

MEMORIA DE ACTIVIDADES

"Cultura de la Alimentación. Programa de divulgación científica"

Memoria de actividades realizadas

CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN. PROGRAMA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA

La Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria

Con fecha 25 de febrero de 2003, el Gobierno de Aragón crea por Decreto 42/2003 la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria (AASA), órgano que actuará de forma colegiada y con absoluta independencia, evaluando los productos utilizados en las líneas de producción y distribución. De acuerdo con lo expresado en la introducción del Decreto, éste órgano tiene como misión la orientación y recomendación al resto del poder público para que éste, competente en la gestión del riesgo, tome las decisiones adecuadas en materia de seguridad alimentaria. La AASA es, pues, un instrumento de consulta en proyectos y planes de control y de vigilancia emanados de la Administración Autonómica y será, en el entorno de Aragón, el centro de referencia en materia de seguridad alimentaria de la actuación de los órganos de la Administración Autonómica y de los particulares.

La Agencia Aragonesa se estructura en tres comisiones (Permanente, Científica y Consultiva) coordinadas por un Presidente y que tienen distintas composiciones y cometidos.

La Comisión Permanente está encargada de elaborar, proponer y aprobar procedimientos para la coordinación de las actuaciones de los órganos de la Administración autonómica responsables de la gestión en materia alimentaria.

La Comisión Científica tiene como cometido sustancial la emisión de dictámenes científicos y la evaluación de riesgos, mediante el uso de criterios de rigor científico, pruebas objetivas, excelencia de los procedimientos, transparencia e independencia; asimismo tiene, entre sus funciones, el orientar el ámbito de los trabajos de investigación que se desarrollen en materia de seguridad alimentaria.

Por último, la Comisión Consultiva, se constituye como lugar de encuentro y reflexión de todos los sectores sociales y económicos que puedan verse afectados por la seguridad alimentaria.

OBJETIVO del proyecto

La AASA, con la finalidad de realizar distintas acciones orientadas a mejorar la comunicación de la ciencia en Aragón, diseñó el proyecto **Cultura de la alimentación. Programa de divulgación científica**, cuyos objetivos son:

- Subsanan déficits de comunicación de diferentes aspectos de la I+D+I agroalimentaria en la Comunidad de Aragón mediante la capacitación de profesionales de la información y educadores en habilidades de divulgación científica
- Favorecer la difusión de una "Cultura de la Calidad y Seguridad Alimentaria" a través de acciones dirigidas al público en general.

De esta manera se contribuye al objetivo fundacional de la AASA de "asegurar que el público y otras partes interesadas reciban una información rápida, fiable, objetiva y comprensible" y para ello se pretende:

- Proporcionar a periodistas y educadores formación básica sobre seguridad alimentaria (higiene, tecnología, nutrición, legislación, etiquetado e información sobre nuevos alimentos entre otros muchos temas)
- Dar a conocer casos de éxito en divulgación y difusión de la seguridad alimentaria.
- Facilitar la coordinación de acciones encaminadas a mejorar las prácticas de comunicación.
- Implantar mecanismos innovadores de comunicación.
- Promover el diálogo y establecer una red entre agentes implicados: empresas, administración, científicos y medios de comunicación.
- Dar a conocer Aragón como área de excelencia alimentaria.

El valor principal de este programa de divulgación, ha sido adaptar estos contenidos a dos grupos tan diferentes, periodistas y profesores, pero que comparten una responsabilidad similar que es la formación y la difusión de información.

Para ello se ha organizado un curso para periodistas y un ciclo de cursos para profesores de educación secundaria. Además, se ha elaborado el texto de una guía para periodistas y divulgadores sobre seguridad alimentaria y se han diseñado unas fichas coleccionables para su futura difusión.

CURSO PARA PERIODISTAS

Los periodistas deben asumir la gran influencia que tienen en la sociedad, ya que las noticias que comunican son, en la gran mayoría de las ocasiones, la única fuente de información de los ciudadanos. Noticias aparentemente inocentes que cuentan las bondades de un alimento determinado, pueden tener una influencia positiva en determinados sectores. Sin embargo, una información negativa insuficientemente contrastada puede generar una alarma social injustificada, sin contar con las repercusiones económicas derivadas.

El curso titulado "**La seguridad alimentaria y los medios de comunicación**", se celebró en la sede de la Agencia, en el Edificio Centrorigen en Mercazaragoza, los días 30 de junio y 1 de julio.

Se convocó a los principales medios de comunicación de Aragón, tanto agencias de noticias como prensa escrita, radio y televisión. Se enviaron E-mails a los periodistas de las secciones de Ciencia y Sociedad del Diario del Alto Aragón, Diario de Teruel, El Periódico de Aragón, Heraldo de Aragón, La Comarca, Qriterio Aragonés, Europa Agraria, Sabor de Aragón, Efe Zaragoza, Europa Press, Radio Huesca, COPE, SER, Onda Cero, Radio Nacional de España, Punto Radio, TVE, Localia TV, Popular TV, Antena 3, entre otros.

Igualmente, se envió una carta a los directores de todos los medios de comunicación de Aragón, adjuntando el programa del curso, para que pudieran ver con detalle los temas que se iban a desarrollar y rogándoles facilitaran la presencia de al menos, uno de sus colaboradores.

Durante dos mañanas, periodistas de diferentes medios de comunicación (diarios, radio, prensa especializada) tuvieron la oportunidad de escuchar a expertos en seguridad alimentaria y disponer de gran cantidad de información sobre un tema que, a pesar de tener un importancia básica para los periodistas especializados en periodismo científico, suele tratarse de una forma poco rigurosa y en ocasiones causa una alarma social innecesaria.

El contenido fue muy extenso e incluía tanto una visión antropológica de la alimentación, como ponencias sobre organismos reguladores, mecanismos de control, cadena alimentaria, Aragón como área de excelencia alimentaria, fuentes de información, el futuro de la alimentación, alergias, alertas y crisis. El curso terminó con una exposición muy ilustrativa por parte de una periodista del Heraldo de Aragón especializada en ciencia, sobre que es lo que se debe hacer a la hora de informar sobre una crisis alimentaria y que errores no deben cometerse.

El curso fue clausurado por el Consejero de Agricultura, la Directora General de Alimentación y el Director General de Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón.

A los asistentes se les entregó una carpeta con las ponencias de todos los profesores y abundante información sobre directrices comunitarias y legislación sobre seguridad alimentaria. Una vez finalizado el curso, se envió por correo postal la documentación a los directores de los medios de comunicación más representativos de Aragón.

