

SOLUCIONES

# Etiquetado de alimentos



INAD036PO



Industrias  
alimentarias



15 horas de  
formación

editorial **cep**



**SOLUCIONES  
CUESTIONARIO**



# Soluciones Tema 1

## Etiquetado de alimentos

1. c) A todos los productos alimentarios que lleguen al consumidor final
2. d) Es cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades
3. a) Debe ser eficaz, veraz, clara, suficiente y objetiva
4. c) Hacer los alimentos visualmente más atractivos para el cliente
5. c) No es obligatorio mientras su presencia no supere el 0,9%
6. c) Sí, desde el 2016 quedó establecido en la normativa española
7. a) Sí, es un requisito obligatorio
8. d) No, siempre debe ponerse
9. d) Tendrá que asegurarse de que lo que dice la publicidad es correcto comprobándolo en la lista de ingredientes de la etiqueta
10. b) Con una correcta trazabilidad no es necesario desarrollar sistema de APPCC



# Soluciones Tema 2

## Normativa

1. d) A los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena de producción
2. c) El peso neto y el peso escurrido
3. a) Es obligatorio por normativa indicar todos los alérgenos empleados en la fabricación del producto
4. c) Pan congelado
5. d) No, debe aparecer siempre en un lugar destacado
6. a) Se basará en datos científicos pertinentes
7. c) Que lo lleve no garantiza que sea libre de gluten
8. b) Al etiquetado y a la publicidad
9. b) El logotipo obligatorio de la Unión Europea para etiquetado ecológico
10. a) Que se aumente el tamaño de la letra





# Soluciones Tema 3

## Casos particulares

1. b) Es un organismo cuyo ADN ha sido modificado para que tenga unas características o propiedades que no tendría de manera natural
2. a) Sintetiza un precursor de la vitamina A
3. d) Solo cuando su presencia supere el 0,9%
4. d) Porque los consumidores tienen derecho a estar bien informados sobre el producto que van a consumir y sobre la presencia o no de OMG
5. d) Sí, hay que garantizar que no causen ningún efecto nocivo sobre la salud
6. a) Son aquellos que han sido sometidos a radiación ionizante para destruir microorganismos patógenos o deteriorantes presentes en el alimento
7. c) En hierbas aromáticas especias y condimentos vegetales
8. b) No, solo cuando esté justificada y no se emplee como un sustituto de otras medidas
9. d) El símbolo radura de uso internacional, pero no aparece en la normativa de etiquetado europeo
10. a) Prolongar la vida del alimento destruyendo microorganismos patógenos



# Soluciones Tema 4

## Etiquetado y nutrición

1. c) Es toda la información que aparece en la etiqueta del alimento en relación con su valor energético y los nutrientes como proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibra, sodio, vitaminas y minerales que contiene
2. b) Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011
3. d) De acuerdo con la normativa vigente no lleva etiquetado nutricional, pero están reguladas por el Real Decreto 1799/2010 de 30 de diciembre que obliga a que lleven un etiquetado específico
4. a) Bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2%
5. b) El valor energético, las grasas, los hidratos de carbono, las grasas saturadas, los azúcares, las proteínas y la sal
6. d) Solo puede incluir información voluntaria que esté registrada en el reglamento
7. c) En kilojulios y en kilocalorías
8. d) En formato tabla
9. a) Se expresa en 100 g o 100 ml
10. a) En la etiqueta aparecerá: “contiene cantidades insignificantes de...”



**SOLUCIONES  
ACTIVIDADES**



# Soluciones Tema 1

## Etiquetado de alimentos

1.

La distribuidora deberá devolver el lote de productos con las etiquetas deterioradas a la fábrica ya que no puede ponerse a la venta, porque los consumidores no dispondrán de la información necesaria para su compra.

2.

No. Aunque la salsa no lleve ningún ingrediente en su composición que contenga gluten, al indicar que puede contener trazas de gluten está diciendo que puede que esté contaminada por restos de gluten de otros alimentos con los que ha entrado en contacto, en cantidades muy pequeñas, pero que pueden producir efectos tóxicos en personas alérgicas.

3.

Lo que se debe hacer es mencionar de donde procede el ingrediente primario o indicar que el ingrediente primario es de un país de origen o un lugar de procedencia diferente al del lugar de fabricación del producto.

4.

<b>Trazabilidad hacia atrás</b>	Identifica los proveedores de la fabricación del producto.
<b>Trazabilidad hacia adelante</b>	Identifica a quién se entrega el producto.
<b>Trazabilidad de proceso (interna)</b>	Identifica qué productos se dividen, cambian o mezclan, qué producto se va a fabricar y a partir de qué elementos.
<b>Alérgeno</b>	Es una molécula extraña e inofensiva que desencadena una respuesta exagerada del sistema inmunitario.
<b>Alergia alimentaria</b>	Reacción exagerada y desproporcionada del sistema inmune frente a antígenos alimentarios inocuos.
<b>Intolerancia alimentaria</b>	Es una respuesta del organismo a un alimento en la que no interviene el sistema inmune (o no se ha podido demostrar).

5.

<b>Alimentos envasados</b>	Deben aparecer todas las menciones obligatorias, la denominación de venta, fecha de duración mínima/fecha de caducidad, condiciones de conservación, nombre o razón social y domicilio.
<b>Alimentos no envasados</b>	Es obligatorio que aparezcan todos los ingredientes, todas las sustancias derivadas y los alérgenos.
<b>Venta a distancia</b>	Antes de la compra del alimento debe aparecer la información alimentaria, exceptuando la fecha de duración mínima y la fecha de caducidad.

6.

