



Travessera de Gràcia, 264, ent. 1<sup>a</sup>

08025 Barcelona

Teléfono 934 763 543

Correo e.: [contacte@ansoap.info](mailto:contacte@ansoap.info)

<http://www.ansoap.info/>

## **ESTUDIO: PERCEPCIÓN Y ANÁLISIS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PERSONAS INMIGRADAS EN CATALUÑA**

### **OBJECTIVOS PRINCIPALES DEL ESTUDIO**

Analizar las formas de manipulación de los alimentos entre personas extranjeras de diferentes nacionalidades e inmigrada en Cataluña.

### **OBJECTIVOS INTERMEDIOS**

**Subobjetivo 1.** Describir esas prácticas en los hogares formados por una o más familias extranjeras, a fin de analizar el espacio culinario doméstico, con la finalidad de:

- 1.1. Delimitar las personas responsables de la alimentación en los hogares y establecer los usos más frecuentes de ese espacios, en cuanto a los consumos alimentarios que se realizan.
- 1.2. Desglosar las formas de preparación de alimentos y las formas de cocción más frecuentes.
- 1.3. Examinar los criterios higiénicos inherentes a la práctica culinaria, en función de los conocimientos adquiridos en origen y a lo largo de la vida.
- 1.4. Describir los procesos de manipulación y conservación en el hogar de productos adquiridos, abordando la limpieza y los criterios de refrigeración y congelación.
- 1.5. Describir los criterios de manipulación habituales en productos específicos, sobre los cuales se despliegan campañas de sensibilización para la población en general (huevo, pescado crudo...).
- 1.6. Estudiar las formas de conservación de platos preparados en el hogar, abordando procesos de separación, enfriamiento y calentamiento.



Travessera de Gràcia, 264, ent. 1<sup>a</sup>

08025 Barcelona

Teléfono 934 763 543

Correo e.: [contacte@ansoap.info](mailto:contacte@ansoap.info)

<http://www.ansoap.info/>

- 1.7. Describir los hábitos de compra de alimentos, analizando la elección de los puntos de compra principales, la consulta de etiquetas y la obtención de informaciones sobre los alimentos en los puntos de venta.
- 1.8. Aportar información adicional útil para la comprensión de las prácticas culinarias (hábitos de consumo, de realización de otras tareas reproductivas —limpieza del hogar, uso de electrodomésticos, etc.).
- 1.9. Aproximarse a las percepciones generales sobre la seguridad alimentaria de estas poblaciones.

**Subobjectiu 2.** Estudiar los procesos de introducción de nuevas prácticas alimentarias en destinación, describiendo:

- 2.1. Las vías de introducción de nuevos productos y nuevos platos.
- 2.2. La adopción de nuevas prácticas, relacionadas con nuevos conocimientos y con la manipulación de productos introducidos en la dieta.
- 2.3. Los procesos de aprendizaje de nuevos criterios de conservación y manipulación culinaria, y de difusión entre los grupos de población extranjera.
- 2.4. Los productos, platos y prácticas más habitualmente introducidos entre la población local por parte de las poblaciones estudiadas.

**Subobjectiu 3.** Estudiar la nueva oferta alimentaria generada por población inmigrada, considerando:

- 3.1. La descripción de la oferta de platos de origen extranjero (“étnicos”) y de nuevos productos en establecimientos comerciales regentados por personas extranjeras.
- 3.2. El conocimiento de los manipuladores sobre los productos comercializados en establecimientos y utilizados en las cocinas, y los criterios higiénicos y sanitarios de los productos más específicos de aquellas.
- 3.3. La detección de situaciones de riesgo desde la perspectiva de la seguridad alimentaria, asociadas a las prácticas de manipulación, preparación y conservación de los establecimientos.



Travessera de Gràcia, 264, ent. 1<sup>a</sup>  
08025 Barcelona  
Teléfono 934 763 543  
Correo e.: [contacte@ansoap.info](mailto:contacte@ansoap.info)  
<http://www.ansoap.info/>

## **PERÍODE DE REALITZACIÓ**

Novembre 2007 – Març 2008