El programa fue el siguiente:

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Jueves 30 de junio

09:00-09:30 Entrega de documentación

09:30-09:45 Bienvenida

9:45-10:30 Alimentación y sociedad

Alimentación, cultura y sociedad

Diferenciación social y alimentación

Identidad cultural y alimentación

Globalización alimentaria

Ponente: Amado Millán. Profesor Titular de la Universidad de Zaragoza

Área de Antropología Social

10:30-11:15 El control de la seguridad alimentaria

Organismos reguladores: UE, nacionales y autonómicos

El Libro Blanco Europeo de la Seguridad Alimentaria

Mecanismos de control y actuación por parte de los responsables

Ponente: Antonio Herrera. Catedrático de la Universidad de Zaragoza

Área de Nutrición y Bromatología

11:15-11:45 Café

11:45-12:30 La cadena alimentaria

Los riesgos alimentarios

Soluciones tecnológicas: sus limitaciones

Ponente: Santiago Condón. Profesor Titular de la Universidad de Zaragoza

Área de Tecnología de Alimentos

12:30-13:15 Aragón: Área de excelencia alimentaria

Instituciones relacionadas con la calidad y seguridad de los alimentos

Centros y grupos de investigación del área agroalimentaria

Alimentos con garantía de calidad

Ponente: Pedro Roncalés. Profesor Titular de la Universidad de Zaragoza
Área de Tecnología de Alimentos

13:15-14:00 Fuentes de información

Información toxicológica en internet

Ponente: Ana Ferrer Dúfol. Profesora Titular de la Universidad de Zaragoza
Jefa de Servicio de la Unidad de Toxicología. Hospital Clínico Universitario

Viernes 1 de julio

09:30-10:15 El futuro de la alimentación

Organismos genéticamente modificados

Trazabilidad/Autenticación de especies

Alimentos funcionales y nutraceuticos

Ponente: Agustín Ariño. Profesor Titular de la Universidad de Zaragoza
Área de Nutrición y Bromatología

10:15-11:00 Alergias alimentarias

Ponente: Luis Larrad Mur. Profesor Titular de la Universidad de Zaragoza
Jefe de Servicio del Área de Inmunología. Hospital Clínico Universitario

11:00-11:30 Café

11:30-12:30 Alertas y crisis alimentarias

Definición de conceptos: Riesgo, alerta y crisis

Modelos de crisis, casos de éxito y de fracaso en su comunicación

Ponente: Juan José Badiola. Catedrático de la Universidad de Zaragoza
Presidente Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria
Director del Centro Nacional de Referencia de las EET

12:30-13:00 Auge de las informaciones sanitarias

Ponente: Pachica García Inda. Redactora de Galería de El Heraldo de Aragón

13:00-14:00 Coloquio

14:00 Clausura

Excmo. Sr. Don Gonzalo Arguilé Laguarta, Consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón

Ilmo. Sr. Don Pedro Orduna Pisarello, Director General de Fomento Agroalimentario, Departamento de Agricultura

Ilma. Sra. Doña Eva Crespo Martín, Directora General de Alimentación, Departamento de Agricultura

Juan José Badiola, Presidente de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria

Fotografías del curso para periodistas



Entrada a la sede de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria



El profesor Badiola durante su charla "Modelos de crisis, casos de éxito y de fracaso en su comunicación"



Vista parcial de la sala durante una de las ponencias



Pedro Orduna Pisarello, Director General de Fomento Agroalimentario, Eva Crespo Martín, Directora General de Alimentación y Gonzalo Arguilé Laguarta, Consejero de Agricultura



Gonzalo Arguilé, Consejero de Agricultura y Juan José Badiola, presidente de la AASA durante la clausura del curso

Consumo | Las crisis alimentarias han provocado que Europa sea cada vez más exigente. Ahora, ningún alimento se libra de la trazabilidad, un registro histórico del producto que aún suena extraño a los consumidores, pero que garantiza su seguridad

De la granja a la mesa

Sesenta finlandeses sufrieron a finales de mayo una salmonelosis. Rápidamente, Finlandia dio la alerta a la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y advirtió de sus sospechas: la bacteria causante del mal podía proceder de unas lechugas murcianas. Pero, ¿cómo se sabe dónde se ha vendido cada una de esas lechugas? Y, ¿cómo se confirma ahora si esas sospechas son ciertas?

Para averiguarlo, los investigadores siguieron la pista de la ensalada, que tiene un número o un código de barras, tras el cual aparece toda su vida: en qué parcela de qué huerta y de qué pueblo se ha plantado esa lechuga, a qué lote pertenece, a qué cooperativa se ha llevado, quién la ha distribuido, qué camión la ha transportado, quién la ha envasado con otros productos para hacer una ensalada, en qué restaurante o supermercado se ha distribuido... Toda esta cadena alimentaria es la trazabilidad, un método que proporciona un análisis histórico del producto. "Es un sistema eficaz de rastreo", contaba Antonio Herrera, catedrático de Nutrición

y Bromatología en la Universidad de Zaragoza, en el curso "Seguridad Alimentaria y Medios de Comunicación", impartido por la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria (AASA).

La trazabilidad alimentaria es obligatoria en la Unión Europea desde el 1 de enero de 2005 y permite "la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o con probabilidad de serlo", según el reglamento de 2002 que da pie a esta nueva filosofía de seguridad alimentaria.

El director general de Salud Pública de Murcia, Francisco García, comentó que la correcta trazabilidad de la lechuga ha permitido saber a qué lote pertenecía y en qué huerta de Lorca creció, cómo había sido tratada cada planta, en qué fecha salió empaquetada de España (un 20% a Finlandia y otro 80% a Inglaterra) y la fecha de caducidad. Precisamente, este último dato ha sido clave para de-

terminar, según Francisco García, que las lechugas de la discordia se sirvieron ya pasada la fecha de caducidad. En los lotes que llegaron a Inglaterra no se detectó ningún problema.

Crisis de las "vacas locas"

En los países europeos, las últimas crisis ("vacas locas", dioxinas...) obligaron a actualizar la legislación con el objetivo de proteger al consumidor, pero también de ganar su confianza. Los responsables políticos aprendieron que los fallos en seguridad alimentaria, o la simple percepción de los mismos, pueden tener graves consecuencias sociales y económicas.

