

Anexo 1. Presentación taller

ANALIZANDO EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

El recorrido de los alimentos

Desde el campo y el mar... hasta nuestras células

¿Cómo podemos los consumidores conocer qué vida ha tenido un alimento?

Podemos extraer **bastante información a través del etiquetado** de los productos alimentarios envasados, que nos habla de algunos aspectos de la vida que ha tenido el producto y de su utilidad para las personas.

El etiquetado **está regulado legalmente** y nos indica:

- que el etiquetado es **obligatorio en el envasado** de los productos y debe tener información visible, clara y fiable por parte de los productores, fabricantes y envasadores.
- que se debe incluir una **información mínima** para que sea realmente útil para una buena elección por parte de los consumidores y sepamos exactamente qué compramos.

El etiquetado de los alimentos

Mostrando la información que quiere el productor y que necesita el consumidor...

¿Qué información mínima debe tener?

The diagram shows a red cylindrical can of 'TOMATE L.O.' (Tomato). The label features a tomato illustration, a 'CREAT MADRID' logo, and various text elements. Arrows point from specific parts of the label to boxes containing questions and their corresponding information requirements.

MARCA o NOMBRE COMERCIAL	ETIQUETADO ESPECIAL para declarar el cumplimiento de la norma en el caso de condiciones especiales (por ejemplo en productos de agricultura ecológica)
DENOMINACIÓN qué es el producto y el estado en el que se encuentra (pelado, triturado, en polvo, ahumado, ...)	INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN en el caso de que sea necesario.
¿QUIÉN LO FABRICA? nombre, razón social o denominación del fabricante, envasador o vendedor y su domicilio, así como el registro sanitario.	¿HASTA CUÁNDO PUEDE COMERSE? <i>Fecha de caducidad:</i> día y mes a partir del cual el alimento no debe consumirse (en productos muy perecederos) <i>Fecha de consumo preferente:</i> a partir de la cual el producto puede perder sus cualidades organolépticas. Indican una duración mínima orientativa.
LISTADO DE INGREDIENTES todas las sustancias que lleva el producto, en orden decreciente de peso (alimentos, aditivos, aromas, ...) También quedará reflejado: - los aceites y grasas refinadas deben indicar su origen (vegetal - animal) pero no su procedencia concreta. - los aditivos se expresan con su código. - si el producto está azucarado o endulzado (con edulcorantes) - si contiene un volumen de alcohol superior al 1,2 %.	CÓDIGO DE BARRAS información sobre su trazabilidad.
CANTIDAD, PESO, VOLUMEN NETO dependiendo si es un producto sólido o líquido	NÚMERO DE LOTE

¿Qué podemos conocer de la vida de un alimento?

Con la **etiqueta de un producto alimenticio** podemos extraer alguna información sobre la vida que ha tenido... y podemos deducir algunas implicaciones que eso conlleva...

Un ejemplo:

PRODUCTO: Espaguetis Gallo

- 1º producción materia prima:** trigos producidos en España. No indica dónde, cuándo, ni qué empresas.
- 2º transporte:** se transportan hasta Barcelona donde está la empresa Gallo.
- 3º elaboración/procesado:** Empresa Gallo, en Barcelona
- 4º envasado y etiquetado:** Empresa Gallo, en Barcelona
- 5º transporte:** por toda España
- 6º compra:** yo lo he comprado en la Sierra de Madrid
- 7º consumo:** mi casa y mi cuerpo. Base de la dieta mediterránea.
- 8º desecho:** tiene un envase que tiro al cubo amarillo y lo que elimina mi cuerpo que es orgánico que va a la depuradora.



Qué implicaciones tiene producir y consumir un determinado alimento?

A través de la información que nos muestra la etiqueta sobre el producto podemos hacer una estimación sobre las implicaciones que tiene el alimento **para las personas** y **para el medio ambiente** con estudios que han ido desarrollando distintas entidades ecologistas y científicas.

Seguimos con el ejemplo de los espaguetis...

Implicaciones para la salud de las personas

Nutrición: *Es un alimento básico de la dieta mediterránea. También podemos conocer las propiedades nutritivas por la información.*

Aditivos artificiales: *No tiene ningún tipo de aditivo en los ingredientes.*

Implicaciones para las condiciones de los trabajadores

Productores: *No sabemos nada de los agricultores que han producido el trigo.*

Transformadores: *Podemos investigar en internet la empresa que ha elaborado los spaguetis y los ha envasado y etiquetado.*

Comercio Justo: *No indica sello que sea de comercio justo ni que esté sujeta a responsabilidad social corporativa.*

Implicaciones para el medioambiente

Producción ecológica o sostenible: *no indica que el trigo sea ecológico ni tiene sello.*

