

Escuela: Cens Héroes de Malvinas

Docente: David Gálvez Saa

Curso: Segundo Segunda

Turno: Noche

Área Curricular: Agroindustria

Título: Etiquetas de productos

Guía N° 9

Etiquetas en conservas

¿Sabía usted que las etiquetas de los alimentos en conserva (en tarros o envases de vidrio) contienen información muy importante que debemos conocer?

06 de junio de 2003

¿Sabía usted que las etiquetas de los alimentos en conserva (en tarros o envases de vidrio) contienen información muy importante que debemos conocer?

Peso

neto

Indica cuánto pesa el producto con el líquido que contiene.

Peso

drenado

Es lo que pesa el producto cuando se le saca el líquido que trae.

Ingredientes

Es lo que tiene el producto o de qué está hecho. Esto es importante porque, por ejemplo, hay gente que es alérgica a algunos ingredientes con los que se elaboran o preservan los productos.

Instrucciones

A veces, algunos productos deben incluir indicaciones especiales sobre cómo usarlos o guardarlos, para que cuando los utilicemos no nos hagan daño o para que se mantengan en buen estado.

Fecha de elaboración y Fecha de vencimiento

Esta información nos indica cuánto puede durar el producto en buenas condiciones, desde su fabricación.

Autorización

Sanitaria

La da el Servicio de Salud de nuestro país, el que garantiza que el producto se puede consumir.

Fabricado y elaborado por

Es el nombre de la persona o empresa que ha hecho el producto.

Las Etiquetas para Conservas



Por regla general para los alimentos enlatados o procesados es obligatorio que muestren a la vista la descripción del producto y con que ingredientes ha sido elaborado, además de información importante como la fecha de caducidad o consumo preferente para que las personas que los consuman conozcan el tiempo de vida del producto. Además de lo anterior las etiquetas comerciales cuentan con información adicional como la empresa quien la fabrica y su dirección y forma de contacto, además en algunas ocasiones se pueden encontrar información nutrimental del alimento en cuestión.

Para el caso de las conservas caseras, esta regla no es obligatoria, pero si es un buen gesto, además de que nos servirá de referencia para conocer que alimento es, y lo mejor de ello conocer la fecha de caducidad, es por lo anterior que es recomendable hacer las etiquetas, las cuales pueden ser hechas a mano o impresas, lo más recomendable es hacer etiquetas adheribles, ya que con ellas se facilita el etiquetado. Las etiquetas para la conservas caseras pueden contener todos o solo alguno de los elementos que anteriormente mencionamos, el etiquetar nos ayuda a no confundir los productos ya que algunos llegan a parecerse mucho, además las conservas etiquetadas podrán regalarse o venderse y será un buen gesto ver de que tipo de conserva se trata y de la fecha de caducidad, y si se desea también si se desea se pueden agregar los ingredientes para quien los reciba conozca con certeza cuales fueron los ingredientes de la conserva.



Adicional a esta etiqueta informativa se puede agregar una extra para dedicar o hacer un comentario de agradecimiento adicional y que valla incluido en la conserva, las formas, diseños, colores y demás relativo a la etiqueta queda libre, si lo que se busca es solo hacer un bonito y agradable obsequio, todo queda a libre elección y al gusto para que vuele la imaginación; por el contrario si se pretende hacer conservas para comercializar ésta deberá de cumplir con los requerimientos legales de cada lugar.

Actividades:

- Realizar lectura comprensiva de lo expuesto.
- Describe que información debe llevar una etiqueta.
- Realizar 2 diseños de etiqueta y presentación (adorno para el envase) en conservar que hayas realizado
- Envía fotos y videos propios de la vivencia.

Bibliografía:

- Documentos de catedra del Instituto Nacional de Educación Tecnológica. Producción Agroindustrial 2016

Director: Juan Manuel Nuñez