

SOLUCIONES

Legislación y normativa alimentaria



INAD028PO




Industrias
alimentarias



50 horas de
formación

editorial **cep**



**SOLUCIONES
TEST**

Soluciones Tema 1

Generalidades sobre la normativa alimentaria

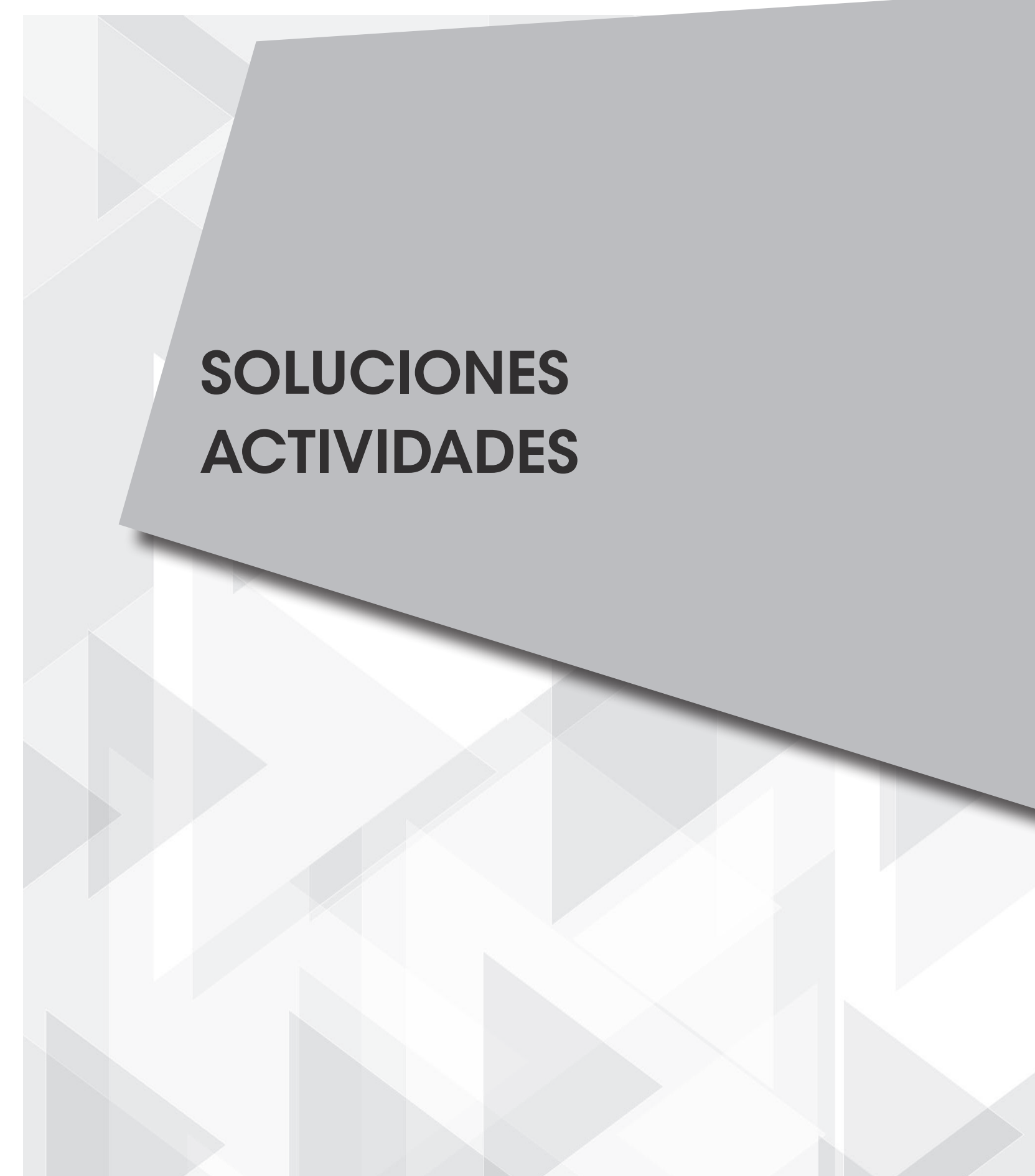
1. c) A todos los productos alimentarios que lleguen al consumidor final
2. d) Cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades
3. a) Eficaz, veraz, clara, suficiente y objetiva
4. c) Sí, desde 2016 quedó establecido en la normativa española
5. d) Tendrá que asegurarse de que lo que dice la publicidad es correcto, comprobándolo en la lista de ingredientes de la etiqueta
6. b) Con una correcta trazabilidad no es necesario desarrollar sistema de APPCC
7. a) Solo tiene en cuenta el bienestar de las personas
8. a) Fue fundada exclusivamente por la Organización Mundial de la Salud (OMS)
9. d) Hace referencia a unos requisitos básicos para cualquier tipo de alimento, pienso, animal o producto con fines alimentarios
10. b) Son sustancias naturales o sintéticas que, sin tener valor nutritivo, se agregan a los alimentos para otorgarles cualidades organolépticas de las que carecen o para mejorar las que poseen