Però para todo el sector alimentario la trazabilidad supone un coste económico, porque hay que etiquetar todos los productos y registrarlos sin perder la pista de ninguno. Sin embargo, el sistema tiene muchas ventajas, porque una respuesta rápida y puntual aminora el daño económico. Volviendo al ejemplo de las lechugas, la investigación llevó a un producto concreto, sin poner en entredicho toda la huerta mur-

ciana. Con la crisis de las "vacas locas", cuya tensión informativa coleó durante años, las ventas de vacuno llegaron a caer en días puntuales hasta un 90% en Aragón y las pérdidas afectaron a todos los productos cárnicos en general. "Hubo gente que por miedo dejó de comer no sólo ternera, sino cualquier tipo de carne, aunque no tuviera ningún sentido esa postura", aseguró el presidente de la AASA, Juan José Badiola.

El profesor de Nutrición y Bromatología de Veterinaria, Agustín

Ariño, explicaba que la trazabilidad "permite identificar rápidamente la causa del problema, reduciendo los daños a la imagen comercial, además de que facilita una retirada específica y precisa".

El jefe de servicio de Seguridad Alimentaria y Medio Ambiental del Gobierno aragonés, Alberto Alcolea, contaba que todos los días se reciben entre treinta y cincuenta informaciones o alertas por alimentos, comunicaciones que se distribuyen a la vez en toda la Unión Europea. Alcolea explicó que aunque la trazabilidad de forma general es obligatoria desde el pasado enero, en algunos productos ya estaba en marcha antes (vacuno, desde 2000; huevos, en 2004...) y añadió que ha contado con "una buena receptividad por parte de las empresas".

En caso de que un alimento envasado o no, un aditivo o un ingrediente proceda de fuera de la UE, por lo que no está sometido a esta reglamentación, su control se realiza en frontera y el importador es el responsable de su seguridad y de toda la información referente al producto.

PACHICA G^o INDA

La trazabilidad controla toda la vida del alimento, desde dónde nace hasta dónde se vende al consumidor

Este control facilita una rápida y certera retirada del producto en toda Europa ante la aparición del mínimo problema

Etiquetas repletas de información para el consumidor



Frutas y verduras

- **A granel.** La información, a la vista del consumidor, se muestra en la caja.
- **Datos obligatorios:** Nombre, variedad, categoría comercial y país de origen.
- **Envasado.** A lo anterior se añaden datos más específicos del origen y caducidad.
- **Otros requisitos.** Puede haberlos si, por ejemplo, se trata de un producto C de calidad.



Carne de vacuno

- **La información** debe figurar en la etiqueta (envasados) o a la vista del comprador en el mostrador de compra.
- **Algunos datos obligatorios:** nombre de la pieza o clasificación comercial, país de nacimiento del animal, país o países de engorde, de sacrificio, fecha y sala de envasado, caducidad, forma de conservación...



Pescados

- **Nombre** comercial de la pieza y nombre científico.
- **Método de producción.** Si es pescado de mar, se indica la zona; si es de agua dulce o de cría, el país de origen.
- **Otros datos obligatorios:** Grado de frescura, calibre, modo de presentación, precio...
- **Si es envasado,** peso neto y caducidad.



Leche

- **Tipo de tratamiento** térmico al que se ha sometido y condiciones de conservación.
- **Ingredientes.** Lestado, cantidad y categoría. Cantidad neta y caducidad.
- **Identificación de la empresa:** Nombre, razón social, fabricante, envasador o vendedor...
- **Lote** y lugar de origen y procedencia.

Casi el 70% de las infecciones alimentarias se produce en casa

Las salsas, las tortillas y los platos que se cocinan con huevo están implicados en la mayoría de las intoxicaciones

ZARAGOZA. El pasado año se produjeron 839 casos de toxoinfecciones alimentarias en Aragón, la mayoría en el ámbito familiar (más del 67%). El consumo de alimentos crudos, inadecuadamente conservados o preparados con gran antelación son los motivos más frecuentes de este tipo de problemas que, en verano, con el aumento de las temperaturas, pueden producirse con más

facilidad si no se siguen con rigor las medidas preventivas.

Fuentes del departamento de Salud Pública del Gobierno aragonés indicaron que en numerosas ocasiones este tipo de intoxicaciones se deben a la salmonella y aconsejan seguir cinco claves para la inocuidad de los alimentos. La primera medida consiste en mantener una adecuada limpieza (lavarse las manos antes de

preparar alimentos y durante la preparación, después de ir al baño, lavar y desinfectar todo lo usado en la preparación de alimentos, proteger los alimentos de insectos y mascotas...). Además, es preciso separar los alimentos crudos de los cocinados y listos para comer, y usar equipos y utensilios diferentes para cada caso. La tercera clave para comer seguro es cocinar completamente los ali-

mentos: una correcta cocción mata casi todos los microorganismos peligrosos. Es necesario también mantener los alimentos a temperaturas seguras (no dejar nunca las comidas cocidas a temperatura ambiente más de dos horas, ni descongelarlos a temperatura ambiente). La quinta medida consiste en usar agua y materias primas seguras (sin caducar).

HERALDO

CICLO DE CURSOS PARA PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA

El ciclo de cursos "**Seguridad Alimentaria para Profesores de Secundaria en Aragón**" se ha organizado en cuatro cursos de 20 horas de duración cada uno, con el fin de proporcionar conceptos básicos sobre seguridad alimentaria y contribuir a la formación científica de los docentes que redunde en la creación de opiniones informadas, además de promover el diálogo entre profesores, investigadores, periodistas y responsables de empresas alimentarias, lo que esperamos se traduzca en futuras colaboraciones.

Los cursos se impartieron en colaboración con los Centros de Profesorado y Recursos (CPRs) de Aragón, que fueron los encargados de la difusión de las diversas convocatorias. Los primeros Centros de Profesores se crearon en noviembre de 1984 para facilitar la formación permanente de los profesores mediante la ejecución de planes de perfeccionamiento y actualización, actividades de participación, discusión y difusión; y desarrollo de investigaciones aplicadas al mejor conocimiento de la realidad educativa de los recursos pedagógicos y didácticos disponibles.

Los centros se seleccionaron según criterios de mayor densidad de alumnos de educación secundaria, tradición en industria alimentaria de la comarca y/o disponibilidad en el calendario de cursos de cada CPR.

Los CPRs en los que se han celebrado los cursos son:

CPR JUAN DE LANUZA (Zaragoza), este curso se celebró los días 3, 5, 17, 19, 24 y 26 de octubre y asistieron veinte profesores de secundaria que imparten clases en centros de Zaragoza capital.

CPR CALAMOCHA (Calamocha, Teruel), asistieron ocho profesores de la comarca del Jiloca (Teruel) los días 14, 16, 21, 23 y 29 de noviembre y 1 de diciembre.

