
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

1. La calidad de un producto se relaciona con...

- a. ... sus propiedades y características.
- b. ... su pureza, origen y trazabilidad.
- c. ... procesos de elaboración.
- d. Todas las opciones son correctas.**

2. Los procesos de almacenamiento, envasado y comercialización...

- a. ... forman parte del conjunto de propiedades y características de un producto y afectarán a su calidad.**
- b. ... no influyen en la calidad del producto.
- c. ... no forman parte de los conceptos relacionados con la certificación de un producto.
- d. ... no afectarán al producto y, por tanto, no incidirán en la calidad final.

3. Son actividades de control de la calidad de un producto alimentario...

- a. ... las llevadas a cabo mediante controles oficiales realizados por la autoridades competentes.
- b. ... las relacionadas con el autocontrol del operador.
- c. ... las llevadas a cabo por entidades de inspección y certificación acreditadas.
- d. Todas las opciones son correctas.**

4. El autocontrol fijado por una cooperativa sobre sus asociados se considera...

- a. ... una actividad de control.**
- b. ... una práctica irregular, que no es significativa.
- c. ... un sistema de vigilancia, que permite esquivar las exigencias de la normativa vigente.
- d. ... insuficiente, por lo que no se contempla como actividad de control.

5. Los controles oficiales sobre los alimentos...

- a. ... evitan la contaminación del alimento.
- b. ... los lleva a cabo la autoridad competente en cada una de las fases de la cadena alimentaria.**
- c. ... se dirigirán a la última fase de producción siempre que lleven tratamiento térmico.
- d. ... quedan reservados para aquellos productos con denominación de origen.

6. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

- a. La inspección en el control oficial será llevada a cabo por funcionarios públicos.

- Verdadero
- Falso

- b. En una inspección oficial los funcionarios públicos podrán apoyarse en cualquier otra autoridad pública.

- Verdadero
- Falso

7. Ante un control o inspección oficial...

- a. ... debes facilitar la realización de la visita.
- b. ... facilitarás toda la información requerida.
- c. ... consentirás que se practiquen tantas tomas de muestras como sean requeridas.
- d. Todas las opciones son correctas.**

8. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

a. Certificarse también es sinónimo de garantía en ciertos mercados, facilitando los procesos de comercialización de los productos.

- Verdadero
- Falso

b. En los últimos años, los sistemas privados de certificación no suscitan interés.

- Verdadero
- Falso

9. ¿Qué propósitos se buscan con la obtención de una certificación?

- a. Búsqueda de un reconocimiento especial.
- b. Obtener una mayor credibilidad en los mercados.
- c. Influir sobre la opinión del consumidor.

d. Todas las opciones son correctas.

10. ¿Cuál es la normativa sobre la organización y el funcionamiento de la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad que llevan a cabo actividades de evaluación de la conformidad?

- a. El Reglamento (CE) n.º 109/2010, de 5 de febrero de 2010.
- b. El Reglamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril de 2004.
- c. El Reglamento (CE) n.º 1019/2004, de 15 de mayo de 2004.
- d. El Reglamento (CE) n.º 765/2008, de 9 de julio de 2008.**

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

1. La denominada Ley de Marcas se recoge en...

- a. ... el Reglamento (UE) 852/2004 del Parlamento Europeo.
- b. ... el Real Decreto 1156/2007, de 5 de mayo de 2007.
- c. ... la Disposición 27/1001.
- d. ... la Ley 17/2001, de 7 de diciembre.**

2. El concepto de marca puede estar relacionado con...

- a. ... todos los signos.**
- b. ... palabras, excluyendo el nombre de personas.
- c. ... formas, siempre que no sean figuras geométricas.
- d. ... colores, excluyendo los llamados colores primarios.

