los ojos desorbitados, ya fuera por daños sufridos por algún golpe o debido a una infección; otros tenían la zona alrededor de la cola en sangre viva. El agua estaba turbia y los peces se amontonaban alrededor de los sistemas de inyección de oxígeno. Limbery escribe: << Fui testigo incrédulo de como los presentes miraban a unos peces en un estado de obvio sufrimiento sin hacer un solo comentario crítico o de alarma>>. (King, 2021, p. 93)

El cuchillo es una pieza que se ha creado con la raíz de la espina y la aleta del pescado. El mango del cuchillo dificulta su uso por la característica de la espina, es rugosa y hace daño. Entendemos que el daño o dolor es una parte importante de la pieza porque el mismo se ha cuestionado mucho en la piscicultura con debates sobre si los peces son animales sintientes o no.

Cuchara

La última de las piezas que cierra este set de cubertería es la cuchara. Al igual que en las anteriores dos, se pretende visibilizar las irregularidades más comunes dentro de las granjas con el uso de las jaulas y el daño que ello produce.

Los conejos son animales activos que necesitan espacio para correr y estirarse. Son animales sensibles que se estresan con facilidad. Al igual que ocurre con los cerdos, el estrés les provoca reacciones agresivas que hacen que se produzcan

lesiones graves en las orejas. Esta parte del conejo no tiene mucho valor en el mercado, de hecho, el conejo en el supermercado no las incluye.

El escaso uso que se le da a la oreja de conejo es en forma de cartílago que se da a los perros para la higiene dental. La pieza de la cuchara se ha creado a partir de este cartílago y se utilizó sumergiéndola en un baño de cera para preservar su aspecto orgánico.



Figura 59. Cartílago de oreja disecado.

Figura 60. Árbol de colada con goma laca negro humo.

Figura 61. Descascarillado de la cáscara de cerámica.

Figura 62. Aplicación de la pátina.



Figura 63. Virginia Janovich. ¡Buen provecho! 2022/23. Bronce.



Figura 64. Virginia Janovich. ¡Buen provecho! 2022/23. Detalle tenedor.



Figura 65. Virginia Janovich. *Buen provecho!* 2022/23. Detalle tenedor.



Figura 66. Virginia Janovich. ¡Buen provecho! 2022/23. Detalle cuchara y cuchillo.



Figura 67. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Detalle, mesa restaurante.

3.2.2. Subjected

En el segundo bloque se reúnen piezas ligadas a las condiciones de los animales en las macrogranjas. Desde la instalación, la obra se aproxima a lo relacionado y desarrollado anteriormente sobre la realidad de las macrogranjas y mataderos. La instalación aborda esos espacios reducidos, jaulas, cadenas o suelos inapropiados con piezas creadas en fundición, metal o xilografía. A pesar de la variedad de materiales y de técnicas las piezas conviven y dialogan a favor de un mismo concepto.

Esta instalación es el resultado de una visita a dos granjas de cerdos abandonadas (fig.56, 58) al igual que la visita a un matadero de conejos. De estos lugares se han recolectado tanto materiales como el suelo de hormigón (fig.57) de los cerdos, piel de conejo como registrado la toma de fotografías.

Los suelos donde se crían los cerdos suelen ser de hormigón, en forma de rejilla en beneficio de mantener la limpieza de excrementos. Estos suelos, muy lejos de los suelos naturales del que precisa el cerdo, producen grandes deformidades en las patas, un problema de poca importancia en la producción, teniendo en cuenta que el cerdo tiene un engorde muy rápido y una vida muy corta. Cuando hay indicios de deformidades el animal ya alcanza prácticamente el peso requerido para el sacrificio.

Por ello, parte de la instalación se centra en los suelos con fragmentos de los mismos y pezuñas realizadas con la técnica de fundición. Las cuatro pezuñas marcan la ausencia del animal, estas quedan como la huella de lo ya no está y la tristeza de lo que quedó.

Figura 68. Primera granja de cerdos abandonada. Gaibiel, Castellón.

Figura 69. Restos del suelo de hormigón.

Figura 70. Segunda granja de cerdos convertida en almacén de leña. Gaibiel, Castellón.





Figura 71. Reproducción en cera.



Figura 72. Árbol de colada.



Figura 73. Corte de bebederos.

Figura 74. Proceso de patinado.





Figura 75. Virginia Janovich. *Subjected*. 2022/23. Bronce. Detalle instalación.

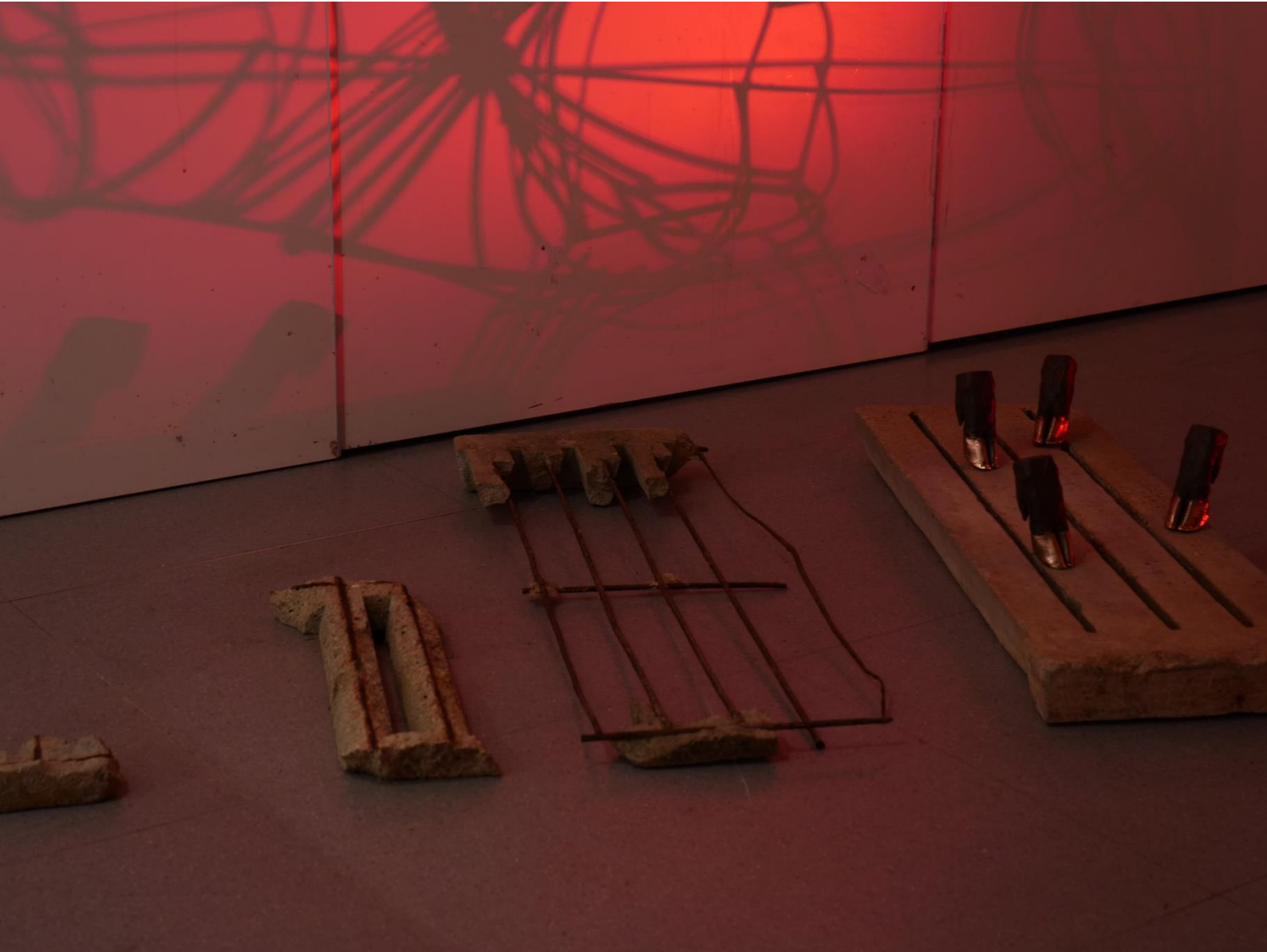


Figura 76. Virginia Janovich. *Subjected*. 2022/23. Detalle instalación.

