

La seguridad alimentaria es un trabajo en equipo

Las prácticas de la seguridad alimentaria son importantes en todas las etapas de la producción, preparación y consumo de los alimentos. Las buenas prácticas agrícolas han sido desarrolladas por agencias agrícolas y gubernamentales, y cada paso del proceso es inspeccionado y monitoreado. ¡El trabajo en equipo es necesario para garantizar la seguridad y abundante suministro de alimentos del que disfrutamos!

What's Growin' On? Equipo de seguridad alimentaria



PRODUCCIÓN

En la granja, se hacen pruebas del suelo y agua en busca de **patógenos** y se monitorean para prevenir **contaminantes**.

What's Growin' On? Equipo de seguridad alimentaria



TRANSPORTE

En el camino, y a lo largo del proceso, los productos alimenticios se mantienen a su temperatura ideal. Si se refrigeran, la cadena de refrigeración no se puede interrumpir en ningún momento.

What's Growin' On? Equipo de seguridad alimentaria



PROCESAMIENTO

Las condiciones sanitarias continúan con la esterilización del equipo y se mantienen durante el lavado, pasteurización, cocimiento, congelación y empaquetamiento.

What's Growin' On? Equipo de seguridad alimentaria



DISTRIBUCIÓN

Los empleados de los supermercados y restaurantes siguen reglas y procedimientos durante la manipulación y preparación de alimentos.



Consumidor
Lava todas las frutas y verduras bajo un chorro de agua limpia antes de comérselas, incluso los productos con cáscara o piel. Usa cuchillos y superficies limpias para cortar, y lávate las manos antes de manipular los alimentos.

Actividad

Presentación de una carrera



Investiga sobre una carrera en el campo de la agricultura y preséntala a tu clase o a tu familia. Incluye la descripción de la carrera, la educación requerida y los ingresos previstos. Para más ideas, visita el sitio: agriculture.purdue.edu/USDA/careers

Standards ELA – Grade 3: Writing 2.2; Listening & Speaking (LS) 1.5; Grade 4-6: Writing 2.3; LS 2.2; Grade 7: Writing 1.2, 1.4; LS 2.3; Grade 8: Writing 1.4, 2.3; LS 2.3

Tecnología de rastreo

Una sofisticada recopilación de datos está disponible para hacerle el seguimiento a productos específicos desde el campo donde fueron cultivados hasta tu mercado local. Las frutas y verduras en más de 35 millones de recipientes con tapa bisagrada “tipo almeja” ihan sido rastreadas con códigos desde el 2007! Escanea los siguientes recipientes para averiguar de dónde vienen las frutas y verduras o entra los códigos en kids.learnaboutag.org/wgo10/foodsafety.




CALIFORNIA FOUNDATION FOR AGRICULTURE IN THE CLASSROOM
2300 River Plaza Drive
Sacramento, CA 95833
(800) 700-AITC (2482)
www.LearnAboutAg.org