Soluciones Tema 2

Normativa alimentaria horizontal y vertical

1. c) No es obligatorio mientras su presencia no supere el 0,9 %
2. d) Reglamento 1831/2004, de 22 de septiembre de 2003
3. c) Real Decreto 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004
4. c) La legislación permite que las materias primas, ingredientes y productos semiacabados estén a temperatura ambiente y una vez se obtenga el producto acabado pase a refrigeración
5. a) Está regulado mediante el Real Decreto 192/2010, de 18 de febrero
6. d) Reglamento (CE) n.º 892/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2002
7. d) Real Decreto 823/1990, de 22 de junio
8. d) Real Decreto 1787/2001, de 14 de mayo de 2001
9. a) Real Decreto 651/2014, de 9 de mayo
10. b) Real Decreto 14/2015, de 18 de febrero



**SOLUCIONES
ACTIVIDADES**

Soluciones Tema 1

Generalidades sobre la normativa alimentaria

1.

Alérgeno	Es una molécula (antígeno) extraña e inofensiva pero que desencadena una respuesta exagerada del sistema inmunitario.
Alergia alimentaria	Reacción exagerada y desproporcionada del sistema inmune frente a antígenos alimentarios inocuos.
Intolerancia alimentaria	Es una respuesta del organismo a un alimento en la que no interviene el sistema inmune (o no se ha podido demostrar).

2.

Trazabilidad hacia atrás	Identifica los proveedores de la fabricación del producto.
Trazabilidad hacia adelante	Aporta información sobre a quién se entrega el producto.
Trazabilidad de proceso (interna)	Permite conocer qué productos se dividen, cambian o mezclan, qué producto se va a fabricar, a partir de qué elementos, cómo se realiza el proceso, cuándo y cómo se identifica.

3.

Alimentos envasados	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.
Alimentos no envasados	Es obligatorio que aparezcan todos los ingredientes, todas las sustancias derivadas y los alérgenos.
Venta a distancia	Antes de la compra del alimento debe aparecer la información alimentaria, exceptuando la fecha de duración mínima y la fecha de caducidad. Todas las menciones obligatorias deberán estar disponibles en el momento de la entrega.

4.

4.1

- a) Un lote es un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas
- b) La vida útil de los alimentos es el tiempo que transcurre entre la producción o envasado del alimento y el punto en el cual pierde sus características físico-químicas y organolépticas
- c) Marca de garantía: certifica que los productos a los que se aplica cumplen con los requisitos de calidad, componentes, origen geográfico o condiciones técnicas indicados en su reglamento

4.2

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

5.

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.

6.

Lo que se debe hacer es mencionar de dónde 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.

7.

- Permite tener un registro sistematizado de todos los productos que elabora una empresa. Posibilita relacionar la información de las materias primas, aditivos, procesos tecnológicos, procesos de elaboración con el producto final.
- Forma parte del sistema APPCC.
- Proporciona información sobre un producto para facilitar la transparencia tanto a los consumidores como a las autoridades competentes.
- Facilita la gestión de las tareas productivas de la empresa.

8.

- Cuando hay que devolver el aspecto original a un alimento que ha perdido o modificado el color debido a los procesos de transformación, almacenamiento, envasado.
- Cuando queremos que el producto tenga un mayor atractivo para el consumidor.
- Cuando queremos que un alimento incoloro tenga color.

9.