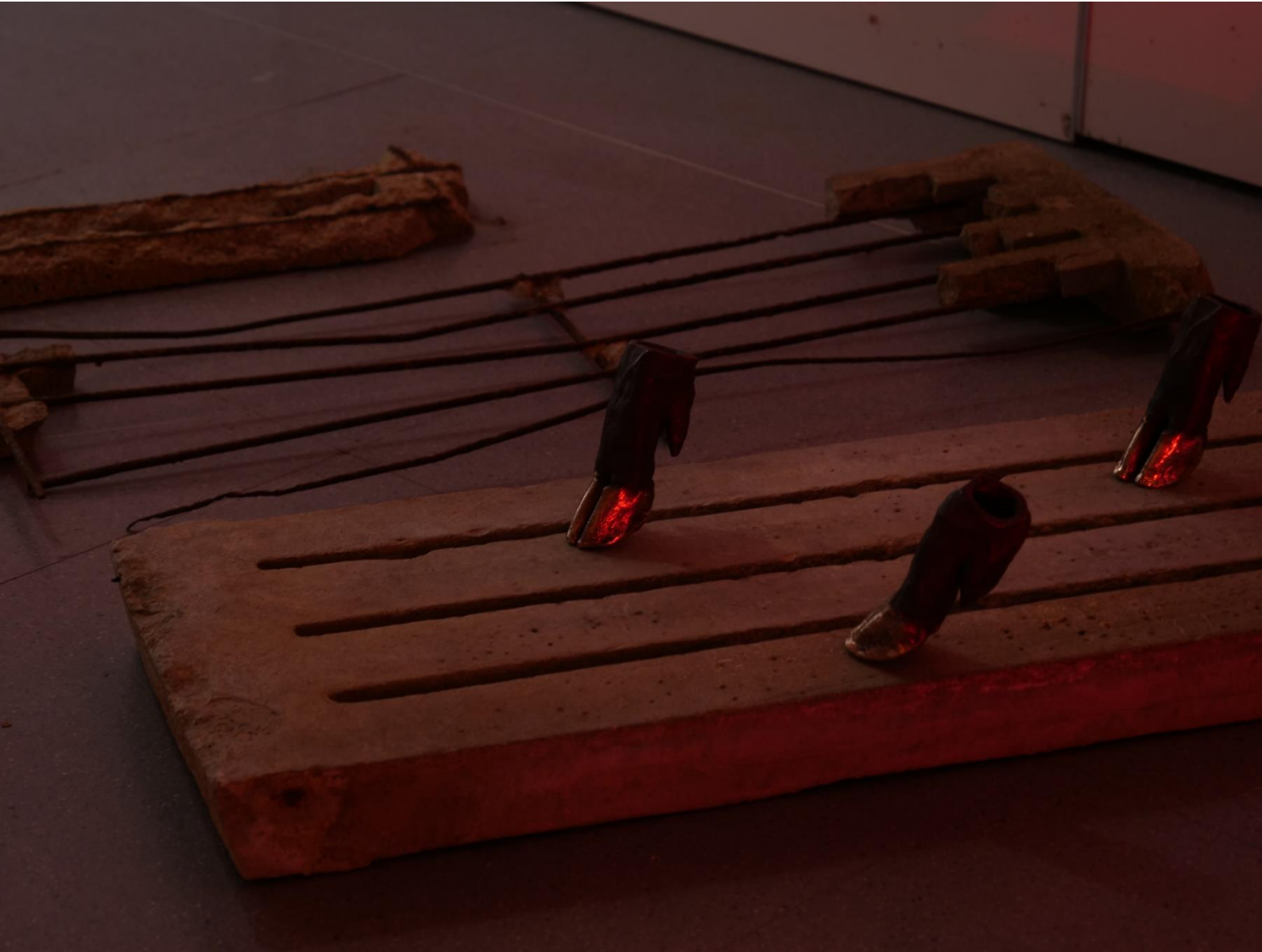


Figura 77. Virginia Janovich. *Subjected*. 2022/23. Detalle instalación.

Al hilo con los espacios y condiciones donde viven los animales, se ha creado una pieza que es la continuidad de la primera. Esta habla sobre espacios limitados que reducen las necesidades básicas de los animales, crea estrés y produce lesiones.

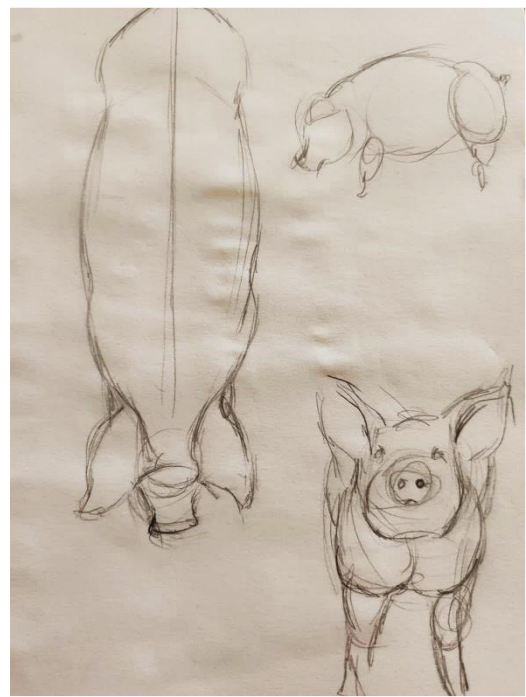
La pieza está construida en metal con varillas de diferentes grosores. El material en si ya habla de la frialdad de estos habitáculos. El cerdo carece de rabo haciendo referencia a su corte. Su cuerpo tiene gesto de querer moverse, la intención es hacer ver la necesidad natural del animal de disponer de un espacio mínimamente digno.

Las varillas están concentradas en determinados puntos para darle cierta densidad y en algunas partes transmiten un tono agresivo al quedarse cortadas dibujando la silueta.



Figura 78. Primeros planos.

Figura 79. Bocetos, vista frontal, lateral, superior.



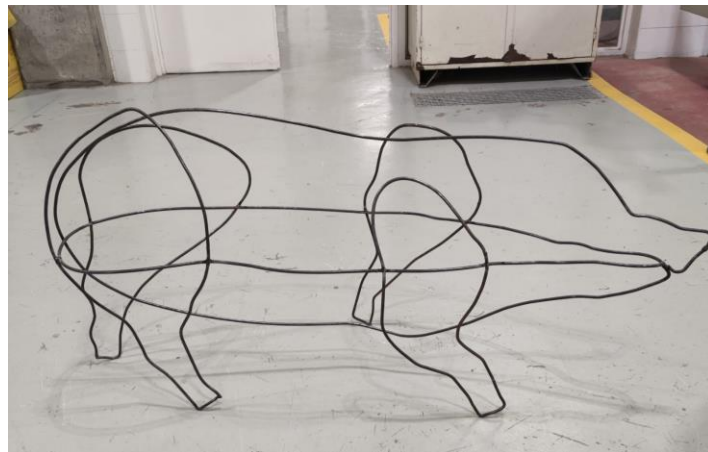
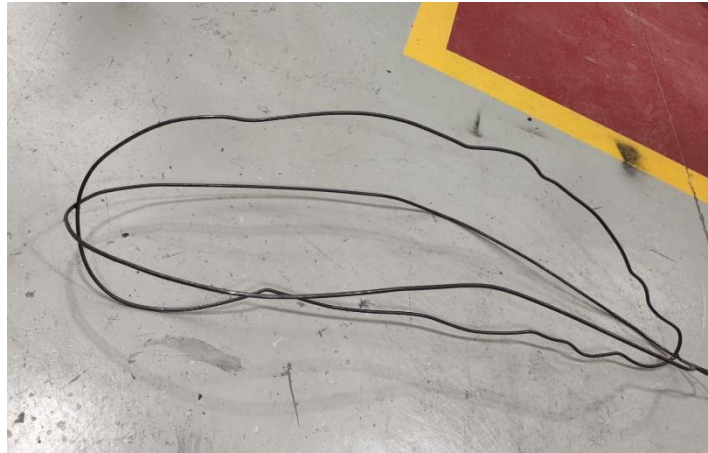


Figura 80. Planos vertical y horizontal.

Figura 81. Montaje de las patas.

Figura 82. Construcción del volumen.



Figura 83. Construcción del volumen.

Figura 84. Aplicación de transformador de óxido, efecto pavonado.



