



Guía docente

## Las bondades de la familia ISO – El código que nos alimenta

**Área disciplinar:** Procesos Productivos Agropecuarios

**Nivel:** Secundario

**Año:** 5°



### Contenido

- Normativa de referencia nacional e internacional. CAA: reglamento de inspección, producto, subproducto y derivados de origen animal (decreto 4238/68)



### Presentación

En los videos se presenta una breve descripción sobre las normas que regulan la actividad agropecuaria, cuya aplicación no solo genera productos inocuos para la población sino que también permite que sea menos dañina para los recursos naturales. Brevemente se mencionan los pasos que debe dar la empresa agrícola-ganadera para cumplimentar las diferentes normas y los efectos de su realización. Así también se describe en qué consiste el Código Alimentario Argentino y su importancia para la población en general. Con la utilización de este recurso y de la guía que lo acompaña, se pretende que el estudiante indague de manera más específica sobre estas reglamentaciones, reconozca su importancia e investigue sobre sus aplicaciones.

### Actividades sugeridas

1. A partir de lo observado en el video, se recomienda que el estudiante:
  - a. Investigue y confeccione un listado con las diferentes normativas que se desprenden de la ISO 9000 y la ISO 14000 y qué objetivo presenta cada una.
  - b. Identifique y registre los establecimientos productivos de la región que aplican alguna de estas normativas.
  - c. Explique en un cuadro comparativo las ventajas y desventajas de la aplicación de estas reglamentaciones.
  - d. Conformen grupos de 5 o 6 estudiantes y realicen una infografía por cada norma ISO estudiada. Para luego socializar el trabajo realizado.
2. Seleccione al menos 5 productos alimenticios propios de la región.
  - a. Con ayuda del Código Alimentario Argentino, establecer qué características cumplen para pertenecer a la categoría de alimentos en la cual se encuentra.
  - b. Con la información obtenida realice videos informativos (por ejemplo para Instagram) en los que socialice los datos obtenidos. Pueden generar un video por cada alimento.

Se puede trabajar en conjunto con la docente de la asignatura de Lengua y Tecnología.

## Bibliografía

- ¿Qué son las normas ISO? (2019). Procem Consultores. YouTube. Disponible en: <https://youtu.be/OrWsBj6ARG0?si=-slw42xbz6AZIXqH>
- Argentino, C. A. (2011). Código Alimentario Argentino.
- Clements, R. B., & Senlle, A. (1997). *Guía completa de las normas ISO 14000* (p. 285). Gestión 2000.
- <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/portafolio-educativo-control-de-la-inocuidad-de-los-alimentos/codigo>
- Martín, M. (2009). El proceso de certificación de normas ISO en la Argentina.
- Normas ISO 9000 y 14000. (2021). Sheridan Rocha Alvirde. Youtube. Disponible en: <https://youtu.be/axlLI6lqUul?si=LZOEMd5f7H9hfd4K>
- Sogari, C. N., & Sogari, E. I. (2021). Gestión ambiental y el desarrollo rural.



## Material extra

- Barrios, F. D. (2019). Aplicación de sistemas de trazabilidad para pequeños productores ganaderos de la provincia de Corrientes. En *V Congreso Nacional de Derecho Agrario Provincial* (Corrientes, 3 y 4 de junio de 2019).
- <http://www.conal.gob.ar/CAA.php>
- Piccinini, D. Capítulo 6. De Corrientes al mundo: funcionarios, ecologistas, pobladores, propietarios e inversionistas en el Parque Iberá. Ñande Ybera, 147.

**Créditos (equipo docente):** María Cecilia Canteros, Julia Beatríz Obregón, Luciano Adrián Orué, Paula Alicia Pereira, Natalia Anahí Romero, Melissa Evelyn Sena, Natalia Villar Ramírez.