3. Una prohibición relativa puede aplicarse cuando...

- a. ... una marca que sea idéntica a otra marca anterior que designe productos o servicios idénticos.**
- b. ... una denominación puede inducir al público a error.
- c. ... dicha prohibición no esté reconocida en la Ley de Marcas.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

4. Identifica cuál o cuáles de los siguientes elementos deben ser contemplados en la solicitud y registro de una marca:

- a. Información que permita identificar al solicitante.
- b. Lista de productos o servicios para los que se solicita el registro.
- c. Fecha de presentación de la solicitud.
- d. Todas las opciones son correctas.**

5. El registro de una marca se otorga por un plazo de...

- a. ... cinco años.
- b. ... diez años.**
- c. ... veinticinco años.
- d. ... cincuenta años.

6. La solicitud de registro de marca se presentará...

- a. ... a nivel europeo, siguiendo las indicaciones del Reglamento (UE) 1096/2010, de 5 de febrero de 2010.
- b. ... en el órgano competente de la comunidad autónoma donde el solicitante tenga su domicilio o un establecimiento industrial o comercial serio y efectivo.**
- c. ... en tantas comunidades autónomas como se pretenda comercializar el producto.
- d. ... en el Registro Civil, tratándose como un bien material propio del HABER de la empresa.

7. La fecha de presentación de una solicitud de marca presentada en las oficinas de Correos se establecerá en función de...

- a. ... la fecha de entrega de la solicitud al organismo competente (Oficina Española de Patentes y Marcas).
- b. ... la fecha de presentación, incluido el día, la hora y el minuto de su presentación.**
- c. ... la fecha correspondiente al pago de la tasa.
- d. ... diez días posteriores a la fecha de cumplimentación de la solicitud.

8. Ante una reivindicación de prioridad por una solicitud anterior, será necesario:

- a. Llevar a cabo una declaración de prioridad en forma y plazos establecidos por normativa.
- b. Una copia certificada por la oficina de origen de la solicitud anterior acompañada de su traducción al castellano.
- c. Realizar el pago de la tasa correspondiente.
- d. Todas las opciones son correctas.**

9. El reglamento de uso asociado al registro de una marca colectiva incluirá información sobre...

- a. ... identificación de la asociación solicitante.
- b. ... condiciones de afiliación a la asociación, así como condiciones en torno al uso de la marca.
- c. ... principios por los que puede prohibirse el uso de la marca a un miembro de la asociación, así como las sanciones que se pueden establecer.
- d. Todas las opciones son correctas.**

10. La modificación del reglamento de uso de una marca de garantía debe estar contemplada por la Oficina Española de Patentes y Marcas, siendo trasladada por...

- a. ... entidades privadas de gestión.
- b. ... el titular de la marca.**
- c. ... los oficiales de gestión.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

1. Bajo la denominación de “calidad diferenciada”...

- a. ... se desarrolla el marco normativo nacional sobre alimentos ecológicos.
- b. ... se desarrolla el marco normativo europeo amparando las peculiaridades y especificaciones de un alimento.**
- c. ... se establecen las pautas de elaboración de un producto.
- d. ... se deroga el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

2. Los productos amparados bajo una denominación de “calidad diferenciada”...

- a. ... pueden ser denominados productos singulares.**
- b. ... no requieren etiquetado.
- c. ... incrementarán su valor en un 15 %.
- d. ... deben presentar un envasado especial, haciendo uso de materiales tradicionales.

3. Aquel producto cuya calidad o características se asocian a factores naturales y humanos de un medio geográfico concreto y cuya producción, transformación y elaboración se ha llevado a cabo en una zona geográfica, puede estar amparado bajo una...

- a. ... E. T. G.
- b. ... I. G. P.
- c. ... D. O. P.**
- d. Todas las opciones son incorrectas.

4. Se considera que un producto tiene un régimen de calidad supraautonómico cuando:

- a. ... un mismo producto posee más de una denominación de origen.
- b. ... es una especialidad tradicional que abarca, en su ámbito de reproducción y/o elaboración, dos o más comunidades autónomas.**
- c. ... un mismo producto está amparado por normativa nacional e internacional.
- d. ... el producto al que designa cumple las exigencias dadas por el Reglamento 852/2004.

5. El producto con Denominación de Origen Maasvallei Limburg está amparado bajo una denominación...

- a. ... transfronteriza.**
- b. ... regional.
- c. ... supraautonómica.
- d. ... oceánica.

