



## VII. Educación para la salud

### 3. Seguridad Alimentaria: de la granja a la mesa

#### Descripción

Se pretende que los/las adolescentes conozcan cómo se procesan y obtienen los alimentos, realizando un análisis sobre el control integral del proceso de producción, con el fin de garantizar que los alimentos sean inocuos y estén libres de peligros, previniendo con ello las enfermedades de transmisión alimentaria. Este proceso de seguridad alimentaria se realiza a lo largo de toda la cadena de alimentación (granjas, campos, huertas, ríos, mar, industrias de fabricación, comercios, restaurantes, etc), es decir, de la granja a la mesa, garantizando con ello que los alimentos lleguen al/a la consumidor/a sanos y seguros.

#### Objetivos

- Analizar los procesos de elaboración y comercialización de los alimentos en sus distintas etapas, incidiendo especialmente en aquellos puntos en los que su seguridad pueda verse afectada.
- Conocer los principales procesos de producción a nivel de la industria alimentaria; incidiendo, especialmente, en los procesos de conservación de los mismos: físicos (frío, calor, radiaciones ionizantes,...), químicos (aditivos: colorantes, conservantes, antioxidantes, edulcorantes...), etc.
- Conocer las principales causas y tipos de contaminación de los alimentos: bióticas (bacterias, virus, parásitos...) y abióticas (pesticidas, agentes químicos,...).
- Familiarizarse con las principales enfermedades producidas por los alimentos: alergias e intolerancias alimentarias, toxiinfecciones alimentarias, etc.
- Conocer los sistemas de control que realiza el Ayuntamiento, así como las redes de alerta existentes a nivel nacional y europeo, que garantizan que los alimentos que proceden, incluso de otros países, lleguen a el/la consumidor/a sanos y seguros.

#### Contenidos

- Se estudiarán cómo los cambios en los estilos de vida que se están produciendo en la sociedad, contribuyen a que se incrementen los riesgos sanitarios.
- Además, se analizarán los procesos que tienen lugar en cada eslabón de la cadena alimentaria: producción primaria, industria y comercios y consumidores/as; asimismo, se hará incidencia, especialmente en los procesos de higiene y conservación de los alimentos, en los principales agentes causantes de la contaminación biótica y abiótica, y en las principales enfermedades transmitidas por los alimentos: salmonelosis, estafilococia, botulismo, encefalopatía espongiforme bovina, anisakiasis, triquinosis, zoonosis, etc.
- También, se analiza el papel que tienen las instituciones (europeas, nacionales, autonómicas y locales) en la seguridad alimentaria, incidiendo en los Sistemas de Inspección y Control que se realizan por parte del Ayuntamiento y en las redes de alerta alimentaria (cómo funcionan, quiénes intervienen, cómo se resuelven, etc.).

#### Dirigido a

Cuarto curso de Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O.).  
Primer curso de Bachillerato  
Educación Permanente de Personas Adultas

#### Aportaciones del Ayuntamiento

Personal especializado.

La Concejalía de Urbanismo, Medio Ambiente, Salud y Consumo del Ayuntamiento de Granada subvenciona íntegramente el coste de esta actividad.

#### Calendario

Durante el curso escolar.



**Actividades**

Se desarrollará un taller de noventa minutos de duración aproximadamente, utilizando presentaciones con imágenes comentadas y realizando actividades didácticas al final de la intervención, con el objetivo de afianzar los conocimientos adquiridos.

**Observaciones**

El programa se desarrolla en el propio Centro Educativo.

**Organiza**

Concejalía de Urbanismo, Medio Ambiente, Salud y Consumo

**Tramitación de solicitudes**

Servicio de Educación.

Concejalía de Derechos Sociales, Educación y Accesibilidad.

Ayuntamiento de Granada.

C/ Horno de San Matías, 4-3ª planta. 18009 Granada

Teléfono: 958.18.00.91

Fax: 958.18.00.90

Correo electrónico: [educacion@granada.org](mailto:educacion@granada.org)

Web: [www.granada.org](http://www.granada.org)