Transporte: *vemos que se ha movido desde el productor a Barcelona y desde Barcelona a Madrid.*

Energía: *podemos estimar la energía empleada para producir el trigo y la energía en transformar el spaguetis por su situación en la pirámide trófica y el grado de elaboración del producto final.*

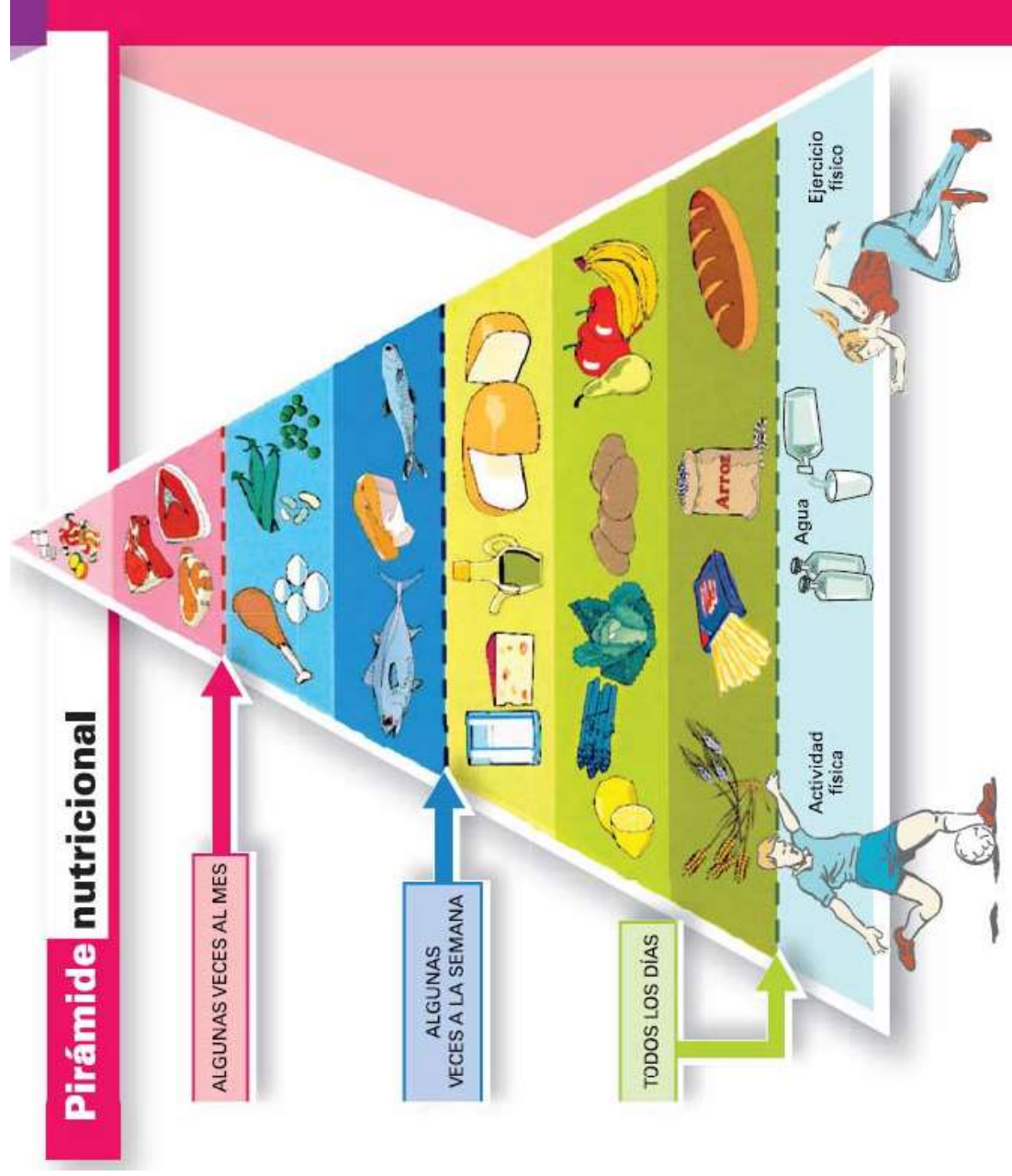
Agua: *podemos estimar el consumo de agua por el tipo de elaboración que es con la tabla adjunta.*

Envoltorio: *vemos que tiene 1 sólo envoltorio de plástico, el justo para que se mantenga en buenas condiciones.*

Reciclaje: *el envoltorio de plástico, no lo podemos compostar ni reutilizar. Lo tiramos al contenedor amarillo.*



Para saber más...