6. El Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo recoge las condiciones de uso del siguiente término de calidad opcional:

- a. Producto transoceánico.
- b. Producto transfronterizo.
- c. Producto de regiones ultraperiféricas.
- d. Producto de montaña.**

7. El sello “regiones ultraperiféricas” se describe en:

- a. El Reglamento (UE) n.º 109/2010, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de febrero de 2010.
- b. El Real Decreto 852/2004, de 15 de abril de 2004.
- c. El Reglamento (UE) n.º 228/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de marzo de 2013.**
- d. La Directiva 785 de 2015.

8. Los denominados regímenes voluntarios de certificación...

- a. ... garantizan el cumplimiento de ciertas normas.
- b. ... facilitan la penetración en los mercados, aumentando las cuotas de mercado y los márgenes de los productos certificados.
- c. ... aportan información fiable sobre las cualidades de los productos y los procesos, incrementando la confianza sobre el consumidor.
- d. Todas las opciones son correctas.**

9. La agricultura ecológica se basa en un sistema sostenible que respeta...

- a. ... el medioambiente.
- b. ... el bienestar animal.
- c. ... todas las etapas de la cadena de suministro de alimentos.
- d. Todas las opciones son correctas.**

10. Según organismos internacionales como IFOAM, ¿cuáles son los principios de la agricultura ecológica?

- a. Salud.**
- b. Ecología y equidad.**
- c. Precio.
- d. Todas las opciones son correctas.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 4

1. Los programas de producción integrada...

- a. ... **garantizan la aplicación de protocolos establecidos, buscando la optimización de los recursos naturales.**
- b. ... son de carácter internacional, estableciéndose bajo normativa europea.
- c. ... están relacionados con la producción biotecnológica de alimentos.
- d. ... se regulan por el Reglamento (UE) 109/2010, de 5 de febrero.

2. Un producto obtenido bajo un programa de producción integrada...

- a. ... permite eludir el resto de legislación tanto a nivel nacional como internacional.
- b. ... evita el uso de cultivos sin suelo o la rotación de cultivos anuales.
- c. ... propicia la quema de restos vegetales que garantizan las propiedades biofísicas del suelo.
- d. **Todas las opciones son incorrectas.**

3. Señala cuáles de los siguientes aspectos se estudian en los programas de producción integrada:

- a. **Tratamientos posrecolección**
- b. **Conservación y almacenamiento**
- c. **Riego y poda**
- d. **Control integrado**
- e. Precio de mercado
- f. **Siembra y plantación**

4. Indica cuáles de las siguientes acciones dirigidas a los operadores se consideran correctas según la aplicación del programa de producción integrada regulado por normativa nacional:

- a. La unidad de cultivo obtenido bajo este sistema de producción debe estar claramente diferenciada.
- b. En los procesos de control se comprobará que las materias primas y medios de producción se corresponden con los permitidos en protocolos o en las técnicas específicas.**
- c. En cuanto al transporte de los productos obtenidos, se llevará a cabo de forma exclusiva por empresas minoristas, dirigidas por el productor, asegurando así la máxima calidad.

5. La calidad de los productos ibéricos se estipula mediante...

- a. ... el Reglamento 932/2006, de 19 de julio de 2006.
- b. ... el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero de 2014.**
- c. ... el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero de 2010.
- d. ... la Directiva 334/2009, de 25 de septiembre de 2009.

6. ¿Qué designación recibirán aquellos productos ibéricos en los que, aunque se han aprovechado los recursos de la dehesa en su alimentación, han requerido una alimentación complementaria a base de pienso?

- a. Producto "de bellota".
- b. Producto "de cebo de campo".**
- c. Producto "de cebo".
- d. Producto "de dehesa".

7. Identifica qué datos aporta el denominado sello SIV:

- a. País de sacrificio.**
- b. Número de registro sanitario del matadero.**
- c. Provincia donde se ha sacrificado.**
- d. Raza del animal.