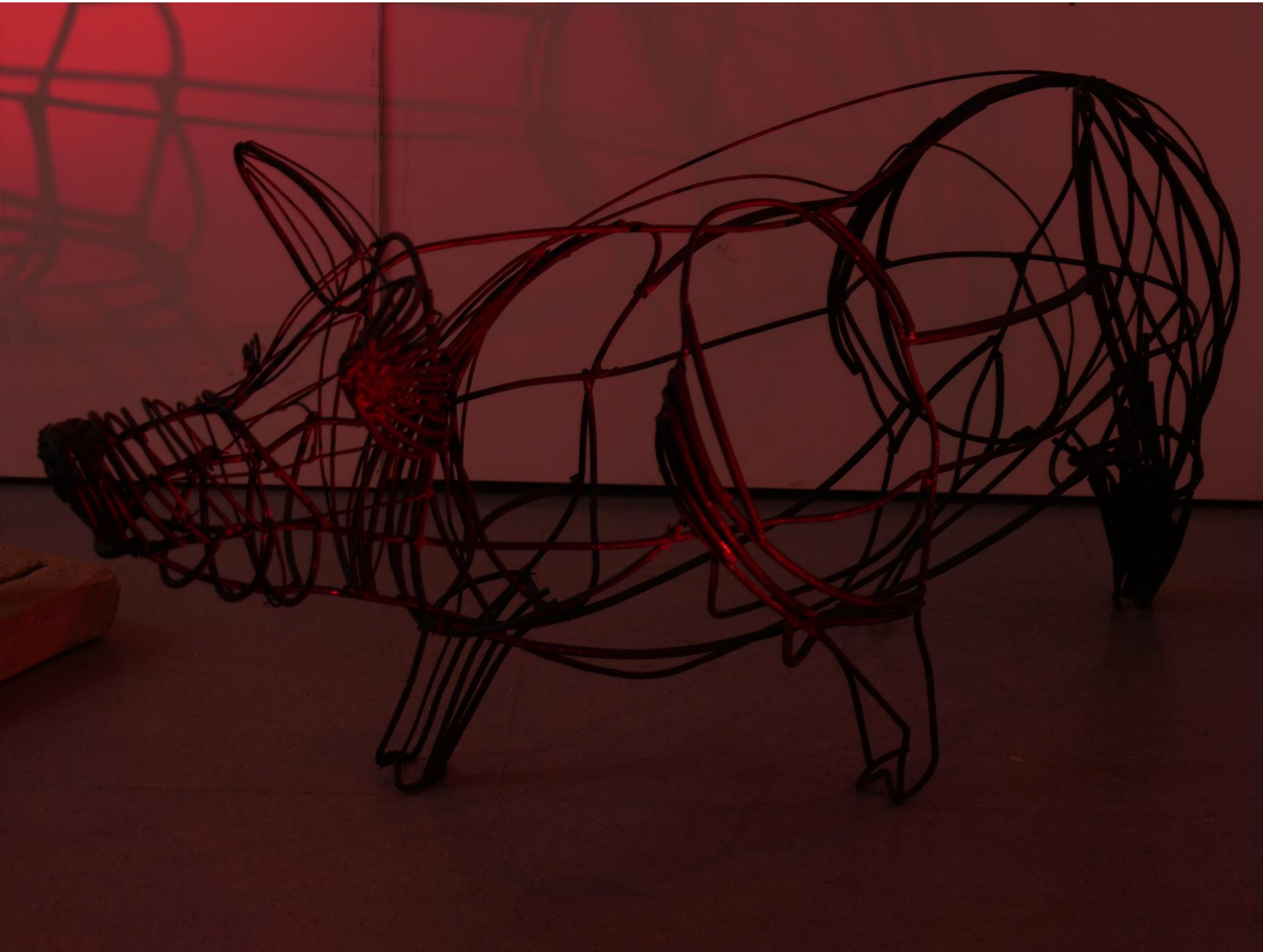


Figura 85. Virginia Janovich. *Subjected*. 2022/23. Varillas de hierro. Detalle instalación.

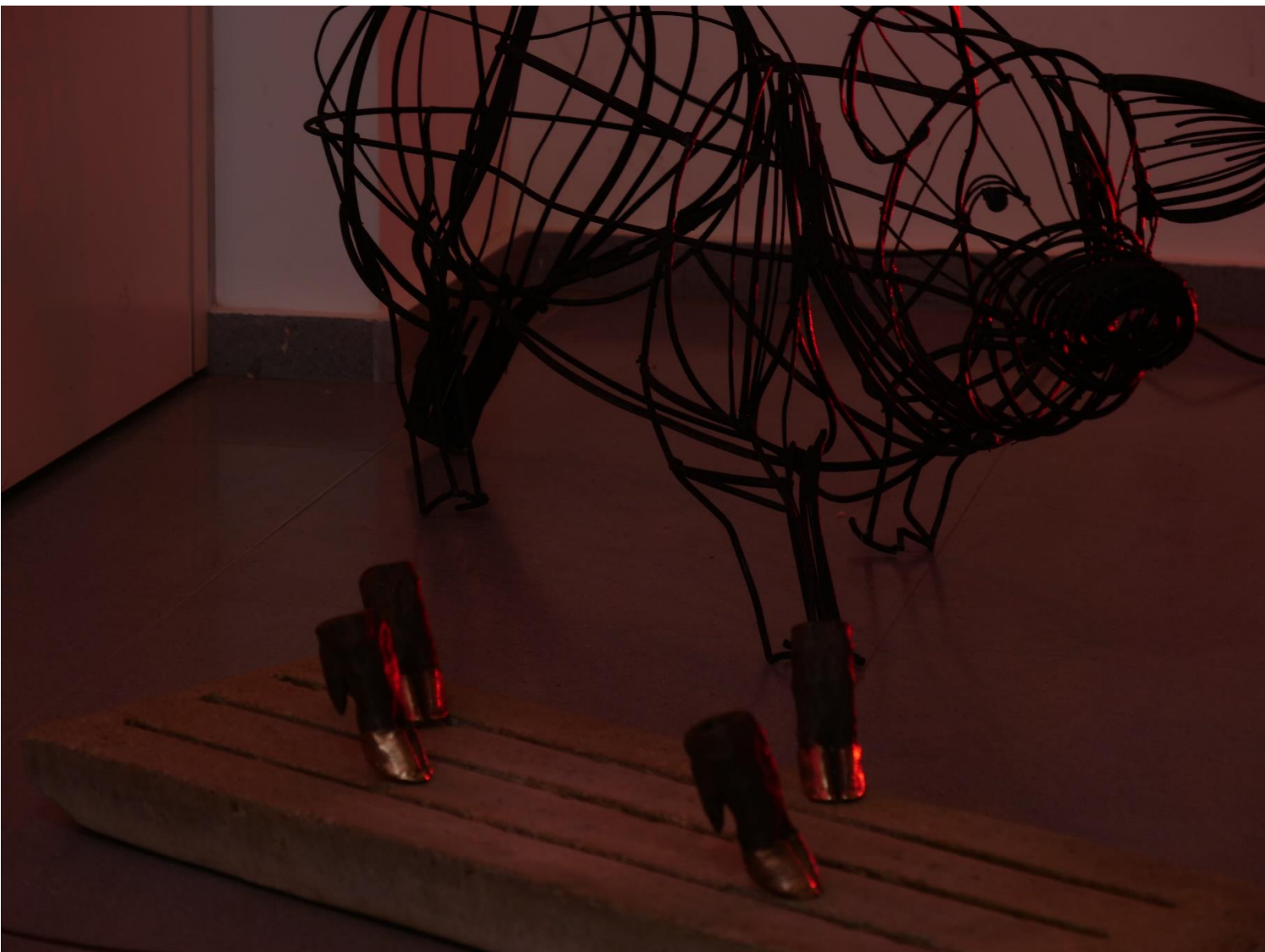


Figura 86. Virginia Janovich. *Subjected*. 2022/23. Varillas de hierro. Detalle instalación.

