



# Ecodiseño en el Envase de Alimentos

Unidad 01 Introducción y planteamiento general sobre el diseño ecológico de los envases de alimentos

Presentación García Gómez. [sese@ctnc.es](mailto:sese@ctnc.es)

1.1 CUESTIONES. UNIDAD 1 ..... 2



## 1.1 CUESTIONES. UNIDAD 1

- **INDIQUE QUE RESPUESTA ES VERDADERA ( en rojo la verdadera):**

1.- En base al principal aporte nutricional, es cierto que:

- a) La carne y sus derivados destacan por el aporte de carbohidratos de absorción lenta.
- b) Las verduras destacan por contener fibra, vitaminas y minerales.
- c) La leche y sus derivados no aportan ningún nutriente esencial.

2.- Indicar la respuesta correcta:

- a) La carne y el pescado son fuente de hierro de fácil digestión, que estimula la eritropoyesis.
- b) Las legumbres contienen algunas sustancias indigestas.
- c) Las respuestas “a” y “b” son correctas.

3.- Respecto a la fruta, es cierto que:

- a) Es rica en monosacáridos y disacáridos como la fructosa.
- b) Presentan un alto contenido de vitaminas del grupo B (B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub> y ácido fólico).
- c) Contienen todos los aminoácidos esenciales.

4.- Indica la respuesta correcta:

- a) Es recomendable comer el arroz con salvado para prevenir una carencia en vitaminas (como la B<sub>1</sub>).
- b) Las legumbres no contienen proteínas.
- c) Los azúcares y dulces son fuente de carbohidratos de absorción lenta.

5.- En cuanto a los tratamientos térmicos dados a los alimentos, es cierto que:

- a) La pasteurización elimina completamente todos los microorganismos vivos.
- b) El procesado por alta presión (HPP) es el más eficaz de los tratamientos térmicos.



c) Por norma general, la temperatura de referencia en la esterilización es superior a la de pasteurización.

6.- La esterilización UHT (*Ultra-High Temperature*, o temperatura ultraalta):

a) Se aplica principalmente en carnes y sólidos de gran tamaño.

b) El tratamiento dura hasta 30 minutos con temperaturas cercanas a los 65°C.

c) Las respuestas "a" y "b" no son correctas.

7.- Respecto al procesado atómico, es cierto que:

a) El procesado por altas presiones elimina microorganismos mediante la constante exposición a la luz.

b) El procesado por luz pulsada se basa en el empleo de pulsos cortos de luz ultravioleta entre otros tipos.

c) Tecnologías como la irradiación y el procesado con plasma frío son empleadas en la industria alimentaria desde hace siglos.

8.- Para un diseñador de envases ecológicos:

a) Es recomendable diseñar un envase mucho más grande con respecto al producto a envasar.

b) Los envases más gruesos son siempre mejores.

c) Optimizar la cantidad de producto dentro del envase debe ser uno de los puntos a tener en cuenta.

9.- Indique la respuesta correcta:

a) El envase secundario puede separarse del producto sin afectar a las características de este.

b) Los envases primarios nunca están en contacto con el alimento.

c) La madera es el material más empleado para el envasado de alimentos, al ser más ecológico.

10.- Si nos basamos en el diseño de un envase ecológico:

a) El envase debe ser funcional y tener a su vez un impacto medioambiental y social mínimo.

b) Deben verificarse y validarse los beneficios obtenidos gracias a este tipo de diseño durante todo el proceso.



c) Las respuestas “a” y “b” son correctas.