8. El color de la vitola utilizado para identificar las piezas de jamón denominadas como "bellota ibérico" es:

- a. Negro
- b. Rojo**
- c. Verde
- d. Blanco

9. La clasificación "vino de la tierra"...

- a. ... debe estar amparada bajo una indicación geográfica protegida.**
- b. ... se asocia a una denominación de origen calificada.
- c. ... se corresponde con la máxima calidad en los vinos amparados bajo una denominación de origen protegida.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

10. Identifica cuál o cuáles de las siguientes denominaciones son supraautonómicas:

- a. D. O. P. Cava
- b. D. O. P. Jumilla**
- c. D. O. P. Rioja
- d. I. G. P. Ribera del Queiles

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 5

1. ¿Qué permite el seguimiento e implantación de normas UNE?

- a. Mejorar la actividad.
- b. Obtener mayor calidad en los procesos de fabricación y servicio.
- c. Cumplir con las máximas exigencias impuestas por normativa.
- d. Todas las opciones son correctas.**

2. Las normas UNE...

- a. ... son de carácter privado y su implantación es obligatoria.
- b. ... son desarrolladas por los denominados Comités Técnicos de Normalización.**
- c. ... serán dadas a conocer a través de iniciativas privadas.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

3. ¿Qué es AENOR?

- a. Una organización sin ánimo de lucro.
- b. Una organización reconocida nacional e internacionalmente.
- c. Una organización privada e independiente que lleva a cabo servicios de evaluación de la conformidad.
- d. Todas las opciones son correctas.**

4. ¿Dónde debe ser publicada una norma UNE con el fin de darla a conocer?

- a. En el Reglamento 854/2004 de 26 de agosto de 2004.
- b. En el BOE.**
- c. A través de dispositivos electrónicos privados, siendo este su motor de venta.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

5. Las normas UNE...

- a. ... una vez aprobadas, no pueden ser revisadas.
- b. ... serán revisadas siempre que sea necesario y propicien una mejora en la norma.**
- c. ... tienen un periodo de prueba de dos meses tras su publicación en el BOE.
- d. ... denominadas UNE-EN, son aquellas que no requieren implantación en España.

6. La denominada norma UNE 34750:1984 se refiere a:

- a. Especificaciones sobre aceite de oliva virgen extra.
- b. Ingestas recomendadas de energía y nutrientes para la población española.**
- c. Detección de alérgenos alimentarios.
- d. Estudio de materias grasas líquidas.

7. Indica cuál o cuáles de los siguientes ministerios intervienen en el seguimiento, desarrollo e implantación del PNCOCA:

- a. Agricultura, Pesca y Alimentación.**
- b. Derechos Sociales y Agenda 2030.
- c. Consumo.**
- d. Sanidad.**

8. ¿Qué objetivos tiene asociados el PNIR?

- a. Conseguir la trazabilidad del producto asociado.
- b. Propiciar el desarrollo de animales genéticamente perfectos.
- c. Investigar la presencia de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.**
- d. Eliminar los protocolos de PGH.

9. Las competencias de ejecución del Plan Nacional de Investigación de Residuos...

- a. ... **caen sobre las comunidades autónomas.**
- b. ... corresponden a los organismos privados, dependientes de cada ayuntamiento.
- c. ... forman parte de una comisión internacional.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

10. El Real Decreto 290/2003 de 7 de marzo...

- a. ... permite la activación del denominado sistema APPCC.
- b. ... **establece los métodos de muestreo para el control de residuos de plaguicidas en los productos de origen vegetal y animal.**
- c. ... facilita la gestión en los procesos de seguimiento y mejora de los planes de trazabilidad.
- d. ... deroga el Decreto 17/2009 sobre manipulación correcta y seguimiento de productos alimentarios.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 6

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

a. La norma IFS no presenta versiones, sino normas específicas. Un ejemplo es la IFS HPD.

- Verdadero
- Falso

b. Tanto IFS como BRC diferencian distintos estándares y actualizaciones, permitiendo una correcta adaptación en el desarrollo de nuevos avances técnicos, estructurales y científicos, así como ante nuevas exigencias normativas.

