

ESCUELA AGROTÉCNICA SARMIENTO

Docente: Lic. Adrián Marcelo Alonso

Nivel: Secundario Técnico

Ciclo: Orientado

Año y División: 7° 2°

Turno: Mañana

Área Curricular: Legislación Alimentaria e Higiene

TÍTULO: “APLICACIÓN DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA”

Objetivos

En esta Guía, aplicaremos aspectos claves sobre la legislación y normas de higiene e inocuidad alimentaria. El alumno debe poder:

- **Comprender** la necesidad de asegurar la salud pública.
- **Desarrollar** la capacidad de observación análisis y síntesis,
- **Difundir** y utilizar las buenas prácticas de fabricación.
- **Intuir** la importancia del control y la producción de alimentos.
- **Adquirir** destreza en la manipulación y aplicación de la legislación vigente.

Temario

- Normas de Etiquetado.
- Rótulo.
- Función del Etiquetado.
- Principios generales del rotulado.
- Información Obligatoriamente en el rótulo.

Material de trabajo anexo y/o digital

- **Guía de Rotulado 2019.**
- <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/>

Guía de Estudios:

Responder las siguientes preguntas utilizando los materiales anexos y/o sitios web consignados:

- 1 Busque en los documentos suministrados responda brevemente:
 - a. ¿Qué es un rótulo?.
 - b. ¿Qué función cumple?
- 2 Principios generales del rotulado:
 - a. ¿Qué información debe figurar obligatoriamente en el rótulo?.
 - b. A su criterio: ¿Se respetan las normas de etiquetado en los comercios que Ud. frecuenta?. Si o no y fundamente por qué...
 - c. Siendo casi un técnico en alimentos, indique brevemente:
 - i. ¿Qué haría Ud. para difundir y controlar mejor el cumplimiento de estas normas?.

Contacto:

- **Email:** alonsomix@yahoo.com.ar
- **WhatsApp:** 2645656271.

Directivo: Agrónomo Luis Pérez.