



CUARTO EJERCICIO TURNO LIBRE ESPECIALIDAD LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS PRIMER SUPUESTO

Un laboratorio de control oficial que tiene implantado un Sistema de Gestión de Calidad conforme a la Norma Internacional UNE-EN ISO/IEC 17025 lleva a cabo el análisis de miel y otras matrices.

PREGUNTA 1

Indicar qué parámetros se determinarían para valorar la calidad de la miel, justificando los motivos (3 PUNTOS)

PREGUNTA 2

Indicar qué métodos de análisis aplicaría para la determinación de los parámetros de calidad en la miel y describa el fundamento de los mismos (5 PUNTOS)

PREGUNTA 3

Indicar qué análisis llevarían a cabo para detectar posibles adulteraciones/fraudes de la miel, justificando su respuesta. (3 PUNTOS)

PREGUNTA 4

Indicar qué métodos de análisis aplicaría para la determinación de los parámetros de autenticidad y describa el fundamento de los mismos (5 PUNTOS)



PREGUNTA 5

El Laboratorio quiere incluir en su alcance de acreditación el análisis de azúcares en la miel. Explique brevemente los trámites y procedimiento para llevar a cabo el proceso de acreditación. (5 PUNTOS)

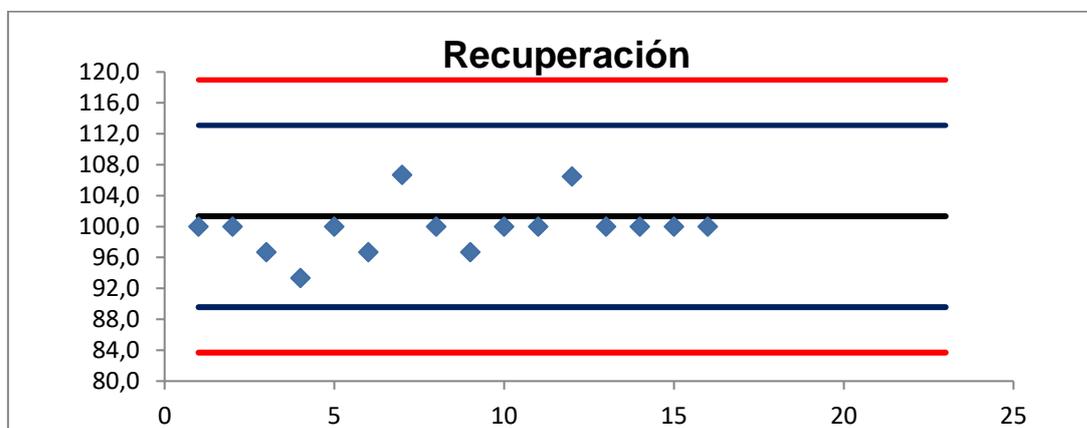
PREGUNTA 6

Describa los requisitos necesarios que deben contener los informes de ensayo según la Norma ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración. (3 PUNTOS)

PREGUNTA 7

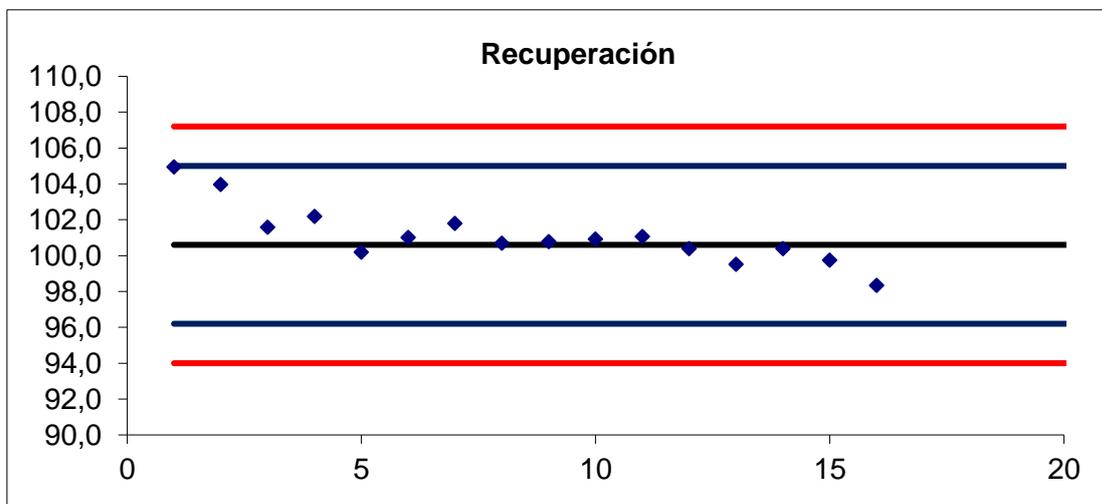
En el laboratorio, se lleva a cabo la determinación de aniones en agua. A lo largo del tiempo, se realizan gráficos de control de recuperación para cada uno de los aniones. Se pide interpretar los siguientes gráficos de recuperación: (6 PUNTOS)

Caso 1.





Caso 2.



Caso 3.

