



CURSO ACADÉMICO 2024/2025

DOCENTE: ANA BELÉN ARAÚJO RODRÍGUEZ

TÍTULO DE LA MATERIA: LA AGROECOLOGÍA: LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS Y SU IMPACTO EN LA SALUD HUMANA Y EL MEDIO AMBIENTE

Nº DE HORAS: 30

- **Presenciales en el aula: 26**
- **Presenciales fuera del aula: 4**

DESCRIPCIÓN GENERAL

Actualmente existen potenciales riesgos sobre la salud humana debido a los compuestos usados en la producción agrícola, residuos de plaguicidas, aditivos alimentarios, productos tóxicos de distinta naturaleza, residuos industriales que actúan como contaminantes medioambientales. Sin embargo, es una realidad que la agroecología y la producción de alimentos ecológicos no solo pueden contribuir a mejorar nuestra salud sino que también ayudan a la conservación y preservación del medio ambiente al utilizar técnicas más respetuosas que evitan el deterioro de la calidad de los suelos, disminuyen la contaminación, erosión, aumentan la biodiversidad de los agroecosistemas y otras. Las prácticas agroecológicas combinan ciencia y saberes culturales, resalta los vínculos entre el trabajo humano y los medios de vida sostenibles, además de tomar en cuenta la cultura en las tradiciones alimentarias de la región a donde se aplique.

OBJETIVOS

- Dar una visión general sobre la importancia de la agricultura ecológica en la producción alimentaria así como las ventajas y beneficios que aportan los alimentos ecológicos para la salud y el medio ambiente
- Identificar y analizar los impactos que genera la agricultura moderna en los agroecosistemas.
- Adquirir conocimientos sobre la agricultura sostenible con la ecología.
- Saber distinguir un producto ecológico y la importancia que tiene incluirlo en nuestra dieta para mejorar nuestra salud

COMPETENCIAS

- Impulsar la transformación de la producción agraria
- Conocer la importancia de modelos más sostenibles de producción
- Conocer cómo la agricultura ecológica favorece la biodiversidad, la salud del suelo y la conservación de recursos naturales



CONTENIDOS

1. Cómo es la producción industrial de los alimentos.
2. Origen de los compuestos tóxicos. Efectos de los tóxicos en la salud humana.
3. Cómo llegan los productos tóxicos a los alimentos
4. La producción ecológica como principal fuente de reducción de presencia de tóxicos en los alimentos.
5. Cultivos ecológicos
6. La ganadería ecológica.
7. Calidad nutricional de los alimentos ecológicos.
8. Calidad sensorial (aspecto, textura, sabor) de los alimentos ecológicos.
9. Comercialización de productos ecológicos, interpretar el etiquetado de estos productos.
10. Productos ecológicos y salud

METODOLOGÍA DOCENTE

Se explicarán los contenidos teóricos específicos de cada tema

Se pondrán ejemplos teórico – prácticos de cada apartado apoyándonos en casos hipotéticos y noticias de prensa

Se crearán grupos de debate – opinión sobre los temas a desarrollar

Se solucionarán las dudas que surjan

ACTIVIDADES FUERA DEL AULA (descripción y temporalización)

Se realizará una visita a supermercados para identificar e interpretar los etiquetados de los productos ecológicos, se visitarán empresas alimentarias de producción ecológica

EVALUACIÓN

Se realizará una evaluación en continuo del alumnado, valorando la asistencia y participación.

Asimismo se realizarán test de evaluación durante el curso para el control de la asimilación de contenidos de las diferentes temáticas impartidas durante el curso.

Se realizará una prueba final de control de conocimientos generales sobre la materia

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y RECURSOS

- **Legislación producción ecológica**
- **Noticias de prensa**
- **Casos prácticos**
- **Guías nacionales sanitarias sobre producción ecológica**