

SOLUCIONES

# Trazabilidad en la industria alimentaria



INAD050PO




Industrias  
alimentarias



30 horas de  
formación

editorial **cep**





**SOLUCIONES  
TEST**



# Soluciones Tema 1

## Aspectos generales de la trazabilidad y seguridad alimentaria

1. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
2. a) El artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002
3. c) No retirar los productos afectados
4. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
5. d) Consiste en saber de forma precisa dónde están los lotes de producto a lo largo de la cadena de suministro
6. d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
7. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
8. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
9. c) El explotador de la empresa alimentaria es quien está mejor capacitado para diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos y conseguir que los alimentos que suministra sean seguros
10. b) No tienen obligación de colaborar en lo que se refiere a las medidas adoptadas para evitar o reducir los riesgos que presente un alimento que suministren o hayan suministrado



# Soluciones Tema 2

## Trazabilidad y seguridad alimentaria. Legislación y normativa

1. a) Artículo 18
2. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
3. a) Al R. D. 1801/2003
4. a) (CE) n.º 852/2004
5. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
6. a) R. D. 1698/2002
7. c) R. D. 217/2004
8. b) Reglamento 1830/2003
9. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
10. a) ISO 22000





# Soluciones Tema 3

## Sistema de trazabilidad del matadero

1. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
2. b) Denominación del producto
3. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
4. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
5. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
6. a) V
7. a) El despiece de la carne se realiza en salas con temperatura no superior a 13 °C
8. c) Viene regulado en el R. D. 1698/2002
9. b) Está prohibido congelar, descongelar o recongelar carne o derivados cárnicos en el propio establecimiento, con excepción de aquellos que necesiten ser conservados a -17 °C y siempre que cuenten con equipos de congelación adecuados (cámara de congelación independiente y de suficiente potencia)
10. c) Deberá tener rieles para el colgado de las canales, con una separación entre ellos de, por lo menos, 10 cm



# Soluciones Tema 4

## La trazabilidad aplicada al proceso de producción

1. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
2. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
3. a) No es necesario registrar a quién se entrega
4. c) La trazabilidad hacia atrás
5. a) R. D. 1808/91
6. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
7. d) No establece ningún tiempo mínimo de conservación de los registros
8. b) En caso de que se produzca un incidente, los gobiernos deben actuar rápidamente para conocer la naturaleza del incidente
9. d) Registro del personal que trabaja en la empresa
10. d) Todas las respuestas anteriores son correctas



# Soluciones Tema 5

## La trazabilidad aplicada a la distribución

1. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
2. c) EAN internacional es una asociación con sede en España
3. a) La carne de vacuno
4. a) Se encarga de la leche y productos lácteos
5. b) Provincia
6. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
7. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
8. d) El 0 se refiere a la producción ecológica
9. a) Productor
10. c) Qué y a quién



