

11.40 h a 12.00 h

Calidad de Vida

27

L U N E S

¿Sabemos qué es lo que, realmente, comemos?

Una dieta sana, equilibrada y variada. Pero, ¿qué ocurre con todos aquellos ingredientes que la industria alimentaria y la propia agricultura nos están haciendo comer? Las comidas precocinadas, las latas, los congelados, zumos y tantos y tantos productos empaquetados, pero también las simples frutas y verduras sometidas abusivamente, con frecuencia, a abonos e insecticidas, todo ello bajo estricto control sanitario, nos sorprenden de vez en cuando con alguna partida en mal estado que produce intoxicaciones masivas de mucha gente. ¿Hasta dónde llega este control sanitario?



LA TELEVISION EN EL AULA

Educación ambiental. Educación para la salud. Se escapa, normalmente, a la conciencia ciudadana la trascendencia de conservar la biodiversidad y, por ello, es un buen ejercicio científico para el aula. *Cita con la Tierra* ofrece un interesante documental para motivar el mencionado aprendizaje.

Antes de comprar y antes de consumir, leer bien la información de los productos empaquetados es la única forma de saber qué es lo que comemos y un ejercicio de Educación para la salud de gran interés.

08.45 h

That's English

Módulo 5. Unidad 7. Programa 1
Advertising. Comparar descripciones subjetivas y objetivas. Reconocer la información importante. Entender la rima y la aliteración.
A new car.

11.00 h

Mirada abierta

En este espacio se ofrecen algunas recomendaciones sobre aquellos espacios de televisión que destacan por su extraordinaria calidad.

11.15 h

Cita con la Tierra: Capítulo 8 Biodiversidad

A partir de la fotosíntesis la vida se ha desarrollado y diversificado hasta la complejidad de los seres vivos que hoy conocemos, pero la demanda de recursos, la destrucción de hábitats y la concentración de la explotación humana en unas pocas especies, está produciendo niveles de extinción desconocidos hasta ahora en el Planeta. Poniendo en peligro la biodiversidad nos jugamos una parte importante del futuro de la especie humana.

11.40 h

Horizontes: Química en el plato

¿A quién no le preocupa lo que comemos realmente? Hoy tiene usted la ocasión de participar en este programa haciendo cuantas consultas considere sobre aditivos, conservantes, colorantes, insecticidas y otras muchas sustancias que forman parte de los alimentos. El teléfono directo del estudio es el 905/48 11 12