Fuente:

<http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application/pdf&blobheadervalue1=filename%3DDieta+mediterranea+folleto+peq.pdf&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1158578951575&ssbinary=true>

Sellos de Comercio Justo y Responsabilidad Social Corporativa



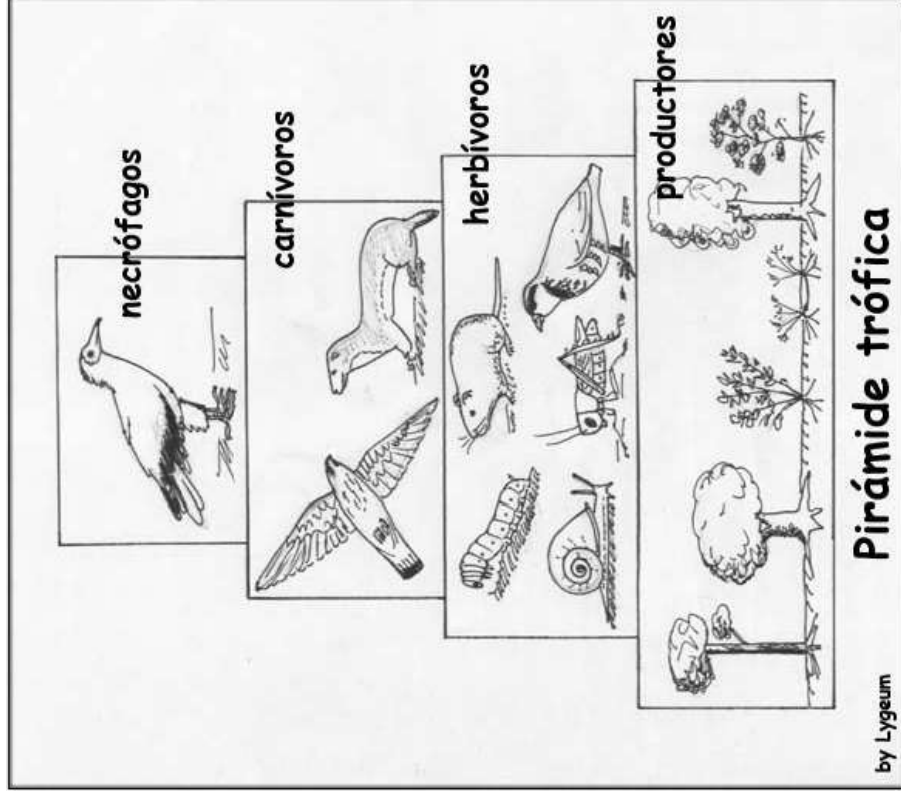
Sello de pesca sostenible



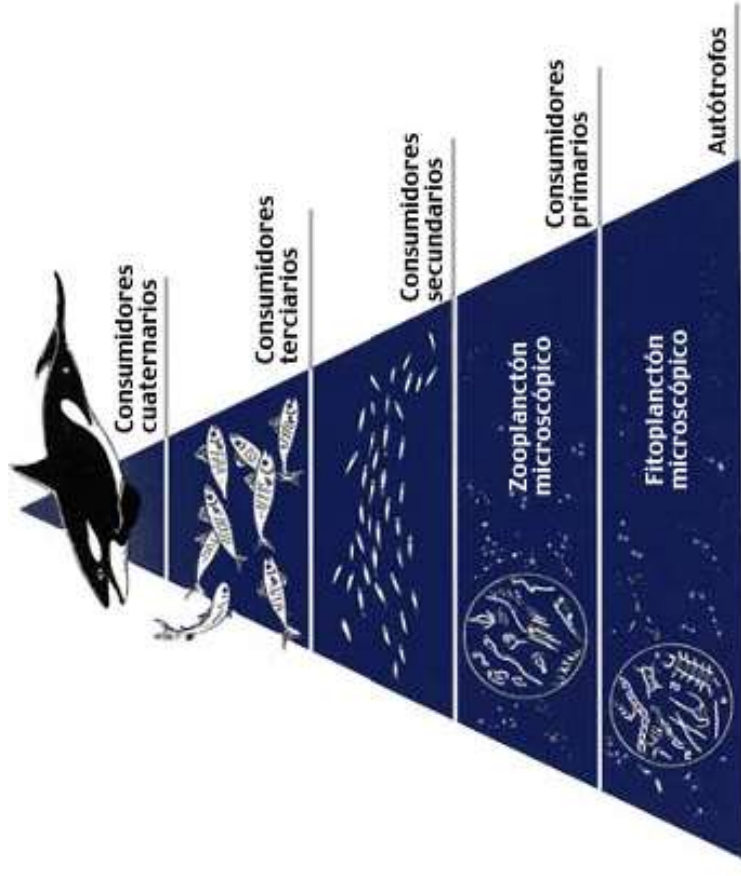
Sellos de Productos ecológicos



