

**GUÍA PEDAGÓGICA N°8 NIVEL SECUNDARIO ADULTOS**

**ESCUELA: CENS N°174**

**PROFESOR: SERGIO GÓMEZ**

**CURSO: 3°**

**TURNO: NOCHE**

**DIVISIÓN: ÚNICA**

**ÁREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIAL**

**Objetivo:** Conocer las normas para realizar una etiqueta

**Tema:** Etiquetado y Rotulado según código alimentario argentino

**Capacidades a desarrollar:** responsabilidad y compromiso con las actividades propuestas, resolución de actividades

**Contenido:** código alimentario Argentino

El código alimentario argentino es una ley que fue creada para regular todo tipo de producción en el territorio y también es extensivo para el Mercosur.

Este código está dividido en 22 capítulos cada uno de ellos especifica la actividad a regular.

En la siguiente guía trabajaremos con el capítulo 5 del código alimentario argentino el cual regula las normas para realizar una etiqueta o rotulo de lo producido como alimento para ser comercializado en el país o en los países partes del Mercosur.

Para realizar esta guía adjunto

<https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

**ACTIVIDADES**

- 1- Defina rotulación
- 2- ¿Qué es un envase y como se identifican?
- 3- ¿Qué es materia prima?
- 4- ¿Qué es un alimento?
- 5- ¿Con qué no debemos describir los alimentos en los rótulos?
- 6- ¿Qué es la denominación geográfica de un alimento?
- 7- Elabore una etiqueta con la información obligatoria y describa cada una de ellas
- 8- Para que cree que existen las normas de etiquetado en el código alimentario argentino

DIRECTORA: GABRIELA MORENO