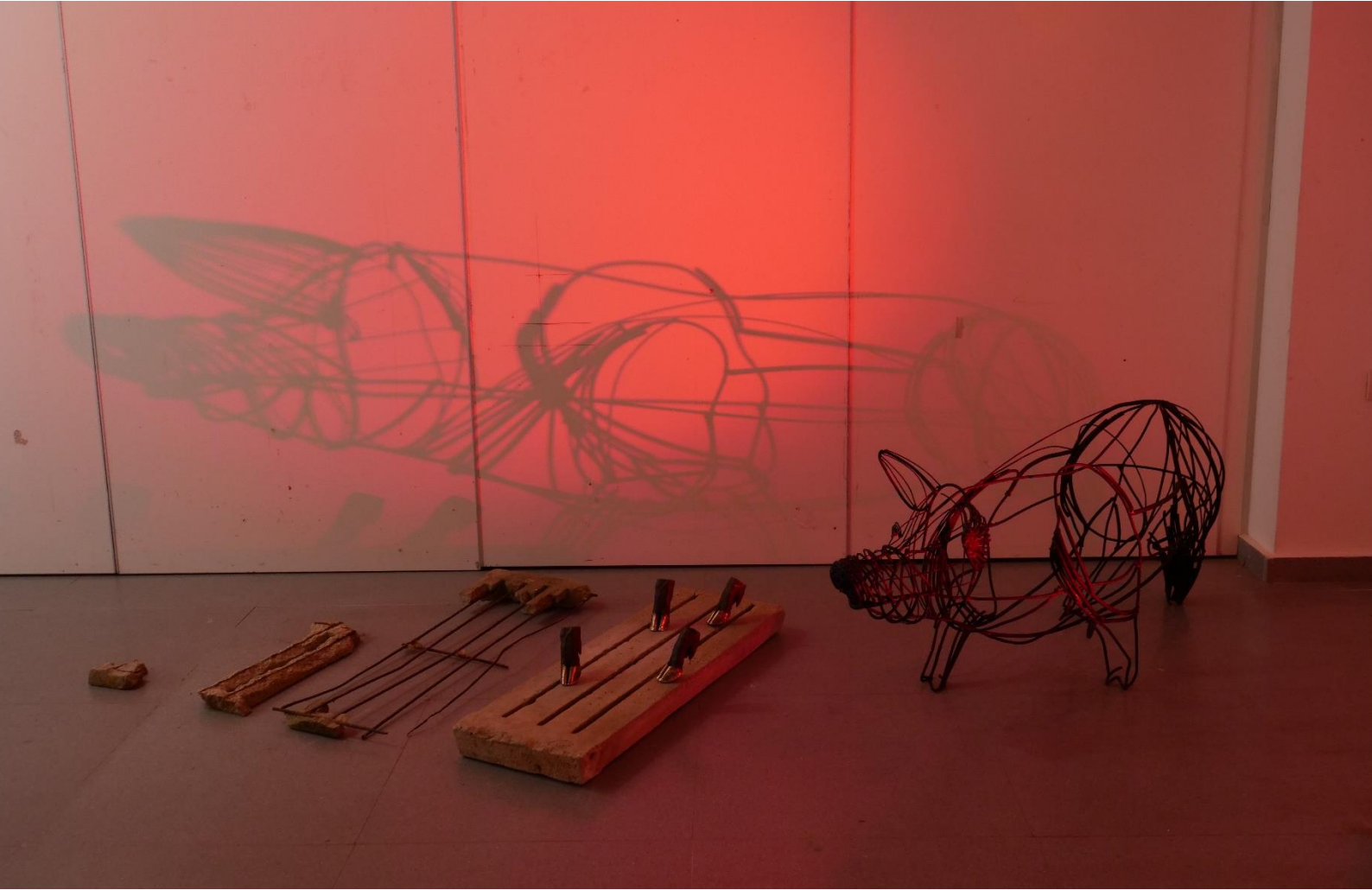


Figura 87. Virginia Janovich. *Subjected*. 2022/23. Detalle instalación.

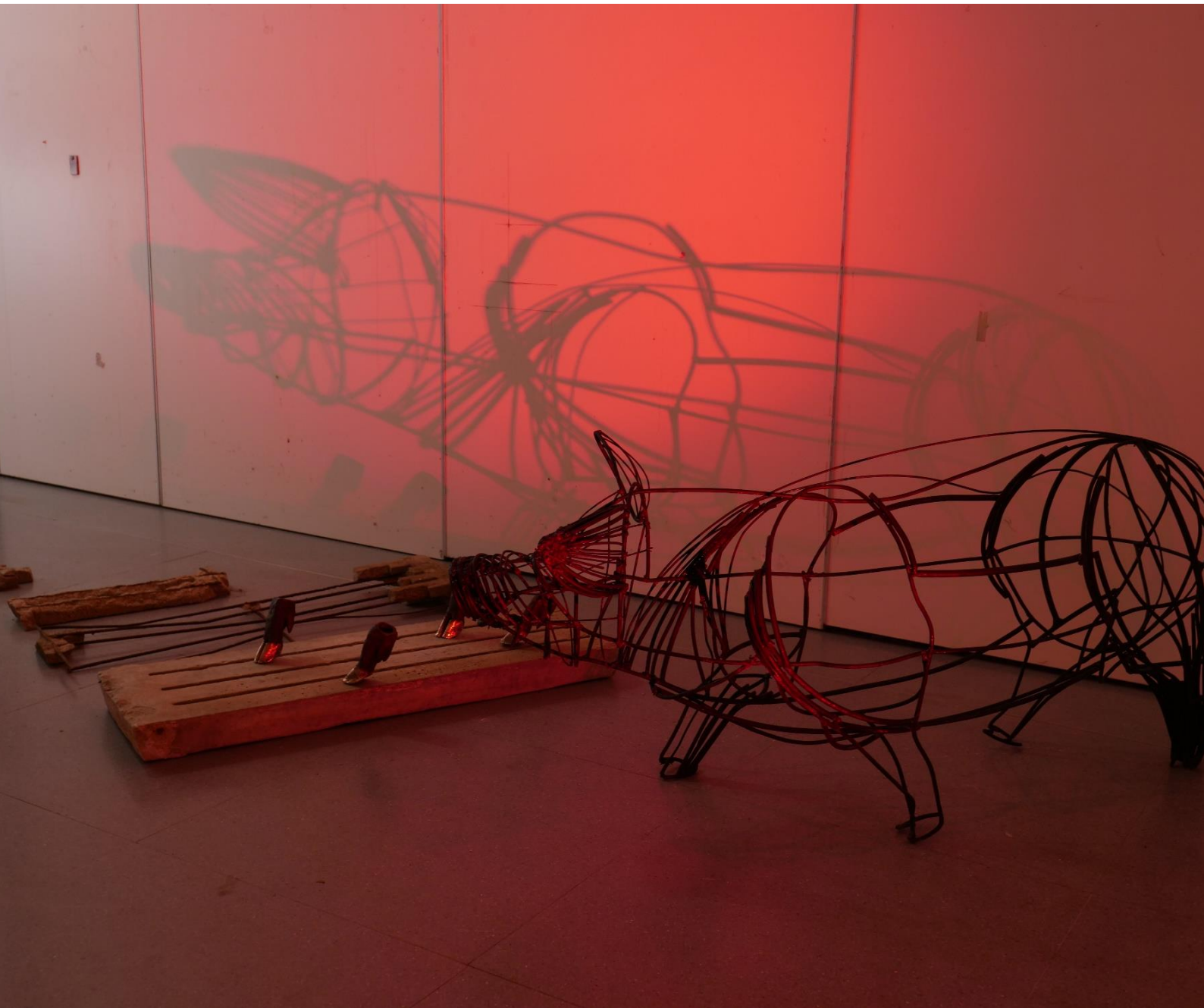


Figura 88. Virginia Janovich. *Subjected*. 2022/23. Detalle instalación.

La última parte de esta instalación es obra gráfica, en concreto xilografía y experimentación con piel de conejo. Para la elaboración de estas estampas ha sido muy beneficiosa la visita de campo al matadero de conejos de la localidad de Gaibiel¹⁹(fig.64, 65, 66). De ahí ha surgido la idea de reproducir una serie de estampas de cadenas. Es decir, una cadena de estampas.