CPR TERUEL organizado para profesorado de Teruel capital y resto de la provincia, contó con la asistencia de veinte alumnos los días 28 y 30 de noviembre y 12, 14, 19 y 21 de diciembre.

CPR JUAN DE LANUZA (Zaragoza), celebrado los días 12, 17, 19, 24, 26 y 31 de enero de 2006, asistiendo veinte profesores que imparten clases en Zaragoza provincia.

Cabe destacar que, dada la gran aceptación que han tenido los cursos, a petición de los CPR de Huesca y Mónzón (Huesca), se han convocado dos más en marzo de 2006. El de Monzón está dirigido a profesorado de educación secundaria para adultos.

El contenido del curso estaba orientado a proporcionar a los profesores la información más interesante para los alumnos de secundaria e incluía, además de ponencias sobre seguridad alimentaria y cadena alimentaria, una amplia información sobre higiene, nutrición y dietas saludables, nuevos alimentos, higiene y el papel de la administración en el control de la producción y la inspección de las instalaciones. En estos cursos también se dedicó una charla a la influencia de los medios de comunicación.

Los cursos finalizaron con una visita práctica a una instalación de interés. Los alumnos de los cursos celebrados en Zaragoza, acudieron a la planta piloto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza donde se les mostró las diferentes líneas de producción de cárnicos, lácteos, enología, vegetales de cuarta gama, panificación, producción de frío y conservas. Los asistentes al curso organizado en Calamocha visitaron la industria Pastas Alimenticias Romero, situada en Daroca (Zaragoza), una empresa con cerca de ochenta años de existencia y una superficie de 40.000 m² en la que los alumnos pudieron conocer de primera mano los procesos de fabricación de la pasta. Los alumnos del curso de Teruel acudieron a la Asociación Turolense de Industrias Alimentarias donde pudieron visitar su planta piloto de elaborados cárnicos.

Los alumnos recibieron una carpeta con la documentación pertinente facilitada por los profesores del curso.

El Programa es el siguiente:

CURSO SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA PROFESORES DE SECUNDARIA

La Seguridad Alimentaria – 1 hora y media

- ¿Qué es la Seguridad Alimentaria?
- El derecho a la Seguridad Alimentaria

Ponente: Juan Badiola. Presidente de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria

La cadena alimentaria – 1 hora y media

- Los riesgos alimentarios
- La cadena alimentaria: Nuevos conceptos
- Soluciones Tecnológicas: Sus limitaciones

Ponente: Santiago Condón. Profesor Titular de Tecnología de Alimentos. Facultad de Veterinaria de Zaragoza

La etiqueta como factor de Seguridad Alimentaria - 1 hora y media

- La etiqueta, una garantía de seguridad alimentaria
- Datos que aporta la etiqueta
- Trazabilidad

Ponente: Agustín Ariño. Profesor Titular de Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria de Zaragoza

Nuevos alimentos - 1 hora y media

- Organismos Genéticamente Modificados
- Alimentos funcionales
- Prebióticos y Probióticos y Nutraceuticos

Ponente: Agustín Ariño. Profesor Titular de Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria de Zaragoza

Nutrición y dietas saludables - 3 horas

- Salud y hábitos alimentarios
- Problemas nutricionales en las sociedades desarrolladas
- Los hábitos alimentarios: origen y desarrollo
- Dieta saludable en todas las etapas de la vida
- Trastornos del comportamiento alimentario: Anorexia y bulimia

Ponente: Juan Revenga. Presidente de ADYNA (Asociación de Dietistas y Nutricionistas Diplomados de Aragón)

Higiene y conservación de los alimentos - 1 hora y media

- Factores que pueden afectar a la seguridad de los alimentos
- La compra de los alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Manejo y conservación de alimentos perecederos
- Higiene y conservación de los alimentos
- Reglas de oro para la preparación de alimentos recomendadas por la OMS

Ponente: Regina Lázaro. Profesora Titular de Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria de Zaragoza

La Seguridad Alimentaria en los medios de comunicación - 1 hora y media

Ponentes (según cursos):

Pachica García Inda. Redactora del periódico "Heraldo de Aragón"

Isabel Muñoz. Redactora del periódico "Diario de Teruel"

El control oficial de los alimentos - 1 hora y media

- Objetivos y marco normativo
- Principios del control oficial
- Sistemas de control oficial

Ponente: Daniel Giménez. Inspector veterinario. Presidente de la Asociación de Veterinarios Higienistas de Cataluña

El autocontrol en los establecimientos alimentarios - 1 hora y media

- Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
- Requisitos previos al sistema APPCC

Ponente: Daniel Giménez. Inspector veterinario. Presidente de la Asociación de Veterinarios Higienistas de Cataluña

Visita práctica - 3 horas

Planta piloto de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza

Industria alimentaria Pastas Alimenticias Romero S.A.

Asociación Turolense de Industrias Alimentarias

Folleto realizado por el CPR Juan de Lanuza para divulgar los cursos entre los profesores



PARA PROFESORES DE SECUNDARIA EN ARAGON

CURSO DE FORMACIÓN DE 20 HORAS INICIO 3 DE OCTUBRE

INSCRIPCIONES HASTA EL 29 DE SEPTIEMBRE

PLAN NACIONAL I+D+I 2004-2007

PLAN PROVINCIAL DE FORMACIÓN DEL PROFESORADO ZARAGOZA 2005-2006

Lunes 24 de octubre:

El control oficial de los alimentos. Objetivos y marco normativo. Principios del control oficial. Sistemas de control oficial.

El autocontrol en los establecimientos alimentarios. Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). Requisitos previos al sistema APPCC. Ponente: Daniel Gimenez Roig. Presidente de la Asociación de Veterinarios Higienistas de Catalunya (AVHIC)

Miércoles 26 de octubre:

Visita planta piloto de Ciencia y Tecnología de alimentos. Facultad de Veterinaria de Zaragoza. Líneas de producción de Cárnicos, Lácteos, Enología, Vegetales de IV gama, Panificación, Producción de frío y Conservas. Coordinador de la planta piloto: Santiago Condón

DESTINATARIOS

Profesores de secundaria y de formación profesional en el área de ciencias de la vida y de la salud.

LUGAR DE CELEBRACIÓN, FECHAS Y HORARIO

En el CPR "Juan de Lanuza"

Fechas: 3, 5, 17, 19, 24 y 27 de octubre.

Horario: Tardes de 17:30 a 20:45 horas.

PLAZAS Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

20 plazas.

Criterios: 1) Ser destinatario del curso, 2) Orden de inscripción

NÚMERO DE CRÉDITOS DE FORMACIÓN

20 horas de formación, 2 créditos de formación.