- Verdadero
- Falso

2. IFS se crea...

- a. ... por iniciativa de entidades privadas estadounidenses.
- b. ... por iniciativa de grandes empresas de distribución alemanas, francesas e italianas.**
- c. ... a partir del Reglamento 884/2002 del Parlamento Europeo.
- d. ... para regular el mercado interior de los países europeos.

3. Las normas IFS persiguen...

- a. ... calidad.
- b. ... eficiencia.
- c. ... transparencia.
- d. Todas las opciones son correctas.**

4. IFS HPC es un protocolo ideado para...

- a. ... cubrir el vacío existente entre la producción y la distribución, estando dirigida a agencias comerciales.
- b. ... cubrir gestiones de almacenamiento, distribución y transporte.
- c. ... compañías de logística.
- d. ... auditar la calidad y seguridad de los productos o procesos de fabricación de productos de cuidado personal y productos de limpieza de uso doméstico.**

5. ¿Qué norma IFS se desarrolla para el aseguramiento de la calidad de los materiales de envasado?

- a. IFS PACsecure**
- b. IFS HPC
- c. IFS Food
- d. IFS Wholesale

6. IFS Food...

- a. ... elimina la necesidad de cumplir con el sistema APPCC.
- b. ... aumentará los costes y el tiempo de producción, por lo que solo es aconsejable para grandes distribuidoras.
- c. ... garantiza la elaboración de un producto seguro y con calidad uniforme.**
- d. Todas las opciones son incorrectas.

7. El origen de la norma BRC se asocia a...

- a. ... cadenas de alimentación británicas.**
- b. ... distribuidores franceses.
- c. ... la industria estadounidense.
- d. ... estándares productivos latinoamericanos.

8. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

a. La norma BRC *Food Safety* obedece a requerimientos públicos de gestión europeos.

- Verdadero
- Falso

b. La norma BRC *Food Safety* persigue la inocuidad de los alimentos.

- Verdadero
- Falso

9. En los apéndices de la norma BRC *Food Safety* se incluye información sobre...

- a. ... el proceso de auditoría.
- b. ... los requisitos que debe cumplir la empresa para obtener su certificación.
- c. ... la gestión de la norma BRC.
- d. ... los requisitos y cualificación de los auditores, la definición de términos, etc.**

10. El denominado código de colores, utilizado en el proceso de auditoría, permite diferenciar entre:

- a. Aquellos requisitos que son auditados como parte de la inspección de las instalaciones y aquellos que se refieren a la evaluación de la documentación, los registros y los sistemas.**
- b. Las declaraciones de intenciones y las cláusulas de imposición de la norma.
- c. Las funciones del equipo directivo y las necesidades de implantación del plan de seguridad alimentaria APPCC.
- d. Los parámetros impuestos por normativa legal y aquellos que son requerimientos propios dictados por la norma.

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 7

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

a. La certificación ISO 22.000 es un estándar internacional.

- Verdadero
- Falso

b. La certificación ISO 22.000 es un estándar público y de implantación obligatoria en las empresas alimentarias.

- Verdadero
- Falso

2. El estándar de certificación ISO 22.000 plasma los requisitos que hay que cumplir en...

- a. ... el proceso productivo.
- b. ... el transporte y almacenamiento.
- c. ... la distribución, el suministro y la transformación.
- d. Todas las opciones son correctas.**

3. La implantación de la ISO 22.000 requiere de empresas con al menos...

- a. ... 50 trabajadores.
- b. ... 75 trabajadores.
- c. ... 150 trabajadores.
- d. No existe número mínimo ni máximo de trabajadores.**

4. La estructura de alto nivel de la ISO 22.000...

- a. ... evita llevar a cabo cualquier tipo de auditoría en la empresa solicitante.
- b. ... la desarrolla el llamado Grupo de Coordinación Técnica en Sistemas de Gestión de la Organización Internacional de Estándares.**
- c. ... garantiza el cumplimiento de los estándares de esta normativa, así como los referidos a *IFS Food*.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

5. Identifica cuál o cuáles de los siguientes programas se deben considerar como prerequisites en el proceso de implantación de la ISO 22.000:

- a. Control de plagas.
- b. Formación.
- c. Limpieza y desinfección.
- d. Todas las opciones son correctas.**

6. La certificación GLOBALG.A.P...

- a. ... no goza de reconocimiento internacional.
- b. ... está dirigida a la producción industrial.
- c. ... tiene como objetivo conseguir una producción segura y sostenible.**
- d. Todas las opciones son correctas.

