



GUÍA N°1

TEMA: “TOXICOS EN ENVASES DE ALIMENTOS”

Nombre: _____ Curso 4° ____ Fecha: ____/____/2020

Objetivos:

- Realizar lectura comprensiva del texto
- Investigar en la web, pregunta derivada del texto técnico de envases.
- Desarrollar listado de preguntas del tema expuesto.

INSTRUCCIONES:

1. LEE ATENTAMENTE LA GUIA ENTREGADA
2. DESTACA NORMATIVAS TECNICAS RELEVANTES
3. INVESTIGA SOBRE EL TEMA EN ESTUDIO
4. DESARROLLA LA ACTIVIDAD ENTREGADA AL FINAL DE LA GUIA
5. CUALQUIER DUDA O CONSULTA ESCRIBIR AL CORREO elaboracioncestarosa@gmail.com

“Envases y grado de Toxicidad”

Los que somos conscientes de lo importante que es sustentar una alimentación equilibrada y lo más natural posible, tratamos de consumir diariamente alimentos libres de productos químicos. Porque sabemos que esto nos conviene si pretendemos mantenernos saludables. Sin embargo, por desconocimiento o apuro, descuidamos un detalle fundamental, los envases. Muchas veces los alimentos sanos son contaminados por los recipientes que los contienen.

En la actualidad, uno de los elementos más usados para guardar, cocer y conservar los productos comestibles o bebibles, es el plástico en todas sus formas y estados. Esto se debe al bajo costo y versatilidad del mismo.

Los científicos, entendidos en la materia, afirman que existen ciertos compuestos químicos presentes.



en determinados tipos de plásticos que son sumamente nocivos para la salud. Sobre todo, cuando este tipo de material, es expuesto al calor o sufre alteraciones de temperatura, como llevarlos, para su cocción, al microondas, baño María, o simplemente cuando son colocados al sol. A través del uso constante y habitual de esta clase de envases, dichas sustancias tóxicas se van acumulando en el organismo humano provocando y propiciando diversas enfermedades. El daño que producen está asociado principalmente con el sistema hormonal.

Estos compuestos químicos tan dañinos, presentes en diversos tipos de plásticos, poseen la siguiente denominación: bisfenol A, ftalatos o amonio.

En este tema, el etiquetado de los productos, cumple una función fundamental y debemos brindarle la atención primordial que se merece. Debemos observar con cuidado las etiquetas de los envases, para saber si están detalladas las sustancias que los componen. Si no poseen etiquetas con estos datos, no conviene adquirir los productos.

Tratemos de adquirir los productos que posean en la etiqueta estos signos. A continuación veremos primero los más seguros y recomendados (en verde) y más abajo, los que debemos evitar (en rojo)



PREGUNTAS DE DESARROLLO:

- 1.- Deducir que alimentos bajo este estudio están con mayor grado de riesgo por tipo de envase utilizado comercialmente.
- 2.- ¿En Chile según normativa vigente la nomenclatura está considerada en los envases de alimentos de primer orden?
- 3.- ¿Cual es el efecto toxico que pueden producir este tipo de envases plásticos? Realice investigación linkografica.
- 4.-¿Qué tipo de material de envases usted sugiere para evitar este grado de toxicidad en alimentos?
- 5.- ¿Que tan nocivo es el uso de microondas en los envases de alimentos Plásticos?