FECHAS DE INSCRIPCIÓN

Hasta el 29 de septiembre.

Cumplimentar la ficha adjunta y entregarla en el "CPR "Juan de Lanuza" de Zaragoza, directamente, por correo (C/ Buen Pastor, 4. 50003) o por fax (976 395 554).

La lista de admitidos se podrá consultar en el CPR a partir del 30 de septiembre.

REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN

*Asistencia. De acuerdo con la Orden del 26/11/92 (BOE del 10/12/92), las faltas de asistencia, independientemente de la causa, no podrán superar el 15 % del total de horas de la actividad. *Participación activa en el desarrollo del curso.

COORDINADORES DEL CURSO

Juan J. Badiola, Presidente de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria.

Patricia Miñana, Secretaria de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria.

Miguel Vaquero, Asesor de Formación del Ámbito Científico del CPR.

JUSTIFICACIÓN

La Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria (Director Juan Badiola) y el CPR presentan esta actividad de formación que pretende contribuir al objetivo fundacional de la AASA de "asegurar que el público y otras partes interesadas reciben una información rápida, fiable, objetiva y comprensible" mediante la capacitación de Profesores de Educación Secundaria.

OBJETIVOS

- Contribuir a la formación científica de los docentes que redunde en la creación de opiniones informadas a cerca de la seguridad alimentaria, alejadas de maximalismos y simplificaciones.
- Proporcionar conceptos básicos sobre seguridad alimentaria.
- Dar a conocer casos de éxito en divulgación y difusión de la seguridad alimentaria.
- Promover el diálogo y establecer una red entre agentes implicados (empresas, administración, científicos, medios...)

CONTENIDOS

Lunes 3 de octubre:

La Seguridad Alimentaria. ¿Qué es la Seguridad Alimentaria? El derecho a la Seguridad Alimentaria. Ponente: Juan J. Badiola. Catedrático de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria.

La cadena alimentaria. Los riesgos alimentarios. La cadena alimentaria: nuevos conceptos. Soluciones tecnológicas: sus limitaciones. Ponente: Santiago Condón. Profesor Titular del Área de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria.

Miércoles 5 de octubre:

Etiquetado de alimentos. La etiqueta, una garantía de seguridad alimentaria. Datos que aporta la etiqueta. Trazabilidad.

Nuevos alimentos. Organismos Genéticamente Modificados. Alimentos funcionales. Prebióticos. Probióticos y Nutraceuticos. Ponente: Agustín Arifo. Profesor Titular de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria.

Lunes 17 de octubre:

Nutrición y dietas saludables. Salud y hábitos alimentarios. Problemas nutricionales en las sociedades desarrolladas. Los hábitos alimentarios: origen y desarrollo. Dieta saludable en todas las etapas de la vida. Trastornos del comportamiento alimentario: Anorexia y bulimia. Ponente: Juan Revenga. Presidente de ADYNA (Asociación de Dietistas y Nutricionistas Diplomados de Aragón).

Miércoles 19 de octubre:

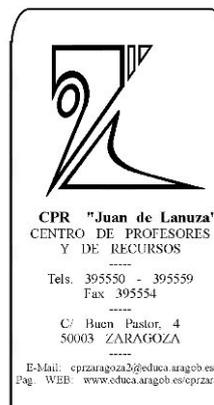
La higiene, un factor esencial en la Seguridad Alimentaria. Factores que pueden afectar a la seguridad de los alimentos. La compra de los alimentos. Almacenamiento de alimentos. Manejo y conservación de alimentos perecederos. Higiene y conservación de los alimentos. Reglas de oro para la preparación de alimentos recomendadas por la OMS. Ponente: Regina Lázaro. Profesora Titular de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria.

La Seguridad Alimentaria en los medios de comunicación. Ponente: Pachica García Inda. Redactora de Heraldo de Aragón.

Financia:



Organizan:



Fotografías de los cursos para profesores de secundaria



Los asistentes al curso del CPR Juan de Lanuza durante su visita a la planta piloto de la Facultad de Veterinaria



Daniel Giménez durante su ponencia

Alimentos con más calidad y seguridad

La Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza alberga la planta piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, un centro pionero en el campo de la investigación alimentaria y el más importante de España

ZARAGOZA. Conseguir alimentos seguros para el consumo y con todas sus cualidades y propiedades organolépticas. Ese es uno de los principales objetivos del grupo de investigación en Aragón en nuevas tecnologías de conservación de alimentos que dirige el profesor Santiago Condón Usón, del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza. El grupo desarrolla su tarea de investigación en la planta piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, cuyas instalaciones se ubican en la Facultad de Veterinaria.

Esta planta es pionera en España y está considerada como la más importante en su género de las que existen en el país. En sus instalaciones, el grupo investigador busca nuevos métodos de inactivación microbiana para diseñar procesos de higienización y conservación de los alimentos, más seguros desde el punto de vista sanitario y tecnológicamente más adecuados. Hasta ahora, el único método de conservación de los alimentos que a la vez garantiza su seguridad sanitaria es el calor. Pero en los últimos tiempos se ha demostrado que diversas especies microbianas patógenas para el hombre son capaces de sobrevivir a los tratamientos térmicos. Por otro lado, alimentos que aparentemente estaban bien pasteurizados han sido responsables de graves toxoinfecciones alimentarias. Por ello, uno de los mayores retos de este equipo de la Universidad zaragozana es la consecución de una patente de un proceso de conservación de alimentos, que dé plenas garantías de seguridad, que combine el calor y los ultrasonidos.

Vino, carne y leche
Pero además de esta actividad investigadora propia, en la planta de Ciencia y Tecnología de los Alimentos tienen lugar otros trabajos de investigación promovidos por la iniciativa privada. Por ejemplo, en estos momentos, se está trabajando en una patente para mejorar el proceso de vinificación acortando el período de maceración sin que ello afecte negativamente a alguna de las cualidades del vino tinto, como es el color. Según el profesor Santiago Condón, este nuevo método será aplicable a la elaboración de vinos a partir de la variedad de uva garnacha, una de las más importantes en las distintas zonas productoras de la Comunidad Autónoma de Aragón. Este tipo de uva necesita de un mayor tiempo de maceración, lo cual condiciona su calidad y sus posibilidades de envejecimiento. También se está trabajando en la preparación de un producto precocinado con borrarja cuya comercialización podría lanzarse en breve.

