



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 06 Envase metálico.

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

6.1 CUESTIONES. UNIDAD 6 ..... 2



## 6.1 CUESTIONES. UNIDAD 6

- **INDIQUE QUE RESPUESTA ES VERDADERA:**

1.- Los envases metálicos:

- a) Desempeñan papel puramente estético.
- b) Desempeñan papel importante en la conservación de alimentos.
- c) No son usados en la actualidad.

2.- Respecto de las funciones de los envases metálicos:

- a) Conservan pero no protegen el alimento.
- b) No resisten la acción química del producto.
- c) Se fabrican con materias primas reciclables.

3.- Las latas:

- a) El 100% de la lata es reciclable.
- b) Los envases de acero sólo pueden ser reciclados una vez.
- c) El acero no puede ser reciclado.

4.- Las latas de acero embutido-estirado-planchado de dos piezas:

- a) Se fabrican a partir de chapa metálica.
- b) La embutición es superficial.
- c) Rara vez se usan en alimentos.

5.- Respecto al tratamiento térmico en latas:

- a) No soportan la temperatura de esterilización.
- b) Las temperaturas son extremadamente altas.
- c) Las temperaturas son relativamente bajas en comparación con las empleadas durante el proceso de fabricación de latas.



6.- ¿Cuándo se considera correcto el engatillado?

- a) Es perfectamente liso.
- b) Presenta partes metálicas en el interior.
- c) Cuando presenta rebordes.

7.- Respecto a las formas de engatillado:

- a) Hay dos tipos: engatillado normal y alto, únicamente.
- b) Pueden ser normal, alto y apretado entre otros.
- c) Sólo hay una forma y es el engatillado alto.

8.- Las tapas de las latas:

- a) Se fabrican a partir de chapa metálica.
- b) No precisan de ningún recubrimiento.
- c) No requieren ningún proceso de cierre.

9.- Formación de latas mediante el proceso embutido-reembutido.

- a) Las latas con poca profundidad se pueden formar mediante varias embuticiones.
- b) Los envases de más profundidad pueden requerir una única embutición.
- c) Las respuestas "a" y "b" son falsas.

10.- Señalar la respuesta correcta:

- a) El aluminio presenta resistencia a la corrosión debido a la capa de óxido de aluminio que se forma en su superficie.
- b) El aluminio puro es más resistente que sus aleaciones con silicio o magnesio.
- c) La superficie interior de las latas de aluminio nunca lleva recubrimiento.

