Tema: Código Alimentario Nacional - Etiquetado

**E-actividad: TRABAJO PRÁCTICO Nº 1**

1. Actividad: La actividad a desarrollar es sobre Etiquetado de Alimentos Envasados.
2. Tiempo de realización: 16/03/2022 al 28/03/2022.
3. El material complementario, como apuntes, videos y links extras se encontrarán publicados en el classroom de la asignatura.
4. Al finalizar el práctico, deberá presentar un informe dando respuesta a las consignas del final del documento.
5. Entregar el informe en formato Word: apellido\_nombre\_Gases.doc o docx.

**ALIMENTOS ENVASADOS**

Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

Las etiquetas de alimentos que se ofrecen al consumidor deberán contener la siguiente información obligatoria en español con caracteres superior a 1 mm (excepto los alimentos argentinos destinados exclusivamente a la exportación, Art. 227):

1. Denominación de venta del alimento: Es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Deberá aparecer en la cara principal del envase del alimento, junto con la marca o logo del producto. La cara principal, es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere. Debe presentarse en colores que sean contrastantes con el fondo del envase que aseguren una correcta visibilidad.

2. Lista de ingredientes: Se declaran de mayor a menor, según la cantidad presente en el alimento. Los aditivos alimentarios deberán declararse, a continuación de los ingredientes, con las abreviaciones que el código indica (Capítulo XVIII, Art. 1398 del Código Alimentario Argentina (CAA)). El agua utilizada como ingrediente, deberá declararse en el listado, excepto cuando forme parte de ingredientes compuestos tales como salmuera, jarabes, almíbar, caldo u otros similares y dichos “ingredientes compuestos” se declaren como tales en la lista de ingredientes. Esta información es de suma importancia para que el consumidor pueda elegir la mejor opción.

3. Contenidos netos: La cantidad de alimento que hay en el envase, tiene que figurar en la cara principal.

4. Identificación del origen: Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: “fabricado en…”, “producto…”, “industria…” Además, se debe indicar- nombre o razón social del elaborador, del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca; - domicilio de la razón social - país de origen y localidad; - número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente. Para alimentos importados, se debe aclarar Nombre o razón social y dirección del importador.

Nota: se define como país de origen aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación. Completando esta definición, el artículo 224 del CAA establece que “Los productos que se elaboren en el país, serán considerados como provenientes de la Industria Argentina, aun cuando se usen materias primas extranjeras en cualquier proporción.

5. Identificación del lote: Se entiende por lote al conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo elaborador o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales. Permite identificar la partida a que pertenece el alimento.

Se podrá indicar de dos maneras:

a) utilizando un código clave precedido de la letra “L”.

b) o indicando que el lote es la fecha de elaboración, o la fecha de duración mínima, siempre que se indiquen según corresponda, por lo menos con el día y el mes o el mes y el año claramente y en el citado orden.

6. Fecha de duración o fecha de vencimiento: Esta información es fundamental desde el punto de vista sanitario. El fabricante está advirtiendo hasta cuándo se responsabiliza y garantiza que el alimento en cuestión, mantendrá sus características tanto de calidad e identidad como su aptitud sanitaria para ser consumido.

a) Para productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses, se debe indicar el día y el mes.

b) Para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses: se debe indicar el mes y el año. En este caso, si el mes correspondiera a diciembre, bastará con indicar “Fin de… (año), es decir completando con el año que corresponda.

Expresiones aceptadas: “consumir antes de…” “válido hasta…” “validez...”, “val…”, “vence...”, “vencimiento…”, “vto…”, “venc…”, “consumir preferentemente antes de…”

Nota: Si en el rótulo de un alimento leemos la expresión, por ejemplo “consumir preferentemente: antes del 27 de julio de 2013”, significa, que el período de aptitud para su consumo que estableció el fabricante, ó lapso de tiempo por el que garantiza las características de calidad se mantendrán inalterables, termina el día 27 de julio a las 24 hs., o sea al final del día que se indica en el rótulo. En la siguiente imagen se encuentran las excepciones de duración mínima para algunos alimentos.

7. Preparación e instrucciones de uso del alimento: Por último, es obligatorio cuando corresponda, que el rótulo contenga todas las instrucciones que sean necesarias, sobre el modo apropiado de empleo del producto que contiene el envase, incluida la forma de reconstitución, la descongelación, o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

8. Información nutricional o rotulado nutricional: Permite al consumidor conocer con más detalle las características nutricionales de cada alimento y esta información estará referida a una porción determinada, expresada en una medida casera de consumo habitual, por lo que resultará de suma utilidad a la hora de comprar alimentos.

Se entiende por ROTULADO NUTRICIONAL a toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades de un alimento. Se utiliza para alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el MERCOSUR, envasados en ausencia del cliente, de origen nacional e importado. No abarca alimentos destinados al uso industrial.

El rotulado nutricional comprende:

* Carbohidratos
* Proteínas
* Grasas totales
* Grasas saturadas
* Grasas trans
* Fibra alimentaria
* Sodio

Para mantener un peso saludable es recomendable controlar las porciones de cada alimento, especialmente los que aporten mayor cantidad de azúcar y grasas.

Las porciones se obtienen a partir de las recomendaciones de la FAO (Food and Agricultural Organization), incorporadas al *Codex Alimentarius* para una dieta saludable. Estas recomendaciones se adoptaron en el Mercosur y de esa forma se incorporaron en el CAA.

Los valores diarios de referencia o VDR de los nutrientes para una dieta de 2000 kcal, se calculan teniendo en cuenta los factores Atwater (ver teoría) 1200 kcal deberían provenir de los carbohidratos, 300 kcal de las proteínas y 500 kcal de las grasas. Es decir que el aporte de los nutrientes energéticos a una dieta normal es: carbohidratos 55%, proteínas 15% y grasas 30% (Guías Alimentarias para la Población Argentina., 2016)

En función de los VDR de nutrientes se calcula el porcentaje del nutriente que se está consumiendo en la porción de un alimento dado y que en el rótulo nutricional se indica como %VD.

Los mapas conceptuales, nos sirven para descifrar, comprender o deducir una lectura, enriquecer el vocabulario, establecer relaciones que estructuran el pensamiento partiendo de los saberes previos.

CONSIGNA:

1. Elaborar un mapa conceptual de la principal información obligatoria que debe contener el etiquetado de los alimentos envasados según el CAA.
2. En una breve oración, mencione que entiende por Etiquetado Nutricional.
3. Para el Valor Diaria de Referencia se utilizan los factores Atwater. Teniendo en cuenta la teoría, y lo visto en el práctico, explique cómo se calculan y que nutrientes provienen sus cálculos.

| **Guía Original** | **E-actividad** | **Apoyo** |
| --- | --- | --- |
| El objetivo es realizar una integración sobre etiquetado por medio de un mapa conceptual. | La actividad, es implementada, de manera virtual utilizando classroom, luego de haber desarrollado las clases teóricas y de práctico de aula con resolución de problemas. | En esta primera parte a desarrollar por los alumnos, Se incorporaron todas las correcciones sugeridas para que el documento sea accesible. |