

GUIA PEDAGOGICA

ESCUELA: AGROTECNICA EJERCITO ARGENTINO

DOCENTES: ORTIZ, MARIA ALEJANDRA

CURSO: 7 1° Y 2° DIVISION

TURNO: TARDE

ESPACIO CURRICULAR: INDUSTRIALIZACION EN PEQUEÑA Y MEDIANA ESCALA.

TITULO:

LAS PRACTICAS EMPLEADAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

TEMA:

MARCO LEGAL, EL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Y LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

ACTIVIDADES

- 1- BUSCA INFORMACION EN DISTITOS PORTADORES TEXTUALES, EN LA WEB Y COMPLETA EL SIGUIENTE GLOSARIO TÉCNICO.

TÉRMINO TÉCNICO	CONCEPTO
ALIMENTO	
INOCUIDAD	
MANUFACTURA	
C.A.A	
ANMAT	
PRODUCTOS	
ORGANOLEPTICAS	

2-BUSQUE EN INTERNET EL ENLACE <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

LEA Y ANALICE LA INFORMACION Y LUEGO REALICE UN RESUMEN EN GENERAL DE QUE TRATA LA NORMATIVA (EL TEXTO NO DEBE SUPERAR LOS 10 RENGLONES).

3-LEER EL CAPITULO IV, ART 184 DEL C.A.A. Y REALICE UN MAPA CONCEPTUAL

4-BUSCAR INFORMACION EN INTERNET Y COMPLETE EL SIGUIENTE CUADRO:

LOS ALIMENTOS PUEDEN DETERIORARSE POS DISTINTOS PELIGRO

TIPO DE PELIGRO	CARACTERISTICAS	PROPONGA ACTIVIDADES PARA EVITAR EL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS
PELIGRO FISICO		
PELIGRO QUIMICO		
BIOLOGICO		