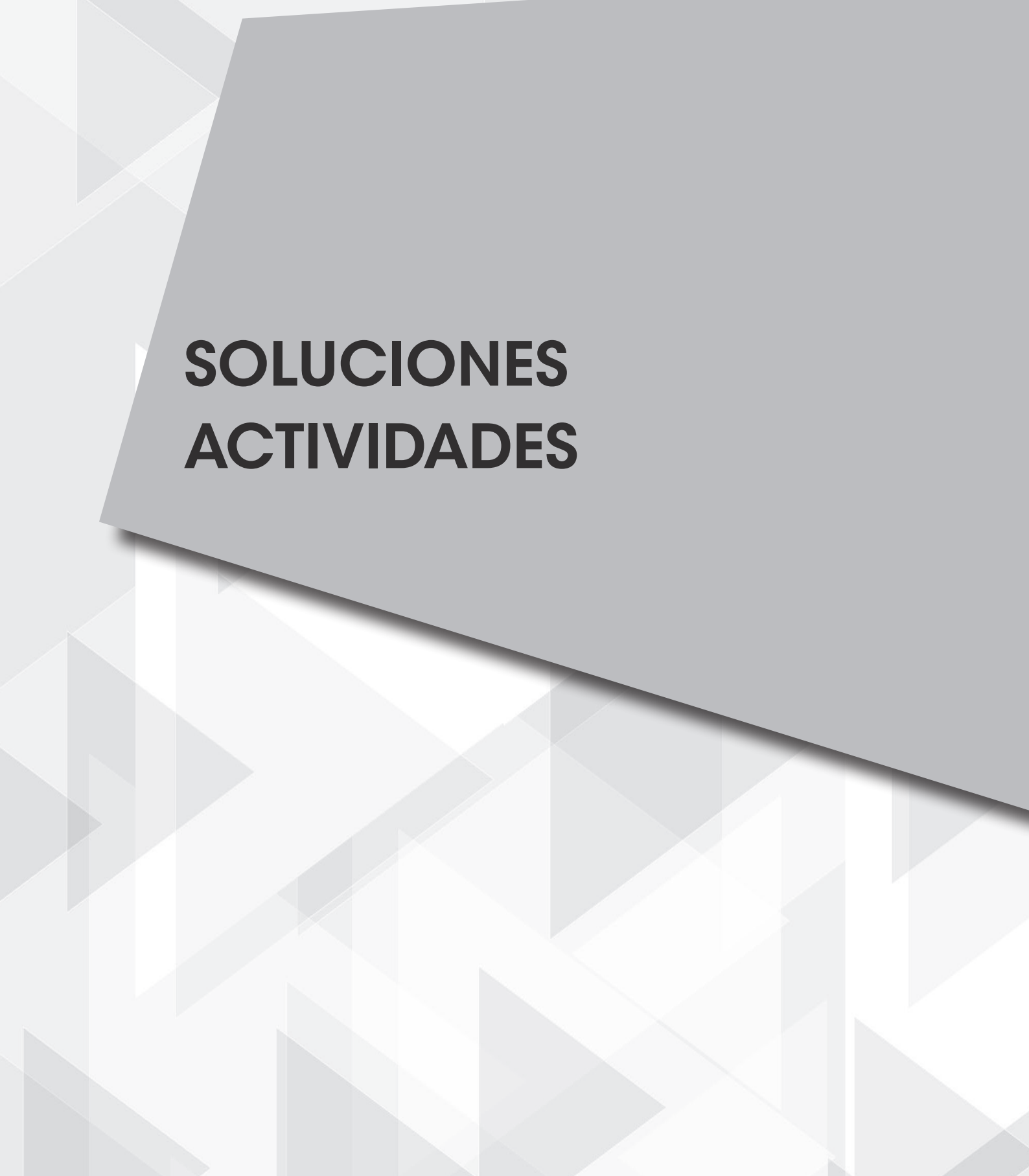
# Soluciones Tema 6

## La trazabilidad como sistema de alerta temprana en casos de crisis

1. c) Sistema Coordinado de Intercambio de Información
2. a) En 1986 se sentaron las bases para su desarrollo
3. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
4. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
5. a) (CE) 178/2002
6. d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
7. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
8. d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas
9. d) Todas las respuestas anteriores son correctas
10. d) Todas las respuestas anteriores son correctas







**SOLUCIONES  
ACTIVIDADES**



# Soluciones Tema 1

## Aspectos generales de la trazabilidad y seguridad alimentaria

### Actividad 1

<b>Importancia de trazabilidad para las empresas</b>	Sirve de apoyo cuando los problemas surgen, facilitando la localización, inmovilización y, si fuera necesario, la retirada efectiva y selectiva de los alimentos.
<b>Importancia de la trazabilidad para el consumidor</b>	Garantía de que, ante cualquier problema, las acciones que se tomarán se realizarán con la máxima eficacia, rapidez y coordinación.
<b>Importancia de la trazabilidad para la Administración</b>	Mayor confianza en las empresas alimentarias, facilitando las actividades de control oficial a lo largo de toda la cadena.

### Actividad 2

<b>Operador económico</b>	La identificación y almacenamiento de la información que puede controlar, es decir, lo que puede verificar y garantizar dentro de sus actividades habituales.
<b>Auditores competentes</b>	Verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria.
<b>Empresas de venta al por menor o distribución</b>	Retirar los productos que no se ajusten a los requisitos de seguridad.
<b>Las Administraciones con competencias sobre el control oficial de alimentos y piensos</b>	La difusión y aplicación de la obligación relativa al procedimiento de trazabilidad que toda empresa debe tener, según establece el artículo 18 del Reglamento 178/2002.



# Soluciones Tema 2

## Trazabilidad y seguridad alimentaria. Legislación y normativa

### Actividad 1

- b) A los cuerpos enteros o partes de animales salvajes, distintos de la caza silvestre, que no sean sospechosos, con excepción de los animales acuáticos desembarcados con fines comerciales.
- c) La leche cruda, el calostro y sus productos derivados que se obtengan, se conserven, se eliminen o se utilicen en la granja de origen.

### Actividad 2

- a) La naturaleza y origen de los alimentos suministrados a los animales.
- b) El detalle de los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de su administración y los tiempos de espera.
- c) Los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana.
- d) Todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal.



# Soluciones Tema 3

## Sistema de trazabilidad del matadero

### Actividad 1

Registro de entrada	Número o código de referencia relacionado con el número de identificación animal.
	País de nacimiento del animal.
Registro de salida	Fecha de sacrificio.
	Peso de las canales, medias canales, medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal.

### Actividad 2

- a) Código o número de referencia que garantice la relación entre la pieza de carne y el animal o grupos de animales al que pertenece.
- b) País en el que ha nacido el animal.





# Soluciones Tema 4

## La trazabilidad aplicada al proceso de producción

### Actividad 1

- b) Mayor coste económico en el diseño, implementación y puesta en marcha del sistema de gestión.
- d) Mayor dificultad en el diseño, implementación y puesta en marcha del sistema de gestión.

### Actividad 2

1	Informar a las autoridades competentes.
2	Conocer la naturaleza del incidente.
3	Localizar el producto afectado.
4	Adoptar medidas correctoras.
5	Informar a otros operadores económicos.
6	Realizar informe post incidente y sacar conclusiones.



# Soluciones Tema 5

## La trazabilidad aplicada a la distribución

### Actividad 1

0	Producción ecológica
1	Producción campera
2	Producción en el suelo
3	Producción en jaulas

### Actividad 2

- a) De quién se reciben los productos.
- b) Qué se ha recibido.



# Soluciones Tema 6

## La trazabilidad como sistema de alerta temprana en casos de crisis

### Actividad 1

- a) Número de registro sanitario y datos identificativos de su empresa.
- b) El peligro, el riesgo y la normativa que se infringe que motivan la actuación.
- c) Persona responsable de la empresa con la que la autoridad puede hablar.

### Actividad 2

<b>AECOSAN</b>	Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
<b>RASFF</b>	Sistema de Red de Alerta Alimentaria Comunitaria
<b>SCIRI</b>	Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información
<b>INFOSAN</b>	Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos





