

Juegos y Dinámicas.

¿Cómo preservar la inocuidad de los alimentos?

Conocer las cinco claves de inocuidad de alimentos desarrolladas por la Organización Mundial de la Salud

Objetivos de la actividad

- ❑ Identificar los factores que afectan a la salud humana y explicar la relación entre hábitos personales, estilos de vida y la salud humana.
- ❑ Reconocer los aspectos más importantes vinculados a una segura manipulación de alimentos.
- ❑ Identificar y comunicar los puntos más importantes sobre las 5 claves de la inocuidad de alimentos a partir de materiales audiovisuales.

Información de base para el docente

La inocuidad de alimentos es un asunto que está vinculado a la actividad de diversos sectores: granjeros, productores agrarios, distribuidores de alimentos, comerciantes, autoridades municipales, provinciales y regionales de salud y agricultura, organismos que regulan la alimentación, y también todos los consumidores de alimentos. Desde la granja hasta la mesa, todos los pasos son importantes para garantizar la inocuidad de alimentos.

Los mensajes que el docente establece en la producción de materiales audiovisuales pueden aludir a la celebración de un cumpleaños, donde se contemplan todos los pasos previos a la preparación de un alimento y finaliza con la fiesta.

Materiales requeridos:

Cartulinas o pósters con mensajes y dibujos alusivos a la inocuidad de alimentos
Pizarrón

Ejecución

El docente debe colocar 5 cartulinas o pósters con mensajes referidos a las 5 claves que la OMS desarrolló para garantizar la inocuidad de alimentos. Las claves son:

- Mantener la higiene
- Separar alimentos crudos de los cocidos
- Cocinar completamente los alimentos
- Conservar los alimentos a temperaturas seguras
- Utilizar agua segura y materias primas seguras

Cada cartulina o póster debe contener imágenes que aludan al contenido de los mensajes y es recomendable que tengan un buen impacto visual, para que atraiga la atención de los alumnos.

Antes de presentar los mensajes, es oportuno evaluar el conocimiento previo de los alumnos. Por ejemplo, se escribe la palabra "bacteria" en el pizarrón, y los alumnos expresan sus ideas sobre qué les trae a la mente este concepto, y son anotadas abajo.

Luego, el docente clasifica las ideas en grupos. Un grupo de ideas puede hacer referencia a las bacterias que hacen daño. También se pueden agrupar de acuerdo a la relación de las bacterias con los alimentos, las enfermedades, o la investigación científica.

Las cinco claves de la inocuidad apuntan a una manipulación y almacenamiento adecuado de los alimentos para evitar las enfermedades transmitidas por las bacterias. Los estudiantes deben comprender que estos son los puntos clave para evitar la contaminación de los alimentos.

Actividad

En pequeños grupos, los estudiantes deben confeccionar una tabla pentagonal, dividida en 5 secciones. Cada sección deberá tener un título según los mensajes de las 5 claves. A partir de lo que observaron en las cartulinas o pósters, los alumnos enunciarán y escribirán actividades repartidas entre las distintas categorías, según corresponda.

A partir del debate, los alumnos pueden identificar las potenciales áreas de interés en la manipulación, almacenamiento y preparación de alimentos y sumarlas a las secciones.

Una vez que se completaron las tablas, toda la clase comparte las actividades y se discuten cuáles son las prácticas más elementales para proteger los alimentos de una contaminación y se establece la importancia del papel que el consumidor desempeña en su contacto con los alimentos.

Actividades de extensión

Existe la posibilidad de que los alumnos realicen una entrevista a un médico, a un nutricionista o a un técnico de laboratorio, especialistas en las enfermedades transmitidas por alimentos, para que compartan sus conocimientos y recomendaciones para realizar una adecuada manipulación de alimentos.