

<http://www.aulaplaneta.com/2015/04/06/agenda/diez-recursos-sobre-seguridad-alimentaria-para-celebrar-el-dia-mundial-de-la-salud/>

Cada 7 de abril la Organización Mundial de la Salud (OMS) conmemora su nacimiento y celebra el Día Mundial de la Salud, con el que trata de concienciar a la ciudadanía sobre cuestiones relacionadas con este ámbito. En este caso, se ha elegido como tema la inocuidad de los alimentos, ya que los alimentos contaminados o insalubres se relacionan con unos 2 millones de muertes cada año en el mundo. Recopilamos una decena de recursos online con los que podrás explicar a tus alumnos en qué consiste este problema y, además, animarles a contribuir con su actitud a la conservación, manipulación y consumo responsable de los alimentos.

DIEZ PROPUESTAS SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Diez datos sobre alimentos y seguridad en el mundo. Esta sencilla presentación es una buena aproximación al problema que supone el consumo de alimentos en mal estado o contaminados. http://www.who.int/features/factfiles/food_safety/facts/es/index9.html

2. Inocuidad de los alimentos. Una nota de la OMS que desglosa cuáles son las principales enfermedades transmitidas por los alimentos y sus causas. Te ofrece numerosos datos para profundizar en este tema. Podéis analizar las causas y proponer soluciones, tanto a nivel global (normativas sobre el uso de contaminantes químicos, control del proceso del alimento...) como individual (manipular correctamente el alimento en casa, respetar las normas de conservación...).

3. Seguridad de los alimentos. Video documental de la Organización Panamericana de la Salud en el que se explica el problema de la contaminación alimentaria, sus efectos tanto en la salud como en la economía y posibles soluciones, especialmente en países con menor control en este tema.

4. Test sobre alimentos seguros (en inglés). Cinco preguntas que pueden servirte para reflexionar con tus alumnos sobre lo que saben de seguridad en la alimentación e investigar después al respecto. Puedes completarlo con este interactivo que plantea varios consejos sobre manipulación y conservación de alimentos.

5. Las cinco claves de la inocuidad de los alimentos. Este divertido video mostrará a tus alumnos que la conservación de los alimentos en buen estado y su adecuada manipulación es responsabilidad de todos. Puedes utilizar también este Manual en PDF.

6. La alimentación en la Educación Secundaria Obligatoria. Esta guía didáctica de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ofrece mucha información interesante sobre la

cadena alimentaria y el manejo y conservación de los alimentos, entre otros temas. Incluye propuestas de actividades.

7. Mitos y más mitos de la seguridad alimentaria. Dos infografías interactivas de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria con ideas falsas sobre la seguridad de los alimentos. Para aprender cuáles son las prácticas saludables y cuáles las que debemos evitar.

8. “Por qué es tan importante la trazabilidad alimentaria”. Completo reportaje sobre la trazabilidad, en qué consiste, cómo se consigue y en qué afecta a la seguridad y fiabilidad de los alimentos. Este video lo explica en formato animado.

9. “Anisakis, el parásito oculto en el pescado”. Reportaje del diario El Mundo para reflexionar sobre este parásito y las precauciones que deben seguirse para evitarlo. También puedes utilizar esta ficha de Animalandia.

10. “Casi 200 afectados por salmonelosis en un colegio del sur de Gran Canaria”. Noticia de La Razón para analizar los efectos de las bacterias Salmonella, que pueden estar presente en los huevos y la carne de ave. Aquí hay más información al respecto y en este enlace puedes encontrar varios reportajes para ampliar información.