

Anexo 3.3_ si no tuviéramos nevera

Información para el profesorado:

La conservación de los alimentos es una práctica que se ha llevado a cabo durante siglos, para que las personas pudiesen alimentarse en épocas de escasez.

Es una tarea que tradicionalmente ha sido llevada a cabo y transmitida de generación en generación, por las mujeres sobre todo. Además de ser una forma de alimentar a sus familias, es una manera de diversificar sus ingresos y por tanto, garantizar su continuidad.

Actualmente, la conservación artesanal de alimentos, es una forma rica y saludable de poder comer alimentos que se producen localmente pero están fuera de temporada. Así mismo, es una parte más de nuestra cultura que va perdiéndose con el paso de los años.

Un 40% de los alimentos de la UE son tirados a la basura. Además, a menudo las producciones de los campos tampoco se aprovechan porque sale muy caro recolectarlas, y se dejan echar a perder. Muchos de estos alimentos, podrían conservarse con estos métodos artesanales.

Os recomendamos que para AMPLIAR INFORMACIÓN SOBRE ESTE TEMA se visiten los siguientes enlaces:

<http://www.naturarla.es/sistemas-tradicionales-de-conservacion-de-alimentos>

<https://www.veoverde.com/2014/09/4-formas-de-preservar-la-comida-sin-un-refrigerador/>