



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

El hombre necesitó siempre alimentarse para vivir, función vital que no ha podido ser sustituida por ningún invento científico revolucionario.

Cambió la forma en que los alimentos se presentan ante el consumidor, esto motivado por la evolución de nuevas técnicas de conservación y por los requerimientos que el mismo hace sobre aspecto, presentación, gustos, etc.

Antiguamente los alimentos eran consumidos casi sin modificar su presentación tal como la naturaleza los ofrecía, siendo la cocción casi la única forma utilizada antes de ser consumidos, luego se necesitó guardar los que sobraba en épocas de abundancia con técnicas sencillas de conservación como la sal y el ahumado, sin saber que se manejaban de esta manera las variables que determinan el desarrollo de los microorganismos causantes del deterioro de los alimentos.

Cualquier alimento puede verse contaminado con sustancias venenosas o con microorganismos infecciosos o toxigénicos durante su producción, procesado, envasado, transporte, almacenamiento y distribución.

Es por ello de destacada importancia el Curso de Conservación de los Alimentos a dictarse en la Ciudad de San Carlos de Bariloche para capacitar a los docentes y ciudadanos en general.

Se dictará el "Encuentro-Taller de Educación Ambiental de Conservación de los Alimentos", a partir del próximo martes 21 de febrero del corriente año.

El dictado estará a cargo de Biosfera, Grupo de Educadores Ambientales equipo educativo de la Asociación Civil SEMBRAR conformado por la ingeniera agrónoma Silvana Alzogaray y la licenciada en Ciencias Biológicas Marcela Ferreira, y la ingeniera en Alimentos Blanca Alzogaray, será la profesora invitada.

Este Encuentro -Taller, está destinado a docentes de todos los niveles e interesados en general. Será un curso teórico-práctico en el que los participantes no sólo adquirirán conceptos, sino también procedimientos para manejar técnicas de conservación e higiene de alimentos conociendo las variables que condicionan el desarrollo de los microorganismos, causa principal de deterioro y de enfermedades.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

Con respecto a los docentes que asistan al Curso, se realizarán acuerdos para aplicar las prácticas que se vayan adquiriendo a sus planificaciones o planes de unidad y concretar la integración de los diversos ejes y las diferentes áreas (naturales, sociales, lengua, matemática, tecnología etc.).

El período de dictado será en dos módulos

Módulo I: Ultima semana de febrero y las dos primeras del mes de marzo del año 2006, se capacitará en elaboración de frutas en almíbar, conserva de tomates, berenjenas en escabeche y morrones en aceite y vinagre.

Módulo II: Mediados de abril del 2006 y se tratará temas como elaboración de mermeladas y dulces bajas calorías, salsas agrídulces (chutney), yogures frutados, verduras y frutas deshidratadas.

El lugar será en las Instalaciones del Instituto Dante Alighieri y en el comedor de la Parroquia San Francisco de Asís (Isla del Ñireco), ubicada en la calle Los Ñires s/n del Barrio Ñireco, de la ciudad de San Carlos de Bariloche.

Los objetivos son los siguientes:

- Diferenciar los conceptos de alimento, nutriente y alimentación, nutrición.
- Conocer las razones por las que el hombre debe comer equilibradamente.
- Analizar la historia del hombre como consumidor y conservador de alimentos.
- Reconocer las causas de las intoxicaciones alimentarias y el modo de prevenirlas.
- Conocer los aditivos que la industria utiliza para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
- Adquirir, información, procedimiento y técnicas para preparar y conservar alimentos.
- Ofrecer, a los participantes, la información y las recomendaciones necesarias para que asuman con responsabilidad su rol en la cadena alimentaria, de



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

modo de evitar posibles contaminaciones que pongan en riesgo la salud de las personas.

- Ofrecer una infinidad de posibilidades para desarrollar el proceso - aprendizaje de los contenidos de las ciencias naturales inherentes a los temas de alimentación y salud.
- Proponer tener en cuenta a la alimentación como un contenido transversal y aprender a integrar contenidos de distintos ejes temáticos curriculares, como así también diferentes áreas del aprendizaje.
- Desarrollar actitudes para un consumo más racional de los alimentos, promoviendo un análisis crítico de la publicidad.

Respecto a los contenidos, se tendrá en cuenta diversos aspectos como:

- Alimentación y dieta equilibrada, el papel de los alimentos en la vida del hombre, Fuentes de alimentos, también composición, higiene y conservación de los alimentos.
- Los Microorganismos responsables de la alteración de los alimentos, Métodos de conservación. Cambios de estado y propiedades generales y específicas de la materia los cambios temporales y permanente, solubilidad, acidez y alcalinidad.
- El Papel del consumidor como agente de control en la calidad de los alimentos, las buenas prácticas de manufactura, rotulación de alimentos caseros y lapso de aptitud de los mismos.

A los efectos de ampliar información respecto a esta proyecto, se adjunta Currículum Vitae de las profesionales responsables del Encuentro-Taller.

Por todo lo expuesto anteriormente.

AUTOR: María Noemí Sosa



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés educativo y social el Encuentro - Taller de Educación Ambiental "Conservación de los Alimentos" a desarrollarse en la ciudad de San Carlos de Bariloche a partir del 21 de febrero del corriente año dictado por BIOSFERA, Grupo de Educadores Ambientales, equipo educativo de la Asociación Civil SEMBRAR, conformado por la licenciada en Ciencias Biológicas Marcela Ferreira, la ingeniera agrónoma Silvana Alzogaray y la ingeniera en Alimentos Blanca Alzogaray.

Artículo 2°.- De forma.