No. Por ejemplo, en productos que no sufren transformaciones como son las frutas, verduras, hortalizas, carnes frescas, leche y aguas, el uso de los aditivos es muy pequeño. Sin embargo, cuando más transformado está un producto, más aditivos alimentarios se pueden emplear para que los productos recuperan las características organolépticas que hayan perdido en esa transformación.



Soluciones Tema 2

Normativa alimentaria horizontal y vertical

1.

- a) Están reguladas por el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre
- b) Es aplicable a empresas de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que realicen elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta directa al consumidor, con o sin reparto a domicilio, en máquinas expendedoras o a terceros, suministro, servicio e importación de comidas preparadas
- d) Las máquinas expendedoras están reguladas por el Real Decreto 3484/2000

2.

Confitura	Es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa o de puré de una o varias especies de frutas y de agua.
Jalea	Es la mezcla, convenientemente gelificada, de azúcares y de zumo o extractos acuosos de una o varias especies de frutas.
Mermelada	Es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de agua, de azúcares y de uno o varios de los productos siguientes, obtenidos a partir de cítricos: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos y pieles.
Crema de castañas	Es la mezcla, con la consistencia apropiada, de agua, de azúcares y de un mínimo de 380 gramos de puré por 1.000 gramos de producto acabado.
Conservas vegetales	Alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenidos en envases apropiados.

3.

Aceites	Deberán tener un aspecto limpio y transparente, a la temperatura de 15 a 20º, olor y sabor agradables, con los aromas propios y característicos correspondientes a los frutos y semillas de que procedan.
Grasas sólidas	Deberán ser claras y transparentes, sin contener sustancias en suspensión o posos y tendrán un aspecto limpio, con olor y sabor agradables.
Grasas y aceites refinados	No deberán acusar ni trazas del disolvente utilizado en la extracción, dando reacción negativa en el ensayo de jabón.

4.

Harinas	Producto de la molturación del trigo industrialmente limpio.
Pastas alimenticias	Productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada confeccionada con harinas, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio (<i>Triticum Durum</i>) o trigo candeal (<i>Triticum vulgare</i>) o sus mezclas y agua potable.
Galletas	Productos obtenidos por la tostación de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, azúcares, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios.
Masas fritas	Los productos formados por una masa integrada por agua potable, harina de cereales y patata, adicionados o no de levaduras, sal y azúcar, fritos en aceite comestible.
Panes	El producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por la adición de levaduras activas.
Cereales	Producto resultante de someter el grano mondado a la acción del vapor de agua y posteriormente al laminado y tostado.

5.

Frescos	Presentando un olor y sabor característicos, no han sufrido más manipulaciones que una limpieza en seco.
Refrigerados	Se mantienen durante un tiempo superior a quince días, sin exceder de treinta días, desde su puesta, aislados del medio ambiente, en cámaras frigoríficas o en locales con temperaturas que no excedan de 4 °C.
Conservados	Han permanecido en cámara frigorífica a 0 °C por un periodo superior a treinta días e inferior a seis meses.
Defectuosos	Son los rotos, incluso parcialmente, pero con las membranas intactas; los que, sin estar alterados, presentan un olor y sabor que no son los característicos.
Averiadados	Son los procedentes de gallináceas o palmípedas, impropios para el consumo humano.

6.

Lo primero sería la recepción de la leche procedente de las ganaderías y se comprueba que no contenga medicamentos ni que esté adulterada y las condiciones organolépticas sean buenas. Después se realiza una depuración o filtración física para quitar residuos. A continuación, se llevan a cabo los procesos térmicos de pasteurización y upeización para la eliminación de microorganismos. Se pasa a una fase de enfriamiento, se envasa en envases estériles, se coloca la etiqueta del producto con todos los datos obligatorios, se lleva a cabo siempre una trazabilidad y se almacena y transporta para su venta.

7.

Harinas enriquecidas, condicionadas, procesadas, tratadas, de trigo, mezcladas, integral, con salvado y semolosa.

8.

- Bandeja para el envasado de plástico con perforaciones en forma de estrella en la basa y canales para alojar los fluidos.
- Bolsa para el envasado de carne fresca, procesada y aves de corral.
- Al vacío para carnes frescas refrigeradas o congeladas sometidas a largos viajes.
- Envase laminado que se adapta a los productos cárnicos que tienen huesos o formas irregulares para amortiguar las perforaciones.
- Envase de plástico con almohadilla de cartón en la base que retiene los fluidos.