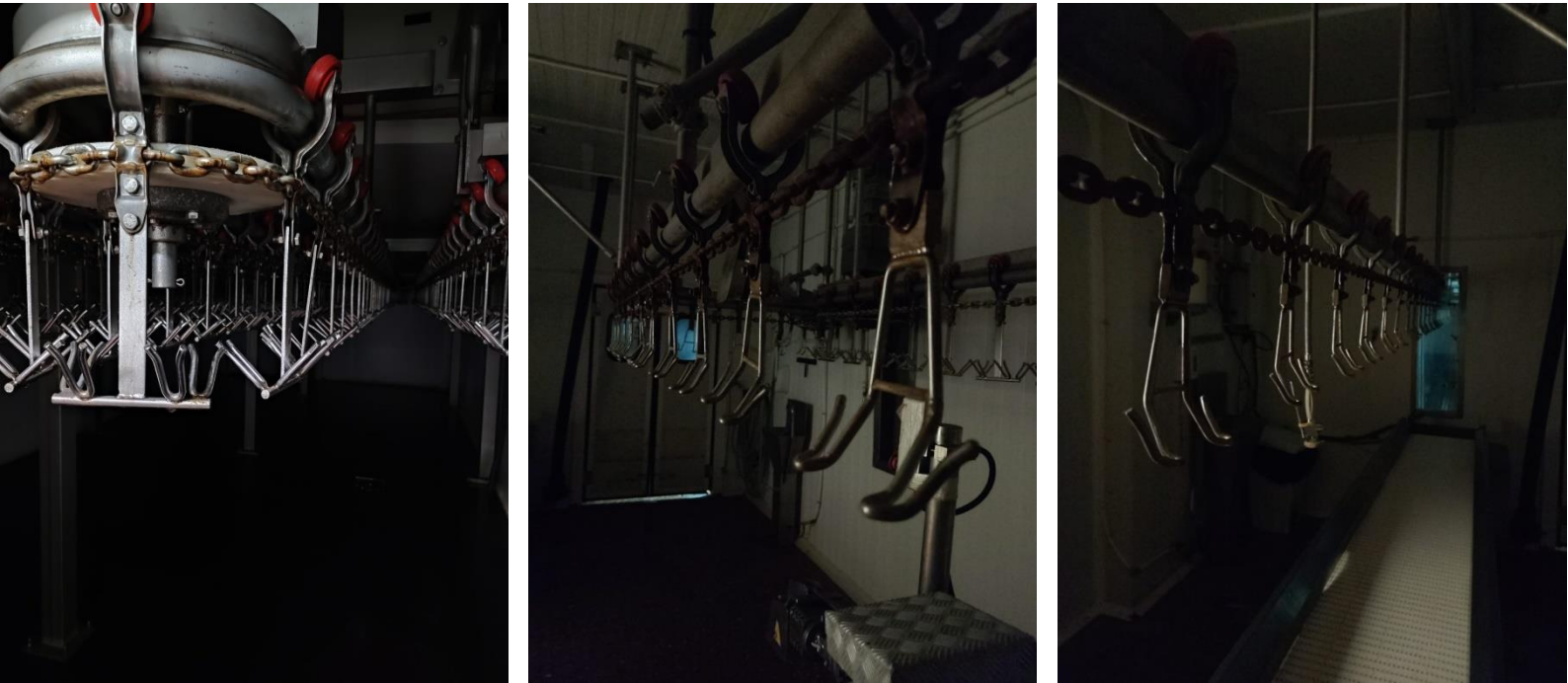


Figura 89. 90. 91. Material fotográfico recopilado en el matadero de conejos.

¹⁹ Anexo 2

El papel que se ha empleado es el que se utiliza para el envasado de conejos. Este papel encerado ha decidido la técnica que convenía utilizar debido a su escasa o nula absorbencia. Se decidió utilizar la técnica de xilografía con 4 tonos (incluyendo el blanco) y en la prensa vertical por las características del papel.



Figura 92. Estampa 3 tonos.



Figura 93. Serie Estampas 4 tonos transparente.



Figura 94. Serie Estampas 4 tonos opaco.

Además del papel, en el matadero se ha conseguido una piel de conejo que se ha utilizado para hacer estampas a modo de experimentación (fig. 71). Utilizando el rojo y estampando la cara externa, interna y también de manera plegada.

Figura 95. Piel de conejo tratada con goma laca preparada para estampar.

Figura 96. Proceso de estampación.

Figura 97. Proceso de estampación, detalle.





Figura 98. Estampa de piel de conejo cara externa.



Figura 99. Estampa de piel de conejo cara interna.

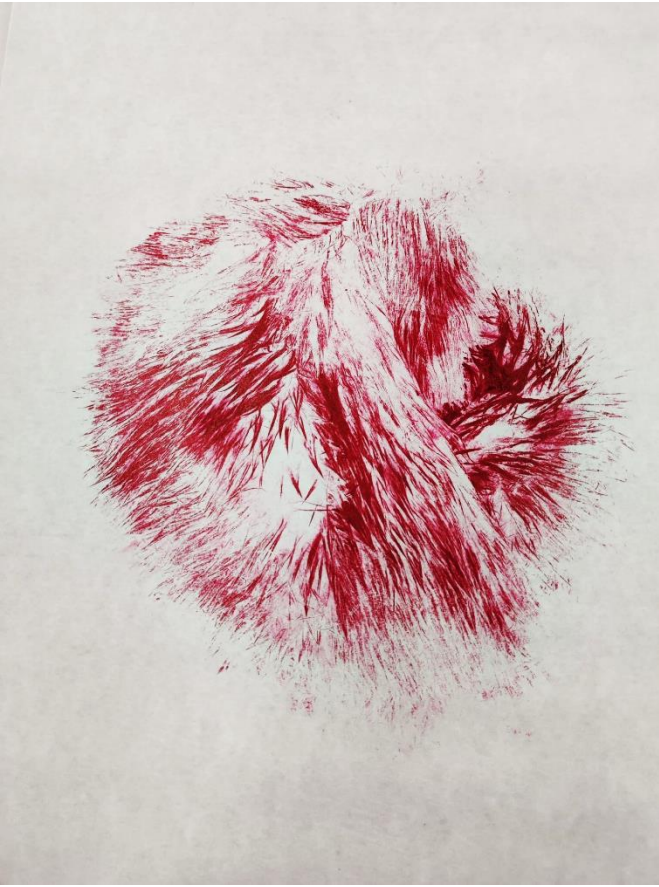


Figura 100. 101. 102. Estampas con piel de conejo plegada.



Figura 103. Virginia Janovich. *Subjected* 2022/23. Xilografía sobre papel alimenticio. Detalle instalación.

3.2.3. Lechería heaven land

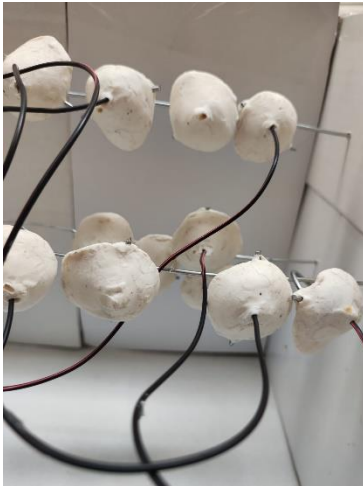


Figura 104. Maqueta en plastilina y cables.

La última parte de la obra aborda la industria láctea en un proyecto que formó parte de Pam! 2023. Se trata de una propuesta donde se hace uso de la ironía con la intención de recalcar el doloroso proceso por el que pasan los animales para la extracción de su leche. Estos animales, que tienen la capacidad de sentir y sufrir, son sometidos desde su nacimiento y durante 15 años a una cruel serie de inseminaciones artificiales partos y separaciones de sus crías para producir leche. Sin embargo, los mensajes que lanza la industria láctea no pueden estar más alejados de la realidad, donde se quiere vender el bienestar animal y maquillar la crueldad de una manera idílica.

La instalación la componen una serie de bolsas estampadas en litografía que hacen recordar a los envases de leche que antiguamente se vendían en bolsa. En este caso se vende leche de humana, empleando ese tono irónico de la felicidad disfrazada, que vende la industria.

Para el diseño del envase se han empleado las mismas estrategias para captar al consumidor. Se han manipulado los sellos y valores nutricionales al igual que se ha empleado un lácteo como la nata en el proceso de elaboración de la matriz.



Figura 105. Transfer en matriz de piedra litográfica, intervención con nata.



Figura 107. Diseño personal.



Figura 106. Manipulación etiquetas bienestar animal.

Figura 108. Proceso de estampación.

Figura 109. Sellado de las bolsas con calor.

Figura 110. Serie de 34 estampas.



La instalación se completó con una maraña de tubos que iban conectados a una bomba de agua. Esta bombeaba el líquido (agua coloreada en blanco) que circulaba por los tubos emitiendo ese sonido que recuerda a la producción industrial.



Figura 111. Virginia Janovich. *Lechería heaven land*. 2022 /23.



LECHE HEAVEN LAND
Leche humana

ETERA

Apto para beberes, cordes y cabritos

1 LITRO

100%
Natural

AHORA EN ENVASE MÁS COMODO!



Figura 112. Virginia Janovich. *Lechería heaven land*. 2022 /23. Detalle.



Figura 113. Virginia Janovich. *Lechería heaven land*. 2022 /23. Detalle.

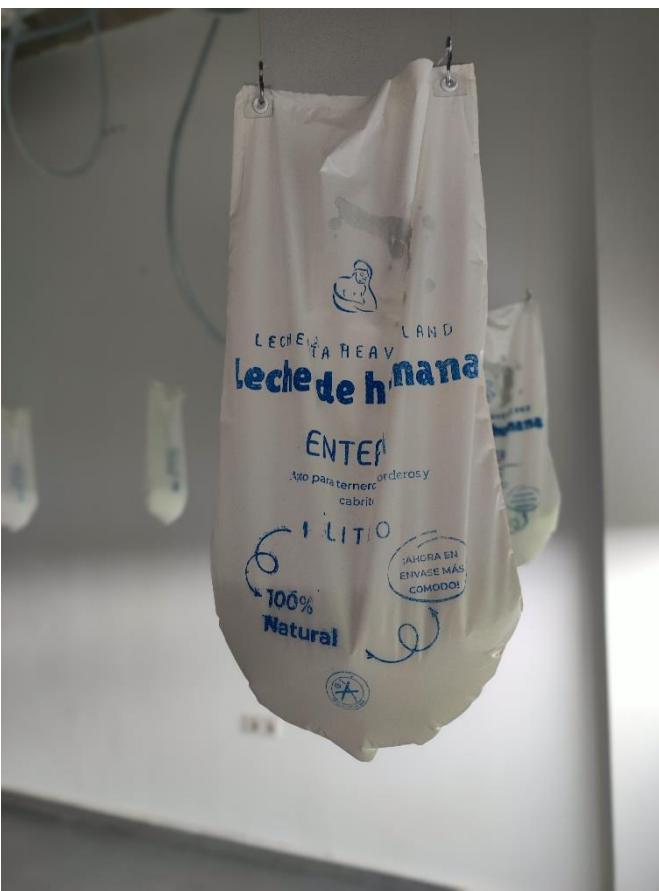
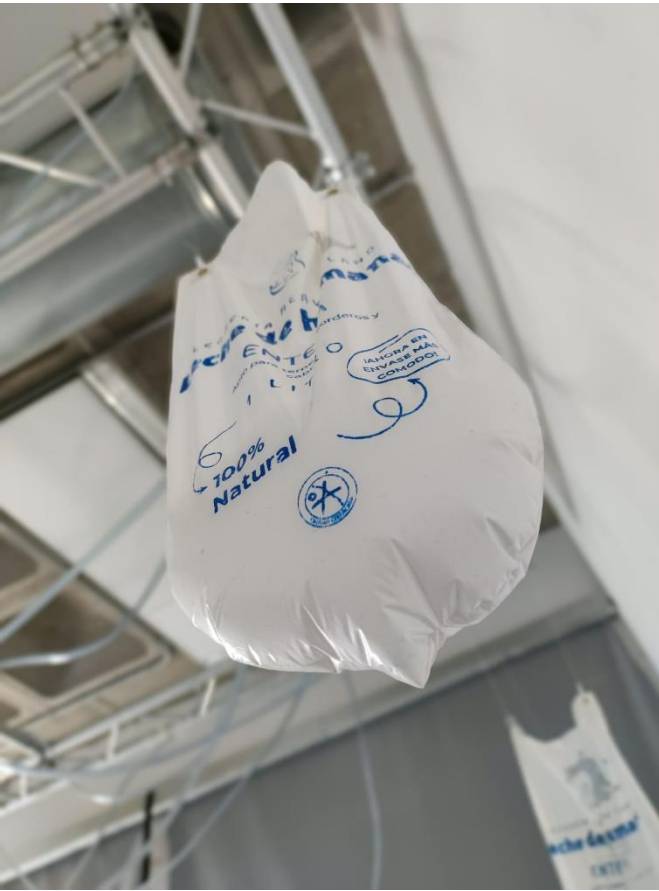


Figura 114. 115. 116. Virginia Janovich. Lechería heaven land. 2022 /23. Detalle.

4. CONCLUSIONES

Para finalizar este proyecto vamos a reflexionar sobre lo que hemos podido concluir, aprender, corregir durante el desarrollo del trabajo anteriormente expuesto.

Cuando nos embarcamos en este proyecto nuestra premisa era abordar áreas donde se hace uso y abuso del animal. Como hemos podido ver en este análisis, el maltrato animal dentro de la industria alimentaria es un tema extenso que afecta a gran parte de los problemas ecológicos del planeta. A lo largo de este proyecto nos damos cuenta que la sostenibilidad tiene mucho que ver con lo que comemos y nos encontraríamos en una contradicción si cuidáramos el reciclaje, la contaminación de los vehículos y descuidáramos lo que llega a nuestros platos.

Desgraciadamente, el malestar de animales no lo encontramos solo en la industria de alimentación, también en muchas otras como la moda, farmacéutica, ciencia, medicina etc. De manera que, el proyecto deja la puerta abierta para futuras investigaciones donde, desde la práctica artística tomamos la postura de realzar una problemática de gran magnitud.

La lectura de referentes teóricos nos ha hecho entender que de alguna manera el ser humano prácticamente nunca ha tenido una relación sana con otras especies, siempre ha tenido el impulso de dominación y sometimiento. Y que la cosa ha ido empeorando con el tiempo, sobre todo a raíz de la revolución industrial, que ha hecho que el animal se haya visto como una materia prima más. Un mero objeto.

Por ello nuestro objetivo era acercarnos al tema desde la práctica artística para aportar un nuevo punto de vista. Desde esta perspectiva artística, presentamos una obra que mantiene un lenguaje violento, pero a la vez, el espectador puede empatizar con esta. Porque el arte tiene la capacidad de transmitir, hablar, narrar, contar sin palabras. Podemos decir que las obras son palabras y voces de los que no las tienen, de los que no se pueden expresar ni defender.

Nos vemos obligadas pues, a defender el derecho y respeto hacia los animales sin importar si es una mascota o un animal de granja. No podemos hacer distinciones ni jerarquías que excluyan el derecho a la vida y el bienestar de cualquier ser vivo sintiente. Por ello nuestra postura elige el camino hacia la igualdad entre las especies y por consecuencia hacia un mundo mejor para todos.

Declaración

Aunque este apartado no es lo que se suele incluir en un trabajo académico, me veo obligada, dadas las circunstancias, a nombrarlo porque tiene relación directa con esta investigación. Como ya he nombrado anteriormente, trabajo en la cocina de un restaurante, llevo veintiún años trabajando allí, y este ha sido el lugar de donde he podido rescatar material para muchos de mis trabajos. Pero también ha sido el lugar donde está muy presente el uso de productos de origen animal.

Durante el tiempo que se ha ido desarrollando este proyecto y de la manera que ido adquiriendo conocimientos, trabajar como cocinera se ha convertido más bien en un problema para mí. Tanto es así que terminando de escribir este proyecto el trabajo de cocinera ya no forma parte de mi vida.

Declaro pues, que no puedo ser parte de algo que no respeta el bienestar de los animales porque mi manera de ver el mundo, la naturaleza y con ello todos los seres vivos ha cambiado para siempre.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LIBROS

Aristóteles. (1988). *Política*. García Valdés, M. (trad.). Gredos.

Barruti, S. (2018). *Mala leche*. Planeta S.A.I.C.

Descartes, R. (1981), *Discurso del método, Dióptrica, Meteoros y Geometría*. Quintás, G. (trad.). Alfaguara.

Joy, M. (2013). *Por que amamos a los perros, nos comemos a los cerdos y nos vestimos con las vacas*. Plaza y Valdés.

King, B. J. (2021). *Hay alguien en mi plato*. Plaza y Valdés.

Plutarco. (2014). *Acerca de comer carne, Los animales utilizan la razón*. Ortega, F. (trad.). José J. de Olañeta.

Safran Foer, J. (2011). *Comer animales*. Seix Barral.

Singer, P. (2018). *Liberación animal*. Penguin Random House.

Soentgen, J. (2019). *Ecología del miedo*. Herder.

Voltaire. (2020). *Diccionario filosófico*. Vidal, J.A. (trad.). Verbum.

REFERENCIAS ELECTRÓNICAS

Agencias Barcelona. (10 de enero, 2022). El PP asegura que en España “no existen las macrogranjas”. *La vanguardia*.

<https://www.lavanguardia.com/politica/20220110/7977395/pp-asegura-espana-existen-macrogranjas.html> (visitado el 18/05/2023)

Colpisa. (17 de marzo, 2018). Las vacas contaminan más que los coches. *La voz de Galicia*. (visitado el 02/04/2023)

<https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/sociedad/2008/03/17/vacas-contaminan-coches/00031205735763583955481.htm>

Industria. (6 de junio de 2023). En *Wikipedia*.
<https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Industria&oldid=151666537>

Redacción. (20 de agosto, 2018). El número de cerdos en España supera al de su población por primera vez en la historia. *La Vanguardia*.
<https://www.lavanguardia.com/natural/20180820/451387617901/cerdos-personas-espana.html>

Rejón, R. Tudela, A. Delgado, A. (7 de enero, 2022). Los datos que demuestran que las macrogranjas han llevado a España fuera de la legalidad ambiental. *El diario.es*
https://www.eldiario.es/sociedad/datos-demuestran-macrogranjas-han-llevado-espana-fuera-legalidad-ambiental_1_8638496.html

(visitado el 20/05/2023)

Zander, M. (18 de enero, 2022). Estudio revela las atroces condiciones del transporte animal. *DW Global Media Forum*.
<https://www.dw.com/es/una-investigaci%C3%B3n-revela-las-atroces-condiciones-del-transporte-de-animales-vivos/a-60467631>

INFORMES

Amigos de la Tierra. (2023). *¿Es seguro comer transgénicos?*
<https://www.tierra.org/efectos-sobre-la-salud/#:~:text=Los%20riesgos%20potenciales%20son%20muy,de%20diversos%20%C3%B3rganos%20internos%2C%20etc.> (visitado el 25/05/2023)

Ecologistas en acción. (2022). *Con la soja hasta el cuello*.
<https://www.ecologistasenaccion.org/wp-content/uploads/2022/01/con-la-soja-al-cuello-informe.pdf> (visitado el 04/03/2023)

Garmendia, A. (2019/2020). *Factoría*.
<http://traslosmuros.com/granjas-cerdos-espana-investigacion> (visitado el 02/02/2022)

VIDEOS EN LÍNEA, DOCUMENTALES

Andersen, K. (2014). *Cowspiracy*. [Documental]. Netflix.
<https://www.netflix.com/es/title/80033772>

Banksy NY. (11 de octubre, 2013). *Sirens of the lambs* [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=WDIz7mEJOeA> (visitado el 14/01/2023)

Mingaporlapachamama. (11 de febrero, 2020). *Discurso completo de Joaquin Phenix en los Oscar (subtitulado español)*. [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=UNAx3kf1-6Y&t=9s>

Tras los Muros. (21 de noviembre, 2017). *Matadero. Lo que la industria cárnica esconde. // Documental*. [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=gY0vCambWRA> (visitado el 21/03/2023)

REVISTA

Heller, M. Willits Smith, A. Meyer, R. Keoleian, G. Rose, D. (2018). Greenhouse gas emissions and energy use associated with production of individual self – selected US diets. *Environmental Research Letters*, vol 13, (4). <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1748-9326/aab0ac>

6. ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Pintura rupestre. Caza de búfalos, Tassili n'Ajjer, Sáhara, Argelia.

Extraído en :https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:Algerien_5_0049.jpg

Figura 2. El Bosco. *El jardín de las delicias*. 1503-1515. Extraído en: <https://quattrocento.wordpress.com/2008/05/30/el-jardin-de-las-delicias-el-bosco/>

Figura 3. Imagen de archivo de una corrida de toros. Extraído en: <https://www.petalatino.com/blog/artistas-internacionales-dejan-su-huella-en-las-corridas-de-toros/>

Figura 4. Raquel Eidem. *Proyecto Circe*. 2021. Instalación cerámica Galería Municipal de Arte 'Pintora Charo Olías.' Isla Cristina. Extraído en: <https://wp.islacrística.org/2021/08/05/la-sevillana-raquel-eidem-expone-en-islacrística-sus-ultimas-creaciones-en-una-muestra-titulada-proyecto-circe/>

Figura 5. Trabajadores del matadero de Chicago descuartizan los cuerpos de animales muertos. 1906. Extraído en: <https://elpais.com/cultura/2022-01-22/coetzee-abre-el-debate-sobre-la-necesidad-de-mostrar-a-los-ninos-como-sufren-y-mueren-los-animales.html>

Figura 6. Área de gestación, cerdas en jaulas individuales durante las cuatro primeras semanas de embarazo. Fotografía: Aitor Garmendia. Extraído en: <http://traslasmuros.com/granjas-cerdos-espana-investigacion.php>

Figura 7. Imagen de un lechón muerto encontrado en uno de los pasillos de lactancia. Su cuerpo ha sido devorado por algún roedor. Fotografía: Aitor Garmendia. Extraído en: <http://traslasmuros.com/granjas-cerdos-espana-investigacion.php>

Figura 8. Jaulas de gestación de cerdas. Aragón 2019. Fotografía: Aitor Garmendia. Extraído en: <http://traslasmuros.com/granjas-cerdos-espana-investigacion.php>

Figura 9. Utensilios de inseminación artificial esparcidos por el suelo a la entrada de la nave de gestación. Castilla-La Mancha, 2019. Fotografía: Aitor Garmendia. Extraído en: <http://traslasmuros.com/granjas-cerdos-espana-investigacion.php>

Figura 10. El parto sobre orina y heces, 2019. Fotografía: Aitor Garmendia. Extraído en: <http://traslasmuros.com/granjas-cerdos-espana-investigacion.php>

Figura 11. Lesiones debido a la caudofagia (trastorno de morder el rabo). Castilla la Mancha 2020. Fotografía: Aitor Garmendia. Extraído en: <http://traslasmuros.com/granjas-cerdos-espana-investigacion.php>

Figura 12. Lesiones debido a la mezcla de camadas. Castilla la Mancha 2020. Fotografía: Aitor Garmendia. Extraído en: <http://traslosmuros.com/granjas-cerdos-espana-investigacion.php>

Figura 13. Lesiones oculares debido a los gases y mala ventilación. Castilla la Mancha 2020. Fotografía: Aitor Garmendia. Extraído en: <http://traslosmuros.com/granjas-cerdos-espana-investigacion.php>

Figura 14. La deforestación, la destrucción de hábitats y la intensificación insostenible de la producción animal. Fotografía: Felipe Werneck. Extraído en: <https://www.nationalgeographic.es/medio-ambiente/2020/06/deforestacion-amazonas-alcanza-niveles-historicos-debido-consumo-carne>

Figura 15. Problemas vinculados al cultivo de soja para la ganadería industrial. Extraído en: <https://www.ecologistasenaccion.org/wp-content/uploads/2022/01/con-la-soja-al-cuello-informe.pdf>

Figura 16. Ecologistas en acción, 12 razones contra la ganadería intensiva. Extraído en: <https://www.ecologistasenaccion.org/wp-content/uploads/2022/01/con-la-soja-al-cuello-informe.pdf>

Figura 17. Banksy. *Las sirenas de los corderos*. 2013. Acción con camión de peluches. Nueva York. Extraído en: <https://www.informador.mx/Cultura/Banksy-lleva-al-matadero-a-animales-de-peluche-20131013-0120.html>

Figura 18, Una vaca con un cuerno roto en un barco de transporte de ganado. Extraído en: <https://www.dw.com/es/una-investigaci%C3%B3n-revela-las-atroces-condiciones-del-transporte-de-animales-vivos/a-60467631>

Figura 19. El hallazgo de cadáveres correspondientes al transporte marítimo de ganado se produce tanto en alta mar como en la costa. Extraído en: <https://www.periodicodeibiza.es/noticias/baleares/2021/01/28/1233689/barcos-transporte-ganado-lanzan-animales-muertos-mar-balear-1.html>

Figura 20. Igor Grubic. *Do animals?* 2021. Fotografías. Extraído en: <https://www.galleriaveronica.it/artworks/igor-grubic-186-do-animals-/#&gid=1&pid=1>

Figura 21. Tamara Kostianovsky. *Between Wounds and Folds at Smack Mellon*. 2021. Textil. Nueva York. Extraído en: <https://www.smackmellon.org/exhibition/tamara-kostianovsky-between-wounds-and-folds/>

Figura 22. Emisiones de gases de efecto invernadero en dietas. Extraído en: <https://twitter.com/veganoyo/status/1138311852746772480>

Figura 23. Lucía Loren. *Madre sal*. 2008. Roca de sal. Villoslada de Cameros, La Rioja. Extraído en: <https://lucialoren.com/index.php/component/k2/item/19-madre-sal>

Figura 24. Montaje de *Identidad visceral* 2022.

Figura 25. Virginia Janovich. Montaje de *Identidad visceral* 2022.

Figura 26. Virginia Janovich. *Identidad visceral* 2022. Redaño de cordero.

Figura 27. 28. 29. 30. Proceso de trabajo con redaño de cordero. 2021.

Figura 31. 32. 33. Virginia Janovich. *Entrañas*. 2021.

Figura 34. Proceso de reproducción de la pieza en cera.

Figura 35. Árbol de colada.

Figura 36. Colada en bronce.

Figura 37. Descascarillado de la pieza.

Figura 38. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Bronce, tijeras.

Figura 39. 40. 41. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Detalle.

Figura 42. Reproducción de la pieza en cera.

Figura 43. Proceso de elaboración de la cáscara cerámica.

Figura 44. Piezas recién coladas.

Figura 45. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Bronce, imitación de sangre.

Figura 46. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Bronce, imitación de sangre. Secuencia de la cresta derritiéndose.

Figura 47. Reproducción de la pieza desde el resto orgánico.

Figura 48. Árbol de colada.

Figura 49. Reproducción de la pieza en cera.

Figura 50. Calentamiento del lecho de colada.

Figura 51. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Latón.

Figura 52. 53. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Detalle.

Figura 54. Colada de cera al molde de alginato.

Figura 55. Proceso de colocar las púas de tenedor.

Figura 56. Espinas de pez limón.

Figura 57. Reproducción en cera.

Figura 58. Secado de aletas para pruebas.

Figura 59. Cartílago de oreja disecado.

Figura 60. Árbol de colada con goma laca negro humo.

Figura 61. Descascarillado de la cáscara de cerámica.

Figura 62. Aplicación de la pátina.

Figura 63. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Bronce.

Figura 64. 65. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Detalle tenedor.

Figura 66. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Detalle cuchara, cuchillo.

Figura 67. Virginia Janovich. *¡Buen provecho!* 2022/23. Detalle mesa restaurante.

Figura 68. Primera granja de cerdos abandonada. Gaibiel, Castellón.

Figura 69. Restos del suelo de hormigón.

Figura 70. Segunda granja de cerdos convertida en almacén de leña. Gaibiel, Castellón.

Figura 71. Reproducción en cera.

Figura 72. Árbol de colada.

Figura 73. Corte de bebederos.

Figura 74. Proceso de patinado.

Figura 75. Virginia Janovich. *Subjected.* 2022/23. Bronce. Detalle instalación.

Figura 76. 77. Virginia Janovich. *Subjected.* 2022/23. Detalle instalación.

Figura 78. Primeros planos.

- Figura 79.** Bocetos, vista frontal, lateral, superior.
- Figura 80.** Planos vertical y horizontal.
- Figura 81.** Montaje de las patas.
- Figura 82.** Construcción del volumen.
- Figura 83.** Construcción del volumen.
- Figura 84.** Aplicación de transformador de óxido, efecto pavonado.
- Figura 85. 86.** Virginia Janovich. *Subjected*. 2022/23. Varillas de hierro. Detalle instalación.
- Figura 87. 88.** Virginia Janovich. *Subjected*. 2022/23. Detalle instalación.
- Figura 89. 90. 91.** Material fotográfico recopilado en el matadero de conejos.
- Figura 92.** Estampa 3 tonos.
- Figura 93.** Serie Estampas 4 tonos transparente.
- Figura 94.** Serie Estampas 4 tonos opaco.
- Figura 95.** Piel de conejo tratada con goma laca preparada para estampar.
- Figura 96.** Proceso de estampación.
- Figura 97.** Proceso de estampación, detalle.
- Figura 98.** Estampa de piel de conejo cara externa.
- Figura 99.** Estampa de piel de conejo cara interna.
- Figura 100. 101. 102.** Estampas con piel de conejo plegada.
- Figura 103.** Virginia Janovich. *Subjected* 2022/23. Xilografía sobre papel alimenticio. Detalle instalación.
- Figura 104.** Maqueta en plastilina y cables.
- Figura 105.** Transfer en matriz de piedra litográfica, intervención con nata.
- Figura 106.** Manipulación etiquetas bienestar animal.
- Figura 107.** Diseño personal.
- Figura 108.** Proceso de estampación.
- Figura 109.** Sellado de las bolsas con calor.
- Figura 110.** Serie de 34 estampas.
- Figura 111.** Virginia Janovich. *Lechería heaven land*. 2022 /23.
- Figura 112. 113. 114. 115. 116.** Virginia Janovich. *Lechería heaven land*. 2022 /23. Detalle.

7. ANEXO

1. También en relación a este tema se han realizado una serie de pinturas sobre la imagen del torero vista desde la perspectiva del toro. Materializadas en óleo sobre tela rosa (color de la capa del torero) se representan toreros distorsionados, deformados y desenfocados tal cual los podría ver el toro. De manera que estos toreros parecen monstruos deformes. La paleta de colores empleada ha sido en tonos cálidos respetando la gama de colores que el toro es capaz de percibir.



Virginia Janovich. *El monstruo*. 2022 /23. Óleo sobre tela.



Virginia Janovich. *El monstruo*. 2022 /23. Óleo sobre tela.



2. El problema de las jaulas y espacios reducidos, también se exploró en la búsqueda previa a la propuesta de nuestro proyecto de TFM en una serie de xilografías en negro y rojo que mostramos a continuación:



Virginia Janovich. *En batería*. 2022 /23. Xilografía en negro y rojo.

3. Por último, en base a unas fotografías que realizamos para nuestra investigación en los mataderos, se han creado una serie de trabajos en aguafuerte. Las estampas se han realizado en papel reciclado de producción propia.



Virginia Janovich. *El mandil*. 2022 /23. Aguafuerte.

ANEXO I. RELACIÓN DEL TRABAJO CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA AGENDA 2030

Anexo al Trabajo de Fin de Grado y Trabajo de Fin de Máster: Relación del trabajo con los
Objetivos de Desarrollo Sostenible de la agenda 2030.

Grado de relación del trabajo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Objetivos de Desarrollo Sostenible	Alto	Medio	Bajo	No procede
ODS 1. Fin de la pobreza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 2. Hambre cero.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 3. Salud y bienestar.	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 4. Educación de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 5. Igualdad de género.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 6. Agua limpia y saneamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 7. Energía asequible y no contaminante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 8. Trabajo decente y crecimiento económico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 9. Industria, innovación e infraestructuras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 10. Reducción de las desigualdades.	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 11. Ciudades y comunidades sostenibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 12. Producción y consumo responsables.	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 13. Acción por el clima.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 14. Vida submarina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 15. Vida de ecosistemas terrestres.	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 16. Paz, justicia e instituciones sólidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ODS 17. Alianzas para lograr objetivos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Descripción de la alineación del TFG/TFM con los ODS con un grado de relación más alto.



**Anexo al Trabajo de Fin de Grado y Trabajo de Fin de Máster:
Relación del trabajo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la agenda 2030.**

En este TFM pretendemos concienciar, aunque sea a un grupo reducido de personas de la necesidad de modificar nuestra forma de consumo (ODS 12), para, de alguna manera, disminuir las desigualdades (ODS 10) entre el ser humano y otras especies, en favor a la preservación de la vida de los ecosistemas (ODS 15) de tanta importancia para el planeta. A la vez que esta concienciación sirva para nuestro propio bienestar y salud (ODS 3).