

**CAMPAÑA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA**



# **COMUNICACIÓN DE CRISIS**

**CAMPAÑA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**



## **PREPARACIÓN OPINIÓN PÚBLICA PARA AFRONTAR POSIBLES CRISIS ALIMENTARIAS**

- **Estrategia:**
  - **Información**
  - **Formación**

## CAMPAÑA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA



### **Objetivos:**

- **Informar y educar al consumidor sobre los temas que afectan a la seguridad alimentaria.**
- **Dar a conocer a los consumidores los controles, autoridades y mecanismos existentes para garantizar la seguridad de los productos de alimentación.**
- **Resaltar el papel del consumidor como último eslabón de la cadena alimentaria.**
- **Promover el papel de las organizaciones de consumidores en la difusión y en el asesoramiento en cuestiones relativas a la seguridad alimentaria.**

## **CAMPAÑA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA**



- **Públicos objetivos:**
  - **Asociaciones de Consumidores**
  - **Líderes de opinión**
  - **Sector Educativo**



**FUENTES MUY FIABLES SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS**

	<b>UE (15)</b>	<b>ESPAÑA</b>
<b>PRODUCTORES</b>	12	9
<b>TIENDAS DE BARRIO</b>	19	21
<b>MERCADOS</b>	16	19
<b>SÚPER, HÍPER Y GRANDES SUPERFICIES</b>	18	18
<b>AS. DE CONSUMIDORES</b>	52	48
<b>AUTORIDADES (Nacionales, Locales y Regionales)</b>	26	35
<b>INSTITUCIONES EUROPEAS</b>	21	31

## CAMPAÑA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA



- **Acciones:**

- **Asociaciones de consumidores:**

- Jornadas de formación de directivos.
- Sesiones informativo-formativas.
- Foro sobre Seguridad Alimentaria.
- Encuentros entre representantes de la industria y de las asociaciones de consumidores.
- Elaboración de material didáctico.

## CAMPAÑA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA



- **Acciones:**
  - **Líderes de opinión:**
    - Encuentros entre periodistas, representantes de la industria y representantes de las asociaciones de consumidores, y expertos/científicos.
    - Guía de Mitos y Realidades de la Seguridad Alimentaria.
    - Foro sobre Seguridad Alimentaria.

guía Mitos y Realidades  
de la  
Seguridad Alimentaria

Consortio para la Seguridad Alimentaria (FIRAB, CEACCU, UCEI, UNIAE)

CUARTA  
EDICIÓN



CAMPAÑA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

## CAMPAÑA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA



- **Acciones:**

- **Sector Educativo:**

- Jornadas de Formación de Formadores de Universidades Populares.
- Elaboración de material didáctico.
- Encuentros institucionales y acuerdos de colaboración con editores de libros de enseñanza (ANELE).
- Inclusión de la seguridad alimentaria en los nuevos currículos escolares (LOCE)...

# CUADERNO DIDÁCTICO

*sobre*

## Seguridad Alimentaria en Enseñanza Secundaria

Consortio para la  
Seguridad Alimentaria  
(FIAB, CEACCU, UCE, UNAE)



CAMPAÑA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

# FICHA DIDÁCTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

EDUCACIÓN PRIMARIA

## 1. CONOCER

### UN RECORRIDO POR EL MERCADO

Un día vamos al mercado y compramos aceite de oliva, verdura, pescado congelado, leche, pan, fruta y carne. Para que todos estos alimentos lleguen a nuestra mesa han intervenido muchas personas, como podremos ver completando el siguiente cuadro:

	ACEITE DE OLIVA	VERDURAS Y FRUTAS	PESCADO CONGELADO	PAN	LECHE	CARNE
¿Quién produce la materia prima?						
¿Hay que transformar la materia prima antes de consumirla? ¿Dónde?						
¿En qué tienda o sección del mercado se vende?						
¿Cuándo solemos consumirlo en nuestra casa?						

## 2. APLICAR

### HACER LA COMPRA PENSANDO EN LA SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

■ En nuestro recorrido por el mercado, la primera tienda era la de productos congelados, pero hemos dejado estas compras para el final, porque .....

■ Como algunos alimentos vamos a guardarlos para consumirlos dentro de un tiempo, hemos leído bien las etiquetas de lo que comprábamos porque .....

■ En una frutería tenían un gato muy bonito, pero mis padres han preferido comprar en otra frutería porque .....



■ Al llegar a casa hemos guardado el pescado en el congelador, la carne, la leche, la fruta y la verdura en el frigorífico, y el pan y el aceite en un armario distinto al de los productos de limpieza porque .....

■ Al acabar la compra, tras jugar un rato en el parque, volvimos a casa para merendar, pero antes me lavé las manos porque .....

## 3. RECORDAR

### PARA QUE LOS ALIMENTOS SEAN SEGUROS

■ Explica lo que significan los siguientes términos y pon ejemplos de cada uno:

- Cadena Alimentaria
- Materia Prima
- Sistemas de Conservación
- Fecha de Caducidad

■ Haz una lista con las principales medidas de higiene para la seguridad de los alimentos

AUTOR: Jesús Martín Montalvo • REVISIÓN DIDÁCTICA: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Centro de Investigación y Documentación Educativa (CIDE)



CAMPANA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Consejo para la Seguridad Alimentaria (FAO, OMS, UNICEF, UIC, UNAF)



Una iniciativa de la Unión Europea

## Ficha didáctica de Seguridad Alimentaria

## 1 Conocer

## ¿QUIÉN ES EL RESPONSABLE DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS?

La idea clave sobre la que vamos a trabajar es que "todos los eslabones de la Cadena Alimentaria tienen un papel y una responsabilidad para conseguir la seguridad de los alimentos".

