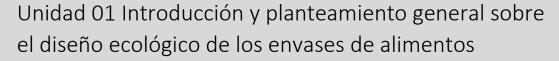




Ecodiseño en el Envase de Alimentos

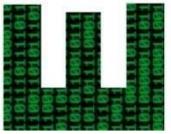


Presentación García Gómez. sese@ctnc.es

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 (B₂, B₃, B₆, B₁₂ 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_1).
- 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 65ºC.
- c) Las respuestas "a" y "b" no son correctas.
- 7.- Respecto al procesado atérmico, 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.