Pirámides tróficas

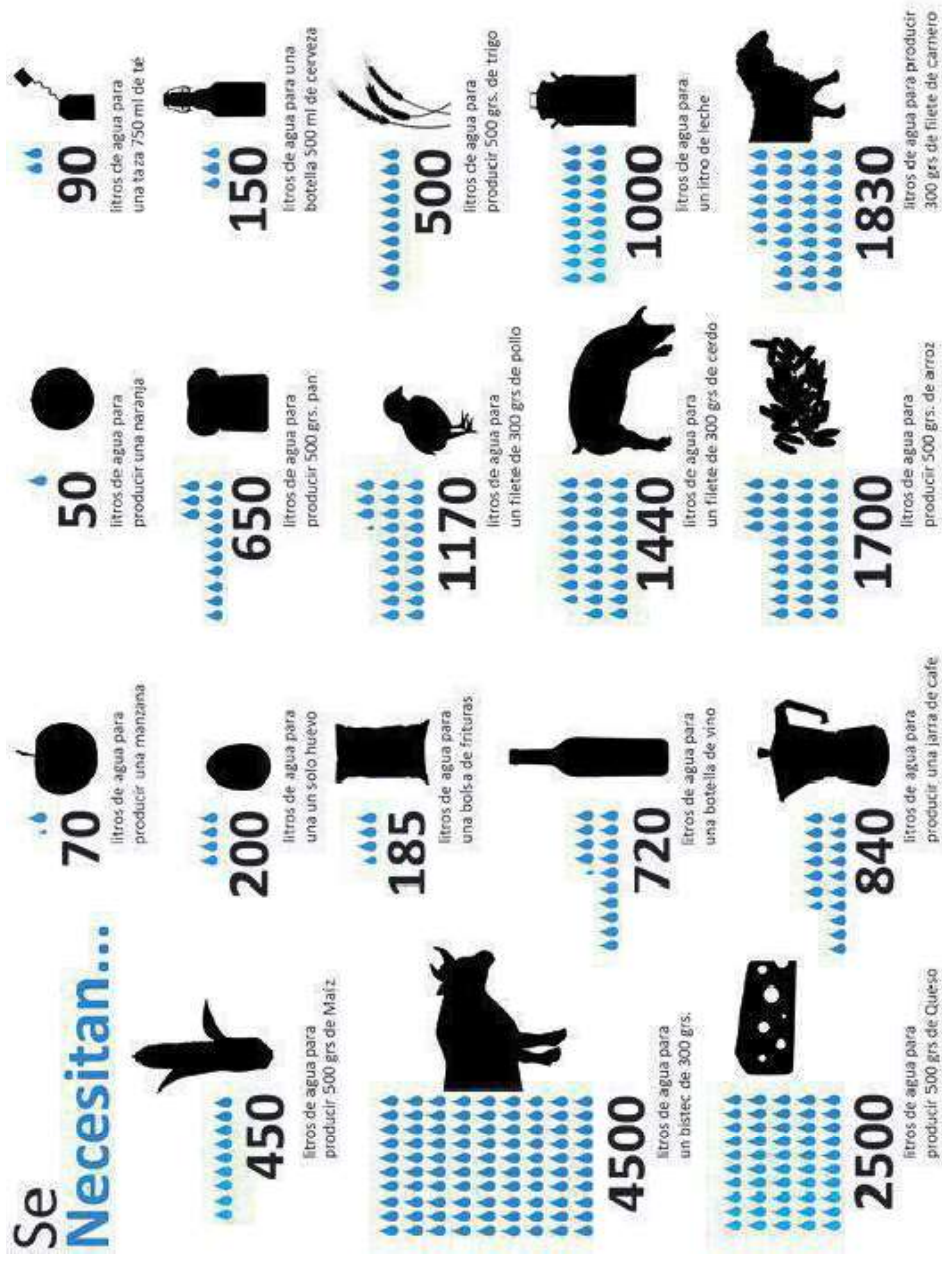


Fuente: http://2.bp.blogspot.com/_KEa2e8Z47Ps/TWVl7NHqmel/AAAAAAAAAAs/XD-19oYPlbk/s1600/piramide01.jpg



Fuente: <http://www.madrimasd.org/blogs/universo/wp-content/blogs.dir/42/files/1357/piramide-trofica-marina-fuente-universidad-de-talca-chile.jpg>

Gráfico para calcular el gasto de agua



Fuente:
<http://ih3.redbubble.net/image.14227220.6121/flat.800x800.070.f.u1.jpg>