Otro logro importante de este equipo es el desarrollo de una patente de un test, que ya se ha exportado a varios países, que permite detectar la existencia de antibióticos en la leche (conocido como test Eclipse). Se está investigando para ampliar estas pruebas de detección de antibióticos en los productos cárnicos, lo cual puede ser de gran utilidad para



El profesor Santiago Condón, en la planta piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. GUILLERMO MESTRE



Un grupo de profesores de Secundaria durante una visita a la planta. GUILLERMO MESTRE

Formación | La Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria y el Centro de Profesores y Recursos forman a docentes para que ayuden a los alumnos de Secundaria

Una vía para llegar a los escolares

ZARAGOZA. Con una visita a la planta piloto de Ciencia y Tecnología de Alimentos ha terminado esta semana un curso de formación en seguridad alimentaria para profesores de Educación Secundaria en Aragón.

El objetivo principal de este curso es contribuir a la formación científica de los docentes para que ayuden a crear entre sus alumnos opiniones informadas acerca de la seguridad alimentaria, alejadas de maximalismos y simplificaciones.

Es una vía indirecta para acercar la cuestión alimentaria a la población escolar, dada la inexistencia de enseñanzas regladas sobre cuestiones alimentarias y nutricionales, una carencia que habría que solucionar, según los ex-

pertos en estos temas. Esta actividad entra dentro del programa de actuación de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria, que tiene entre sus objetivos fundamentales el de "asegurar que el público y otras partes interesadas reciben una información rápida, fiable, objetiva y comprensible". El presidente de esta agencia es Juan José Badiola, catedrático de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, que es también coordinador de este curso y ponente de una de las sesiones.

Los asistentes al curso han recibido abundante información acerca de los riesgos existentes en la cadena alimentaria, etiquetado de alimentos, trazabilidad, nuevos alimentos -organismos

genéticamente modificados, alimentos funcionales, prebióticos, probióticos y nutraceuticos-, salud y hábitos alimentarios, problemas nutricionales en las sociedades desarrolladas, dietas saludables y trastornos de la alimentación.

Otro aspecto en el que se ha incidido en el curso es el de la higiene y los factores que pueden afectar a la seguridad de los alimentos, su almacenamiento, manejo y conservación y reglas a seguir para una correcta preparación. También se ha analizado cómo se tratan las cuestiones de seguridad alimentaria en los medios de comunicación y como se controlan los establecimientos alimentarios.

J. L. S.

evitar reacciones alérgicas en los consumidores.

En relación con los productos lácteos, en estas instalaciones se realizaron los distintos procesos para la obtención de un queso tradicional del Bajo Aragón, que comercializa actualmente una empresa de esa parte de la Comunidad.

En este laboratorio se han llevado a cabo también buena parte de los trabajos de experimentación de los nuevos productos que comercializa el Grupo Pastores con carne de ternasco aragonés. Esta es una buena muestra de lo que puede dar de sí esta planta si las industrias agroalimentarias aragonesas se deciden a utilizar la tecnología y el potencial humano del equipo investigador. Sin em-

EXCELENTES

■ **En la elite.** El grupo investigador de "Nuevas tecnologías en la conservación de alimentos" es uno de los 17 equipos reconocidos por el Gobierno aragonés en la categoría de investigación de excelencia. En Aragón hay más de 200 grupos investigadores en variadas áreas y casi 150 han visto reconocida una investigación de calidad y consolidada.

bargo, resalta Santiago Condón, hasta ahora son mayoría las empresas de fuera de la Comunidad las que se aprovechan de estos equipos.

Las empresas pueden traer a sus propios técnicos para hacer las pruebas o pueden contratar las instalaciones y a los técnicos que trabajan en la Universidad de Zaragoza.

Los técnicos del laboratorio de ALCOTEC (Alta Cocina y Tecnología) también han desarrollado en esta planta algunas pruebas con nitrógeno líquido para la congelación de alimentos.

Instalaciones

La planta cuenta con tecnología para investigar en distintas áreas de la alimentación: zona de conservas, zona de productos cárnicos -embutidos crudos, curados y cocidos-, zona de panadería -con amasadora, horno de fermentación y horno de cocción-, zona de congelados -que dispone de un túnel de aire forzado y de nitrógeno líquido, con el que se puede alcanzar una temperatura de 180º al instante-, una zona de extracción -por ejemplo, para extraer azúcar de la remolacha o cafeína del café-, una zona de vegetales -que cuenta con robot para pelar y trocear la fruta y una lavadora que centrifuga-, una zona de lácteos y una zona para la elaboración de vino. Hay también cocinas y salas de cata, donde los panes de catadores llevan a cabo las degustaciones de los productos.

En la planta se desarrollan también labores de docencia con los alumnos de la Facultad de Veterinaria y de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

JOSÉ LUIS SOLANILLA

Domingo, 4 de diciembre de 2005

"Aragón tiene que dar garantías de sus productos"

Badiola habló en Teruel de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria

P. FUERTES/Teruel. "Aragón es un gran productor de alimentos y hay que dar garantías de nuestros productos". Así lo constata el presidente de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria y del consejo general de Colegios Veterinarios de España, Juan José Badiola, que estuvo esta semana en Teruel para impartir una charla sobre Seguridad Alimentaria, dirigida a profesores de Secundaria y Ciclos Formativos, y habló del papel de la Agencia en esta comunidad.

"A los consumidores les preocupa la calidad y la seguridad de los alimentos, porque ha habido unas cuantas crisis alimentarias por fallos en la cadena alimentaria. Cada vez el consumidor desconfía más. Actualmente, ha cobrado mucha importancia y es el que tiene la última palabra", explicó.

Badiola señaló que la UE "está muy preocupada con este asunto". Por ello, con-

feccionó el Libro Blanco de Seguridad Alimentaria y "una de las recetas que ha dado es que la responsabilidad de los productores de alimentos hay que hacerla extensible a todos los puntos de la cadena".

Badiola destacó además la aplicación del principio de trazabilidad, que "es importante para saber en cualquier momento donde está el alimento". Asimismo, es también importante el principio de precaución y así, cuando surge un riesgo "mientras todo se aclara hay que retirar los alimentos sobre los que hay dudas del mercado", como ocurrió recientemente con la retirada de lotes de leche infantil.

Por otra parte, Badiola apuntó que hay que extremar las medidas de seguridad de la cadena alimentaria porque "el mercado alimentario actual es global, los alimentos llegan desde todo el mundo". Por ejemplo, "las gambas



Juan José Badiola, en el Centro de Profesores y Recursos de Teruel

proceden de Ecuador o las ovejas de Nueva Zelanda".