Elabora la cadena alimentaria de dos alimentos, uno de origen vegetal y otro animal, indicando las personas, empresas y entidades que intervienen en ella.

## 2 Aplicar

## NUESTRA RESPONSABILIDAD EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

A continuación puedes ver varias situaciones en las que unas veces se han tomado decisiones acertadas y otras desacertadas en relación con el consumo seguro de ciertos alimentos. Indica en cada caso si la decisión indicada es correcta o no y por qué. Para responder, os será muy útil conseguir envases de mayonesa, salchichas en bolsa de plástico, refrescos en bote, leche y yogur, y leer atentamente la información que aparece en sus envases y etiquetas.

- Una familia está veraneando en un camping y toma una comida con mayonesa, que hicieron con huevos, aceite de oliva y sal. Aunque sobra mucha, deciden tirarla y no guardarla para consumirla en los días siguientes.
- Va a venir a comer a casa un amigo que tiene intolerancia a los alimentos con gluten (una proteína de los cereales). Ponemos para comer unas salchichas envasadas pues al ser productos cárnicos suponemos que no tienen gluten (lee atentamente la composición en su envase).



- Hemos hecho una compra grande y se nos ha llenado el frigorífico y todos los armarios en los que solemos guardar alimentos. Decidimos guardar algunas bebidas envasadas en un armario donde guardamos productos de limpieza y pinturas.
- En una granja nos ofrecen leche recién ordeñada. Agradecemos la invitación pero no la tomamos.
- Al preparar la comida que llevaremos a una excursión, basándonos en las posibilidades de conservación en el campo, decidimos no llevar leche pasteurizada ni salchichas en bolsa, y sustituirlas por leche esterilizada y salchichas enlatadas.

## 3 Recordar

## LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, UNA RESPONSABILIDAD COMPARTIDA

- Describe el significado de los siguientes términos y pon ejemplos de cada uno:
 

• Seguridad Alimentaria	• Industria alimentaria
• Cadena Alimentaria	• Comercialización
• Producción Primaria	• Consumidor
- Muchas de las informaciones necesarias para tomar decisiones acertadas sobre la seguridad alimentaria las podemos obtener de las etiquetas y envases de los alimentos. Enumera los datos que aparecen en las etiquetas y envases.



CAMPANA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Documento para la Seguridad Alimentaria (STAB, COMCE, IEE, IFAE)

www.seguridadalimentaria.es  
www.seguridadalimentaria.com



Una iniciativa  
de la Unión Europea

# La cadena alimentaria

Es el conjunto de etapas por las que pasan los alimentos –desde el campo o el mar– hasta que llegan a nuestra mesa.  
Todas estas etapas están sometidas a controles para garantizar la seguridad de los alimentos.

## 1. Producción primaria: agricultura, ganadería y pesca

**1** La **producción primaria** es el primer eslabón de esa cadena y comprende a la cría, producción o cultivo de los productos de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca; es decir, la "materia prima".



## 2. Industria alimentaria

**2** La **industria alimentaria** se encarga de la preparación o fabricación de un alimento a partir de esa materia prima que le llega desde la producción primaria.



## 3. Comercialización o venta

**3** Los alimentos que prepara la industria, los adquirimos, debidamente etiquetados, en tiendas, supermercados o hipermercados. Éste es el proceso de **comercialización o venta**. Debemos leer bien las etiquetas porque nos informan sobre el producto que compramos.



## 4. Los consumidores

**4** Los **consumidores** somos el último eslabón de la cadena alimentaria y tenemos también nuestra responsabilidad para contribuir a la seguridad alimentaria.



*¡Pon de tu parte!*

www.seguridadalimentaria.com

Comisión para la Seguridad Alimentaria  
(EFSA, CENSA, SCC, UNED)



CAMPAÑA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Una iniciativa  
de la Unión Europea



## **LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS LIBROS DE TEXTO**

### **BLOQUES TEMÁTICOS**

- 1.- La seguridad alimentaria: un derecho y un deber de los ciudadanos.**
- 2.- La cadena alimentaria: una responsabilidad compartida.**
- 3.- La información del consumidor, agente de seguridad alimentaria.**
- 4.- La etiqueta de los productos de alimentación.**
- 5.- Higiene y conservación de los alimentos.**
- 6.- Legislación, controles y autoridades que velan por la seguridad alimentaria.**

CAMPAÑA DE EDUCACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA



**Educación Primaria**  
**CIENCIAS, GEOGRAFÍA E HISTORIA**  
*Primer ciclo*

**Contenidos:**

- 3. Los alimentos. La dieta equilibrada. Hábitos saludables, prevención de los trastornos alimentarios. Algunos aspectos básicos de la seguridad alimentaria.**



## *Tercer ciclo*

### **Contenidos:**

- 1. Funcionamiento y cuidado de nuestro cuerpo. Principales enfermedades que afectan a los aparatos y sistemas del organismo humano. Hábitos saludables y prevención de los trastornos alimentarios.**
- 2. Clasificación de los seres vivos. Los animales: vertebrados e invertebrados. Características, grupos y especies más representativos. Los vegetales: características, grupos y especies más representativos. La importancia económica de los seres vivos. La industria alimentaria. Productos de origen animal y vegetal. La conservación de los alimentos.**
- 3. Las relaciones entre los seres vivos. Cadenas alimenticias. Asociaciones intraespecíficas e interespecíficas Poblaciones, comunidades y ecosistemas.**