



El presente material didáctico, creado por el [consorcio ECOSIGN](#), está bajo una Licencia [Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObrasDerivadas 4.0 Internacional](#).

Ecodiseño en el Envase de Alimentos

Unidad 04 Calidad del alimento envasado y vida útil

Presentación García Gómez. sese@ctnc.es

4.1 CUESTIONES. UNIDAD 4 2



4.1 CUESTIONES. UNIDAD 4

■ INDIQUE QUE RESPUESTA ES VERDADERA

1.- Las siglas “MCA” hacen referencia:

- a) Material en contacto con alimento directamente.
- b) Material en contacto con alimento incluyendo los equipos fijos.
- c) Material en contacto con alimento de forma directa e indirecta.

2.- La EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria):

- a) Su objetivo es la inocuidad de los equipos.
- b) Su objetivo es la inocuidad de los MCA.
- c) No tiene importancia en cuanto a MCA.

3.- El Reglamento (CE) nº 450/2009:

- a) Hace referencia a los productos cerámicos.
- b) Establece una lista comunitaria de sustancias autorizadas que pueden utilizarse en la fabricación de materiales para la fabricación de envases inteligentes.
- c) Regulan el proceso de reciclaje de los plásticos.

4.- Los recubrimientos comestibles:

- a) Tienen fin puramente estético.
- b) Inhiben la proliferación de microorganismos.
- c) Aumentan el tamaño del alimento, necesitando un envase más grande.

5.- El envase de alimentos óptimo incluye:

- a) Migración mínima de compuestos tóxicos.
- b) Coeficiente de rozamiento adecuado.
- c) No es necesario el control de la humedad.



6.- La vida útil del alimento se encuentra condicionada por:

- a) Características del producto, estética del envase y propiedades del envase.
- b) Factores intrínsecos y propiedades del envase únicamente.
- c) Factores intrínsecos, extrínsecos y propiedades del envase.

7.- Los alimentos envasados se pueden clasificar en:

- a) Alimentos perecederos y no perecederos.
- b) Alimentos perecederos, semiperecederos y no perecederos.
- c) Alimentos congelados y refrigerados.

8.- El bisfenol A es:

- a) Una proteína.
- b) Alterador del sistema endocrino.
- c) Está indicado para productos infantiles.

9.- Respecto al entorno del envasado, el envase puede desempeñar sus funciones en entornos diferentes:

- a) Entorno físico y entorno humano únicamente.
- b) Entorno físico, entorno humano y medioambiente.
- c) Entorno medioambiental.

10.- Respecto a los materiales de envase:

- a) Los materiales metal y papel son impermeables.
- b) Los materiales de vidrio y papel son permeables.
- c) El vidrio es impermeable al paso de gases y olores.

