

VII. Educación para la salud

2. 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 al 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.

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.
- La Concejalía de Medio Ambiente, Salud y Mantenimiento Integral de la Ciudad Ayuntamiento de Granada subvenciona íntegramente el coste de esta actividad.

Organiza

Concejalía de Medio Ambiente, Salud y Mantenimiento Integral de la Ciudad.

Tramitación de solicitudes

Concejalía de Educación, Consumo y Empleo. Servicio de Educación.

C/ Horno de San Matías, 4

18009 Granada

Teléfono: 958.18.00.91

Fax: 958.18.00.90

Correo electrónico: educacion@granada.org

Web: www.granada.org