7. El desarrollo de la certificación GLOBALG.A.P...

- a. ... incluye el manejo Integrado de Cultivos.
- b. ... incluye el Manejo integrado de plagas.
- c. ... incluye el empleo de sistemas de gestión de calidad.
- d. Todas las opciones son correctas.**

8. ¿Qué etapas cubre la certificación SQF (*Safety Quality Food*)?

- a. Producción primaria.
- b. Fabricación.
- c. Envasado y distribución.
- d. Todas las opciones son correctas.**

9. ¿Cuál es el origen de la certificación de ámbito internacional LEAF MARQUE?

- a. Británico**
- b. Estadounidense
- c. Ruso
- d. Español

10. ¿Qué proceso certificador permite llevar a cabo *Ortodox Union*?

- a. *Halal*
- b. *Kosher***
- c. *LEAF Marque*
- d. *Fairtrade*

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 8

1. La certificación denominada “Q” de Calidad Turística es emitida...

- a. ... por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).
- b. ... por la norma UNE EN ISO 55214.
- c. ... por el Reglamento 109/2010 de 5 de febrero.
- d. ... por las diputaciones provinciales o ayuntamientos.

2. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas:

- a. Para los clientes, la implantación de un sello de calidad como “Q” de Calidad Turística garantiza calidad en productos y servicios.

- Verdadero
- Falso

- b. La implantación de la certificación “Q” de Calidad Turística permite optimizar recursos.

- Verdadero
- Falso

3. El cese de validez del certificado “Q” de Calidad Turística...

- a. ... se relaciona con no cumplir con los condicionantes por los que se concedió la certificación.
- b. ... se llevará a cabo si se produce una sanción considerada como grave.
- c. ... se producirá siempre que la empresa certificada renuncie a la certificación.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

4. El sello “**SAFE TOURISM CERTIFIED**” se relaciona con...

- a. ... una certificación de calidad obligatoria impuesta por normativa.
- b. ... la implantación de un sistema de prevención de riesgos para la salud frente a la COVID-19.**
- c. ... un turismo de excelencia, asociado a establecimientos hoteleros con más de 4 estrellas.
- d. ... un portal de ventas *online*, que asegura la viabilidad de la reserva.

5. ¿En cuántos principios se basa el sistema APPCC?

- a. Cinco
- b. Siete**
- c. Nueve
- d. Doce

6. El primer principio para la implantación de un sistema APPCC se relaciona con:

- a. Identificar y analizar peligros.**
- b. Implantar un sistema de registro.
- c. Establecer parámetros de control para cada PCC.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

7. El desarrollo de un sistema APPCC...

- a. ... no requiere de verificación *in situ* del diagrama de flujo.
- b. ... requiere identificar el uso del producto al que se va a destinar.**
- c. ... no permite establecer medidas correctoras.
- d. ... elimina la necesidad de crear un sistema de documentación y registro.

8. ¿Qué normativa establece de forma clara la necesidad de crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC?

- a. El Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.**
- b. La Ley 8/1995, de 15 de febrero de 2004.
- c. El Real Decreto 156/2015, de 17 de junio de 2015.
- d. La Directiva 489/2008, de 3 de diciembre.

9. Identifica cuáles de las siguientes opciones son ventajas del sistema APPCC:

- a. Favorece el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.**
- b. Evita la necesidad de aplicar la legislación vigente.
- c. Elimina los controles sanitarios, asegurando el mismo sabor, color, olor y nutrientes en los productos comercializados.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

10. En cuanto a la acreditación, es importante indicar que su validez suele estar determinada por...

- a. ... cinco años.
- b. ... tres años.
- c. ... dos años.
- d. ... un año.**

