



**NOMBRE:**

**FECHA:**

**CE: 3.4, 3.1, 3.8.**

### Buena vida.

En un planeta que produce más comida de la que necesita, más de 800 millones de personas pasan hambre. Un tercio de toda la que se genera acaba en la basura. Anualmente, cada europeo tira una media de 90 kilos de alimentos tras comprarlos, según un informe del Banco Mundial. Los productos se echan a perder en casa y, con la crisis, es frecuente caer en la tentación de alargar la caducidad que marcan sus etiquetas. Una de cada tres personas lo hace en España, apuntaba un estudio de la organización de consumidores Ceaccu de 2014. Pero esa no es la solución. Los expertos advierten de que ese supuesto ahorro puede poner en riesgo la salud y que ningún alimento debería ser consumido tras la fecha de caducidad, que es la que indica el momento en el que el producto deja de estar comprometido con su seguridad. Algo bien distinto es el consumo preferente, que simplemente establece el día hasta el cual el producto mantiene sus cualidades organolépticas intactas.

Distinguir con claridad ambos conceptos (caducidad y consumo preferente) es la primera clave para un consumo seguro y responsable. Como indica el Ministerio de Sanidad, la fecha de consumo preferente aparece en una amplia variedad de alimentos refrigerados, congelados, desecados (pasta, arroz), enlatados, chocolates, aceites... Una vez superada, sigue siendo saludable, «siempre que se respeten las instrucciones de conservación y su envase no esté dañado», pero es posible que haya perdido sabor y textura. El doctor Alfonso Carrascosa, científico del CSIC, lo ejemplifica de la manera siguiente: «Una magdalena, por ejemplo, puede ir perdiendo su esponjosidad con el tiempo. Después de x meses estará reseca por falta de humedad. El fabricante lo ha calculado previamente y ha establecido el momento en el que ya no tiene esas cualidades. Esa es la fecha de consumo preferente. Pero no va a comportar riesgo para la salud en ningún caso que te comas alimentos tras esa fecha. A lo mejor la magdalena está más dura que una piedra y no la quieres. Puede que encuentres un sabor, color o aroma extraño que no te guste al cien por cien, así que tienes que decidir si te la tomas o no en función de eso. Esto pasa con muchos productos: un jamón serrano no caduca, una botella de vino tampoco». Además de la pérdida de humedad, uno de los deterioros más frecuentes es el enranciamiento de las grasas, lo que en principio no es perjudicial, pero resulta desagradable al gusto y al olfato. El Ministerio recomienda que, antes de tirar un alimento por haber sobrepasado la fecha de consumo preferente, se compruebe si tiene buen aspecto, si huele y sabe bien, así como seguir las instrucciones de su etiqueta.

**Pablo LINDE**  
*El País*, febrero 2015

- 1. Realiza un resumen del texto y señala su tema. 1'5 puntos.**
- 2. Analiza la adecuación del texto. 1,5 puntos.**
- 3. Analiza la coherencia del texto. 1,5 puntos.**
- 4. Analiza la cohesión del texto. 3 puntos.**
- 5. Escribe un texto en el que opines acerca del tema formulado anteriormente. Mínimo 150 palabras. 2,5 puntos.**

**3.4** Reconocer los rasgos propios de las diferentes tipologías textuales identificando su estructura y los rasgos lingüísticos más importantes en relación con la intención comunicativa

**3.1** Aplicar sistemáticamente los conocimientos sobre las distintas categorías gramaticales en la realización, autoevaluación y mejora de los textos orales y escritos, tomando conciencia de la importancia del conocimiento gramatical para el uso correcto de la lengua.

**3.8** Reconocer los diversos usos sociales y funcionales de la lengua, mostrando interés por ampliar su propio repertorio verbal y evitar los prejuicios y estereotipos lingüísticos.