- a) Denominación del alimento
- b) Lista de ingredientes
- c) Cantidad neta del alimento
- d) Fecha de caducidad

7.

Actividad sin solución. Elaboración libre por parte del alumno



# Soluciones Tema 2

## Normativa

1.

- a) Proporcionar respuestas y soluciones a las preguntas de los consumidores
- c) Proteger la salud y los intereses de los consumidores

2.

- b) El peso neto y escurrido del atún en lata
- d) La fecha de congelación en una bolsa de guisantes congelados
- f) La información nutricional de la salsa de tomate frito

3.

A pesar de las modificaciones que se han llevado a cabo en esta materia, los consumidores siguen manifestando dudas en aspectos tales como la distinción entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente, el tamaño de la letra del etiquetado y la legibilidad o el exceso de componentes.

4.

No, siempre debe localizarse en un lugar visible del producto por lo que debería evitarse la base y colocarla en un frontal del producto. El material en el que se imprima debe ser indeleble y resistente para que no se estropee con la manipulación y almacenaje. En cuanto al idioma el inglés es entendible por todos los estados miembros de la Unión Europea, pero al ser fabricado en España debería expresarse también en español. Siempre se debe indicar el país de origen.

5.

- b) Proteger la salud pública
- d) Favorecer la protección del consumidor
- e) Prevenir el fraude

f) Proteger la propiedad industrial y comercial

## 6.

De acuerdo con lo que indica la normativa española Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio y la europea Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, la información obligatoria que aparece en cualquier etiqueta alimentaria y que deberá verse en la etiqueta que has diseñado es la siguiente:

- Denominación del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Ingredientes que causan alergias e intolerancias alimentarias.
- La cantidad de determinados alimentos.
- El peso neto del alimento.
- La fecha de caducidad o de duración mínima.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa alimentaria que ha fabricado el producto.
- País de origen o lugar de procedencia cuando su omisión pueda inducir a error al consumidor en cuanto a la procedencia del alimento.
- El modo de empleo.
- El grado alcohólico si tu producto es una bebida alcohólica o contiene alcohol.
- La información nutricional.

En cuanto a la información opcional que puede aparecer en la etiqueta que has diseñado puede reflejarse en el empleo de logotipos como IGP, DOP, ETG, eurohoja, sin gluten o Marca de garantía de calidad de FACE.

Recuerda que cualquier otra información adicional que aparezca en tu etiqueta no deberá llevara a error, ni ser confusa, ni quitar espacio a la información obligatoria.

# Soluciones Tema 3

## Casos particulares

1.

- Según la normativa europea, la radiación iónica puede aplicarse a:
  - a) Pescados y mariscos
  - c) Productos hechos con sangre
  - e) Camembert fabricado con leche cruda
- La irradiación de alimentos:
  - a) Frena o disminuye el proceso de deterioro y descomposición de los alimentos
  - c) Destruye los organismos patógenos reduciendo el riesgo de enfermedades

2.

Alimento que <b>ES</b> OMG	Una lata de maíz
Alimento que <b>CONTIENE</b> OMG	Una ensalada de atún, pimiento y maíz
Alimento <b>PRODUCIDO</b> a partir de OMG	Una bolsa de nachos

3.

La normativa vigente de la Unión europea establece que es obligatorio indicarlo en las etiquetas siempre que su presencia en el alimento supere el 0,9%. Si no es así, no es obligatorio indicarlo.

4.

Este símbolo indica que el alimento ha sido tratado con radiación ionizante. Es un símbolo internacional pero no está reflejado en la normativa europea por lo que no es de uso obligatorio, pero si deberá aparecer el texto de "irradiado" o "tratado con radiaciones ionizantes."



# Soluciones Tema 4

## Etiquetado y nutrición

1.

<b>Porción</b>	Cantidad de alimento o bebida que de manera razonable se espera que ingiera una persona en un solo acto de consumo.
<b>Unidad de consumo</b>	Unidad que puede consumirse individualmente.
<b>Ingesta de referencia</b>	Nivel típico de ingesta de nutrientes que configura una dieta saludable.
<b>Valor de referencia de nutrientes</b>	Recomendación para la cantidad diaria de un nutriente que los grupos de población deben consumir.
<b>Caloría</b>	Calor necesario para aumentar en un grado la temperatura de un gramo de agua.
<b>Julio</b>	Unidad internacional de medida de la energía.

2.

Son correctas:

- a) Debe aparecer en formato tabla
- d) Se muestra en formato lineal cuando el espacio es limitado
- e) La leche en polvo debe contener información nutricional en la etiqueta
- f) Los productos sin transformar están exentos de llevar información nutricional

3.

<b>Grasas</b>	Participan en la absorción de vitaminas solubles en lípidos y en la síntesis de hormonas.
<b>Hidratos de carbono</b>	Aportan energía dejando pocos residuos en su combustión.
<b>Proteínas</b>	Forman parte de los tejidos y tienen funciones reguladoras.

4.

La información que aparece no está expresada de manera correcta. El valor energético siempre debe expresarse primero en kJ y luego en kcal y por cada 100 g o 100 ml y no por cada gramo.

La información solo deberá aparecer de manera lineal cuando el tamaño sea muy reducido, en el caso contrario siempre aparecerá en formato tabla.

No debe aparecer la palabra sodio para indicar la cantidad de sal que contiene el producto alimentario. Aparecerá la palabra "sal".

5.

En la etiqueta, pueden aparecer los ácidos grasos monoinsaturados y polinsaturados, las vitaminas, los polialcoholes, el almidón, la fibra alimentaria y los minerales que estén en cantidades significativas. No puede indicarse otra información voluntaria que no sea la citada antes.