

ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA SEMANA 16- TECNOLOGIA

1. Une los datos de las etiquetas con su significado

Las encontramos en forma octagonal y nos muestra el contenido de azúcar, sal y grasas.	Tabla nutricional	Código de números y letras que permiten realizar un seguimiento
Indica los ingredientes que contiene el alimento.	Ingredientes	Estas fechas nos garantizan la frescura y que el alimento se puede consumir en el tiempo que se indica.
Indica al consumidor sobre las propiedades de un alimento.	Sistema grafico	Es todo signo, logotipo, palabra o frase especial usada para distinguir el producto.
Alimentos que han sido modificados genéticamente.	Alimentos transgénicos	Asegúrate de cumplir con las indicaciones que dice el fabricante, para mantener el producto de forma adecuada.
Numero de notificación sanitaria NS o código BPM N°. Es la aprobación de las autoridades para ser distribuido.	Nombre o marca	
	Número de lote	
	Forma de conservación	
	Notificación sanitaria	

2. Interpreta la tabla nutricional, responde las preguntas:

CON AJO Y PEREJIL

Preparado de carne burger meat. Ingredientes: 72% carne de cerdo, agua, 8% carne de vacuno, 4% proteína de soja y cebolla, sal, fibras vegetales, aromas, antioxidantes: citrato sódico y ascorbato sódico, 0,2% perejil, conservador: sulfito de sodio, 0,1% ajo, colorante: carmin, pimienta.

LOTE / FECHA CADUCIDAD:
220351 02.01.21

Peso Neto:
0,300kg

ES 10.131212CC (E)

Roler España, S.L.U. C/del Aire, 9
08227 Terrassa (Barcelona) España,
www.roler.es
At. consumidor: 900 36 38 00

SIN GLUTEN

Información nutricional por 100g	
Valor energético	890 kJ/ 214 kcal
Grasas	15,5 g
de las cuales saturadas	5,6 g
Hidratos de carbono	2,1 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	17 g
Sal	1,6 g

Conservar entre 0°C y +4°C. Envasado en atmósfera protectora. Una vez abierto consumir en 24h. Cocinar completamente antes de su consumo.

8 424219 041814

+ De acuerdo a la imagen este producto es:

+ Este producto fue fabricado en:

✚ La fecha de vencimiento del producto es:

✚ El número de lote es:

✚ La forma de conservación:

3. Complementa la frase.

No quiero terminar sin decir que es necesario tener toda esta _____; es nuestro poder, para tomar nuestras propias _____, sobre si algo nos conviene o no, sin dejarnos influenciar por toda la _____ que nos rodea.

No obstante, quiero recordarte que si basas tu alimentación en _____ reales y consumes principalmente en _____, hortalizas y frutas frescas, _____ y legumbres, etc., seguro que no tienes ningún _____.

4. De acuerdo con la tabla nutricional, responde:

✚ El valor energético del producto es: _____

✚ Las grasas del producto son: _____

✚ Las grasas saturadas son: _____

✚ El contenido de azúcar es: _____

✚ La cantidad de proteínas son: _____

✚ La cantidad de sal es: _____

✚ Este producto sería, un alimento: _____