Siguiendo el mandato de la Unión Europea de trabajar en seguridad alimentaria, se han creado agencias nacionales y autonómicas. Son entidades asesoras. En el caso de la aragonesa, que preside Badiola, sus clientes son entre otros el Gobierno de Aragón o las asociaciones de consumidores.

Esta agencia se formó por parte de las Consejerías de Salud y Consumo y de Agri-

cultura y Alimentación, "porque no hay que olvidar que Aragón es un gran productor de alimentos. Se calcula que producimos para alimentar a 12 millones de personas y somos 1.200.000 habitantes", dijo.

Así, "tenemos que dar garantías no sólo a nuestros consumidores, también a los que están de fuera para garantizar que lo que se produce en Aragón es correcto, sino no lo van a comprar" agregó Badiola.

Desde la agencia, "lo que hacemos es explicar cómo se afronta una crisis, hacemos análisis, estudios e informes sobre el riesgo que tienen ciertos alimentos", señaló su responsable.

Entre estas actividades, propone y patrocina el curso que se imparte en el Centro de Profesores y Recursos de Teruel, porque "nos parece interesante que los profesores tengan preparación para que transmitan información a sus alumnos".

NUEVO VIETA VM50

119 €

Tamaño real →

• Telefonía libre

• Pantalla color

• Regalo cargador coche

• Medidas: 7'32x2'05x1'9



Calle el Pozo
Calle El Salvador
Tel. 978 60 16 67
Fax 978 61 21 25
44001 TERUEL
benajes@eresmas.com

COMERCIAL
BENAJES



Los juegos infantiles invaden la plaza San Juan

Parchís y damas gigantes, carreras con zancos, diana, palos chinos y hasta paracaidismo. La explanada de la plaza San Juan se convirtió en lugar de ocio para público infantil a propósito de una iniciativa más llevada a cabo por la Asociación de Comerciantes, Industriales y Profesionales del Centro Histórico, en su intención de dinamizar las calles los fines de semana.



Porque su futuro ya está cambiando. Porque están aprovechando sus propios recursos. Porque, trabajando juntos, estamos contribuyendo para que dejen de ser el Tercer Mundo.

Desde 1981



Martes, 29 de noviembre de 2005

"La precaución de los consumidores que no comen pollo no es justificada"

El profesor Juan José Badiola habló de Seguridad Alimentaria en el CPR

P.F./Teruel
El profesor Juan José Badiola, que impartió ayer una charla dentro del curso de Seguridad Alimentaria del Centro de Profesores y Recursos, apuntó que hay tres factores para que la gripe aviar se convierta en una pandemia: que afecte a los humanos, que ya ha pasado en el sureste asiático; que el virus fuera capaz de multiplicarse dentro de la misma persona y que se transmitiera de persona a persona, pero "estos dos últimos puntos no se han demostrado".

Para Badiola, presidente de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria, la gripe aviar es un problema "todavía lejano para nosotros. Es un problema en Asia, donde no está claro que sea un problema alimentario sino contaminaciones respiratorias de aves enfermas a personas y allí, el riesgo es que, como el virus lleva circulando mucho tiempo, pueda acabar produciendo una pandemia, que es lo que se teme".

Aunque el virus no ha llegado a Europa, la preocupación por las pérdidas entre el sector aviar es patente, debido a que ha descendido el consumo de carne de ave y huevos. Esta medida "no está justificada, con todos mis respetos a los consumidores que aplican el principio de precaución", aseguró.

"Es un problema que de momento está en el sureste



Los profesores Juan José Badiola (I) y Santiago Condón, ayer con los alumnos del curso en el CPR

asiático, ni en España ni en ningún punto de la Unión Europea ha habido focos de gripe aviar", dijo. Por tanto, "no tiene sentido ponerse la venda ante una pedrada que todavía no ha llegado".

Además, "las exportaciones de países donde hay focos de enfermedad están totalmente prohibidas" e insistió en que la gripe aviar "no es tanto un problema alimentario como una contaminación respiratoria".

Badiola dijo que no se puede negar que si alguien

Seguridad alimentaria

Badiola explicó ayer en el curso que la seguridad alimentaria es el conjunto de procedimientos y actitudes por parte de todos los actores de la cadena alimentaria que permitan que el producto final ofrezca garantías a los consumidores, porque es un alimento saludable, que no produce ninguna enfermedad en quien lo va a recibir. Algo que parece fácil pero no lo es.

come carne cruda o huevos crudos de un animal enfermo pudiera correr algún riesgo, pero "el virus de la gripe aviar se destruye con una temperatura baja para cocinar, que son 70 grados".

Según los datos de la OMS, se han registrado 132 casos en China, Camboya, Vietnam, Indonesia y Tailandia, de los cuales 68 fallecieron. "Se trataba de contaminaciones de granjeros o familiares, que han tenido estrecho contacto con aves enfermas vivas", apuntó.

Etiquetado, higiene y controles

El curso sobre Seguridad Alimentaria que ayer empezó en el Centro de Profesores y Recursos de Teruel con la presencia de Juan José Badiola va dirigido preferentemente a profesores de Educación Secundaria del Área de Ciencias de la Naturaleza, Escuela de Hostelería y Ciclos Formativos relacionados con la salud.

Los objetivos son contribuir a la formación científica de los docentes, proporcionar conceptos básicos sobre seguridad alimentaria, dar a conocer casos de éxito en divulgación y difusión de seguridad alimentaria y promover el diálogo entre agentes implicados. El etiquetado, la nutrición y las dietas saludables, la higiene, los controles o la seguridad alimentaria en la prensa serán algunos de los temas a tratar.

Badiola advirtió, no obstante, que el virus de la gripe aviar es "bastante agresivo" y explicó que "si se transmitiera de persona a persona sería fácil que se difundiera por tráfico aéreo".

"El problema vendría por una ave enferma, sino por una persona enferma que viniera en un avión procedente de un país donde hubiera un foco", señaló. Por eso, "la OMS ha lanzado advertencias a todos los países para que se preparen ante esa eventualidad".

Cuencas Mineras aboga por ampliar las dotaciones del Plan Específico de Teruel

REDACCIÓN/Teruel
La comarca de Cuencas Mineras se ha pronunciado a favor de que se amplíen las dotaciones del Plan de Actuación Específico para Teruel, según un acuerdo del consejo comarcal de noviembre. La iniciativa partió de una moción de IU en la que se apoyaban las movilizaciones de "Teruel existe", y que contó con diez votos a favor y ocho en contra.

A través de un comunicado de prensa del grupo comarcal de IU en Cuencas Mineras, la coalición de izquierdas considera que la aprobación de esta moción supone un respaldo a la plataforma ciudadana en sus movilizaciones.

