

GUÍA PEDAGÓGICA N°9 NIVEL SECUNDARIO ADULTOS

ESCUELA: CENS N°174

PROFESOR: SERGIO GÓMEZ

CURSO: 3°

TURNO: NOCHE

DIVISIÓN: ÚNICA

ÁREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIAL

Objetivo: Conocer las normas vigentes en el código alimentario Argentino.

Tema: 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 dicho código para tener bien claro la finalidad de cada uno de los 22 capítulos en los que esta divididos y la actividad que ellos regulan, como trabajamos en las guías anteriores en el capítulo 5 del código alimentario Argentino que regula el etiquetado y rotulado de alimentos, en esta oportunidad veremos que normas contiene cada uno de los capítulos y a que esta destinado.

Para realizar esta guía adjunto

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

ACTIVIDADES :

- 1- Realizar un informe con cada uno de los capítulos del código alimentario Argentino en el que exprese la finalidad del mismo y a que esta destinado.
- 2- Separar los capítulos del código alimentario argentino según su características.
- 3- Según su punto de vista :
¿Qué capítulo le pareció más importante? ¿Por qué?

DIRECTORA: GABRIELA MORENO