



ALIMENTANDO VOCACIONES

DESCUBRIENDO
LA SALUD QUE
COMPARTIMOS

9

ONE HEALTH 2

RETO 4

PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DESDE UNA PERSPECTIVA ONE HEALTH

Cada día, millones de alimentos recorren un largo camino desde las granjas hasta nuestras mesas. En ese recorrido pueden aparecer peligros que afecten la salud de las personas, los animales y también del medio ambiente. La seguridad alimentaria busca garantizar que los alimentos sean seguros, nutritivos y sostenibles, evitando la presencia de agentes que puedan enfermarnos.

Estos agentes pueden ser biológicos (como bacterias y virus), químicos (como pesticidas o medicamentos) o físicos (como fragmentos de vidrio o metal). Prevenirlos implica cuidar todo el proceso “de la granja a la mesa”: desde la producción y el transporte, hasta el procesado y el consumo final.

El enfoque One Health nos recuerda que la seguridad alimentaria depende de la salud de las personas, los animales y el entorno. Si los animales de granja se crían en buenas condiciones, si los cultivos se riegan con agua limpia y si controlamos la contaminación ambiental, estaremos protegiendo nuestra propia salud. Además, cuando ocurre un brote de toxiinfección alimentaria, la investigación conjunta entre veterinarios, médicos y expertos en medio ambiente permite detectar el origen del problema y evitar que se repita.

Os proponemos:

Investigar un brote de toxiinfección alimentaria.

Con toda la información adquirida, imagina que eres un/a detective y debes resolver el caso de un brote de enfermedad transmitida por los alimentos, reconstruyendo cómo se produjo e investigando cómo podría haberse prevenido.

Elige un agente causal (p. ej. Salmonella u otro patógeno) y una lista de alimentos sospechosos. Puedes utilizar como ayuda la actividad gamificada que se planteó en “Detectives de la alimentación” del proyecto Campeones de la alimentación, inspirándote en formatos como el Cluedo o pasatiempos tipo Murdoku.