IU recuerda en el comunicado que la moción salió adelante con el apoyo de este grupo además de CHA, PP y PAR, mientras que

fueron los socialistas los que se abstuvieron. El sentido de la moción era apoyar las movilizaciones de "Teruel existe" para mejorar el Plan Teruel.

La coalición política argumenta en el comunicado que el citado plan "no cumple las expectativas de resolver los desequilibrios que padece la provincia". Argumenta en este sentido que no responde a las actuaciones que debería contemplar a partir de lo que establece el preámbulo del mismo, además de ignorar algunas actuaciones prioritarias planteadas por los agentes sociales en su documento de necesidades.

IU denuncia que el plan habla de una vía rápida entre Alcolea y Monreal, "pero nada dice del tramo Monreal-Montalbán, que sería también muy importante para nosotros".

Conferencias y concursos centrarán la actividad cultural de los pensionistas

El programa abarcará la primera quincena de diciembre

REDACCIÓN/Teruel
Las conferencias y los concursos centrarán las actividades de la XIX Semana socio-cultural y recreativa organizada por la Asociación de Pensionistas Club Padre Polanco de Teruel, que se celebrará entre el 1 y el 19 de diciembre.

Las actividades comenzarán el próximo jueves con las competiciones de juegos de mesa, que se desarrollarán durante esta semana y la próxima. Las conferencias se celebrarán a partir del día 12 y abarcarán desde cuestiones relacionadas con la figura del Justicia de Aragón y aspectos religiosos, hasta una entretenida sesión de risoterapia.

A lo largo de las dos semanas y media en las que se desarrollarán los actos habrá tiempo también para un concurso gastronómico y una comida de hermandad con la

que se cerrará el ciclo de actividades.

El próximo jueves arrancarán los concursos de guiñote, que se celebrarán en la sede social de la asociación, en la segunda planta del centro social de Yagüe de Salas. Las competiciones comenzarán a las 16:30 horas y se desarrollarán el jueves y el viernes.

El lunes se celebrará el concurso de parchis a la misma hora, y el miércoles será el momento para la competición de "treinta y uno".

Las inscripciones para participar en todos los juegos podrán hacerse hasta mañana miércoles y la entrega de premios tendrá lugar el 16 de diciembre en la sede social, seguida de un vino español.

El ciclo de conferencias se desarrollará entre los días 12 y 16 de diciembre en los salones de la parroquia de Santa

Emerenciana a las 17:30 horas. Los conferenciantes que participarán son el Justicia de Aragón, Fernando García Vicente: el obispo de Teruel y Albarracín, José Manuel Lora; un técnico de la Dirección General de Tráfico, que hablará sobre la coducción de vehículos por personas mayores; y la terapeuta Elsie Cañizares, que hablará sobre la risoterapia.

Dentro de estas actividades también está previsto un concierto de la Agrupación Gaspar Sanz, mientras que las fechas de cada conferencia se anunciarán próximamente al no estar cerrados todavía los días.

Con motivo de estos actos también se oficiará una misa de difuntos el 12 de diciembre, un concurso de gastronomía el día 14 y una comida de hermandad en El Milagro el día 19.

TEXTO DE UNA GUÍA PARA PERIODISTAS Y DIVULGADORES SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Guía sirve, para que empresarios e investigadores del sector agroalimentario, puedan comprender cómo funcionan los medios de comunicación, cómo trabajan los periodistas y de donde obtienen la información así como para que los informadores sepan como trabajan los científicos y el reparo que tienen a la hora de enfrentares a un medio de comunicación. La Guía cuenta en sus últimas páginas, con un glosario de términos y un listado de direcciones de referencia en el ámbito de la I+D agroalimentaria en Aragón.

En el anexo I encontrará el texto completo de la Guía.

El índice es el siguiente:

1. Introducción

La comunicación de la seguridad alimentaria

2. Análisis de las fuentes

Credibilidad de las fuentes

Procedimientos y métodos

Descubrimientos y conclusiones

Significado de los descubrimientos

Riesgos de la comunicación

Anticipar el impacto

El papel de los editores y periodistas especializados

El papel de los redactores-jefe

Contacto con expertos

3. Algunos problemas de contar noticias científicas

Problemas generales

Relaciones científicos / periodistas

“Ecuación personal”

El miedo del científico a la entrevista

Discusión de resultados científicos antes de su publicación

Uso del título doctor

Posibles soluciones y mejoras

4. Comisión Europea: Ciencia y medios

Datos del Eurobarómetro 55.2

Estudios sobre la difusión del conocimiento científico a la sociedad

Cómo trabajan los periodistas y los medios

Ciencia y medios: Su historia común

Ciencia en los medios: Un análisis
Ciencia en los periódicos
Ciencia en las agencias de noticias
Ciencia en las revistas
Televisión: ¿Gran alcance y contenidos pobres?
Análisis de casos
 Caso 1. Ciencia en TV: La experiencia de la BBC
 Caso 2. Ciencia, publicidad y medios
Internet, el intermediario
Resumen de los descubrimientos
Recomendaciones

5. Formación en comunicación y periodismo científico

Iniciativas europeas
 CERCN
 EICOS
 Iniciativa del Consejo Europeo

6. Anexo I: Glosario

7. Anexo II: Direcciones de contacto en el ámbito de la Seguridad Alimentaria

Asociaciones científicas
Centros de investigación
Fundaciones y otras instituciones
Instituciones relacionadas con la calidad y seguridad alimentaria en Aragón
Grupos de investigación en Aragón
Organismos internacionales
Agencias de seguridad alimentaria

DISEÑO DE LAS FICHAS COLECCIONABLES

Una colección de fichas sobre seguridad alimentaria y su distribución es una herramienta de fácil acceso que favorecerá la difusión de información a los ciudadanos.

Estas fichas están dirigidas a los consumidores que son los principales responsables de la adquisición y manipulación de los alimentos en los hogares. El objetivo principal de estas fichas es acercarles los conceptos y normas básicas de la seguridad alimentaria como son la conservación y consumo de alimentos; la higiene; la alimentación saludable; los nuevos alimentos; la tecnología, entre otros.

El texto de las fichas es sencillo, huye de la terminología científica y del diseño aburrido y presenta un formato similar a las recetas de cocina, del tamaño de una media cuartilla, fáciles de guardar y de consultar.

En el anexo II encontrará el diseño de los separadores y un ejemplo desarrollado de cada una de las secciones en las que se divide este coleccionable: Alimentación saludable; Seguridad e higiene; y Tecnología.