

Siguiendo la pista a... un paquete de salchichas Sobre nº 1

Tenéis en la mano un paquete de salchichas, en cuya presentación leemos: "Campofrío", "**Frankfurt. La Original**".

¿Qué significa que una salchicha sea "de Frankfurt"? Según wikipedia:

La **salchicha de Frankfurt** (por la ciudad de Fráncfort del Meno), llamada en alemán *Frankfurter Würstchen* es un tipo de *brühwurst* (salchicha escaldada alemana) hecha de carne de cerdo pura embutida en tripa natural de oveja. Su sabor especial se logra gracias a un proceso especial de ahumado.

La ley alemana sobre vigilancia de alimentos es muy estricta acerca de la composición y producción de esta salchicha, exigiendo que esta *brühwurst* se elabore con una selección de carnes de cerdo, que se ahúman tras el embutido.

En la etiqueta de nuestro paquete podemos leer (con ayuda de una buena lupa):

SALCHICHAS COCIDAS ESTILO FRANKFURT. SABOR AHUMADO.

INGREDIENTES: Carne separada mecánicamente de pollo, agua, grasa de cerdo, dextrosa, sal, almidón, estabilizantes (E-466, E-451), especias, aromas, antioxidante (E-316), aroma de humo, conservador (E-250). recubrimiento colágeno. Puede contener trazas de **soja** y proteína de **leche**.

¿Hasta qué punto se trata entonces de salchichas *Frankfurt*?

En cualquier caso, supongamos que estas salchichas están elaboradas completamente con **carne de cerdo**. Sabemos que para comer carne de cerdo, antes hay que criar y matar al cerdo. Esto es algo que normalmente no vemos... y que ahora vamos a ver, aunque sea un poquito. Id a la sala de proyecciones y ved un fragmento del documental "Expediente carne" (27:15-35:15) sobre "La carne y la matanza".

Después de la proyección y antes de pasar a la siguiente pista, escribid brevemente cada uno algún sentimiento que os haya provocado el documental.

Cuando terminéis, buscad y abrid el sobre nº 2

**Siguiendo la pista a... un paquete de salchichas
Sobre nº 2**

Habéis visto fragmentos de un documental sobre el sacrificio de cerdos en Alemania. En nuestro país no es muy distinto. Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en 2019 se sacrificaron en España casi 53 millones de cerdos, una media de 144.832 ¡cada día!

Y antes de estar en los mataderos, ¿dónde han sido criados los cerdos? Normalmente en granjas intensivas. Aquí tenéis un extracto de un informe de Igualdad Animal, una organización internacional de defensa de los animales, que ayuda a comprender cómo son tratados los cerdos en estas granjas.

Leed el texto y comentad lo que más os llame la atención.

Cuando terminéis, buscad y abrid el sobre nº 3

Siguiendo la pista a... un paquete de salchichas
Sobre nº 3

Hasta ahora hemos seguido la pista a la procedencia de la carne de cerdo con que está elaborado nuestro paquete de salchichas. Pero la investigación no termina aquí, porque ¿de qué se alimentan los cerdos después que son destetados? En las granjas intensivas lo que se da de comer a los animales es un tipo de pienso elaborado con cereales (normalmente maíz) y legumbres (normalmente soja).

Sigamos la pista entonces a la procedencia de la soja con que se elaboran los piensos que comen los cerdos.

Junto a este papel encontráis algunas fotos. Miradlas e imaginaos que son ilustraciones de una narración (o fotos que acompañan un artículo de prensa). Escribid brevemente entre todos esa narración:

Cuando terminéis, buscad y abrid el sobre nº 4

Siguiendo la pista a... un paquete de salchichas Sobre nº 4

España es uno de los principales importadores de soja de la Unión Europea, con unos 70 kilos por habitante y año. La práctica totalidad de esta soja se destina a la fabricación de piensos para el ganado. Los países de origen de esta soja son Brasil, Argentina, Paraguay y Estados Unidos.

Ya hemos visto en imágenes algunas consecuencias que el cultivo de soja está teniendo en Brasil, para el medio ambiente y para la población local.

En la ficha adjunta tenéis un relato que tiene que ver con lo que está pasando en Argentina, donde más de la mitad del total de tierras cultivadas lo son de cultivos de soja. Leed la ficha y comentad aquellos aspectos que os hayan resultado novedosos.

Cuando terminéis, hemos terminado