

Aliméntate con seguridad



JUSTIFICACIÓN

La correcta manipulación, conservación y etiquetado de los alimentos son varios de los factores más importantes para evitar intoxicaciones alimentarias. Conocer el concepto de trazabilidad respecto al etiquetado alimentario, el significado de éste y cómo podemos aprovechar dicha información es clave para, junto con correctos hábitos cotidianos, poder evitar peligros alimentarios en nuestro entorno próximo.

OBJETIVOS

- Conocer los tipos de contaminaciones que pueden darse a través de los alimentos, así como los tipos de toxiinfecciones alimentarias más comunes.
- Aprender hábitos de higiene correctos y reconocer la importancia de una correcta manipulación y conservación de los alimentos como medio para prevenir las toxiinfecciones.
- Comprender los elementos clave del etiquetado de los alimentos envasados y su papel en nuestra seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

- Cadena alimentaria.
- Posibles riesgos: Alergias. Intolerancias. Toxiinfecciones.
- Etiquetado de alimentos: información a la persona consumidora.
- El etiquetado del alimento como elemento de seguridad: trazabilidad.
- Conservación y manipulación de alimentos: espacios, condiciones y hábitos seguros.

ACTIVIDADES

FASE INICIAL (Actividad previa)

- Recopilación de hábitos incorrectos en el hogar respecto a la seguridad alimentaria.
- Búsqueda de noticias o sucesos protagonizados por empresas, relacionados con la seguridad alimentaria.

FASE DESARROLLO (Sesión)

- La cadena alimentaria y riesgos. Resolución de casos.
- Alergias, intolerancias, toxiinfecciones. Juego.
- El etiquetado y nuestra seguridad. Juego de rapidez.
- Trazabilidad y aplicación en casos concretos.
- Consejos de manipulación y conservación de alimentos.

FASE APLICACIÓN Y COMUNICACIÓN (Act. posterior)

- Revisión crítica de los errores de la actividad previa y creación de decálogo seguro.

CONTRIBUCIÓN A LAS COMPETENCIAS

DISCIPLINARES

- Competencia comunicativa lingüística y literaria.
- Competencia tecnológica.
- Competencia social y cívica.

TRANSVERSALES

- Competencias para la comunicación verbal, no verbal y digital.
- Competencia para aprender a aprender y para pensar.
- Competencia para aprender a ser.

METODOLOGÍA

- Trabajo individual.
- Trabajo colaborativo.
- Metodología expositiva.
- Estudio de casos.
- Gamificación.

ORGANIZACIÓN

*Recursos y herramientas TIC	Espacios y grupos	Duración
Ordenador/Tablet/Móvil. Acceso a internet.	Las personas asistentes trabajarán individualmente o en grupo según la modalidad que elijan (en directo o en diferido) y los recursos de que dispongan.	1 sesión - 60'

**Comunicar la disponibilidad o no de los recursos en el caso de que la experiencia se desarrolle fuera de los centros de Kontsumobide.*

EVALUACIÓN

PROFESORADO

Encuesta de satisfacción

ALUMNADO

Encuesta de satisfacción