



CUARTO EJERCICIO TURNO LIBRE – TERCER EJERCICIO PROMOCIÓN INTERNA 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 productos agroalimentarios.

PREGUNTA 1

Indicar qué parámetros se deberían determinar en un vino para cumplir con la información nutricional obligatorio, de acuerdo al Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, justificando su respuesta (3 puntos)

PREGUNTA 2

Indicar qué métodos de análisis aplicaría para la determinación de los parámetros anteriores y describa el fundamento de los mismos (6 puntos)

PREGUNTA 3

El laboratorio está acreditado para la detección de sustancias o productos que causan alergias o intolerancia en vinos. Indique qué compuestos sería conveniente buscar y explique brevemente el fundamento de las diferentes técnicas empleadas. (4 puntos)



PREGUNTA 4

El laboratorio dentro de su control de calidad externo participa en un Ensayo de aptitud de vinos y los resultados obtenidos fueron los siguientes:

Parámetro	V_{asig.}	μ	Nº de labo.	σ_{obj}	σ_{exp}	V_L	z-score
Acidez volátil (g/L)	0,65	0,004	44	0,030	0,029	0,70	1,67
Histamina (mg/L)	4,0	0,04	7	0,52	0,11	4,1	0,19
Metanol (mg/L)	35	1,95	30	13,53	10,68	142,5	-0,58
Glucosa (g/L)	2,69	0,038	17	0,115	0,158	3,01	2,78
Potasio (mg/L)	1491	0,87	19	79,4	68,8	1218	-3,44

V_a = Valor asignado al ensayo.

μ = Incertidumbre combinada del ensayo.

σ_{obj} = Sigma objetivo.

σ_{exp} = Sigma experimental.

V_L = Valor obtenido por nuestro laboratorio.

Interprete los resultados obtenidos e indique las posibles acciones a seguir: (7.5 puntos)

PREGUNTA 5

Según el Procedimiento de acreditación PAC-ENAC rev. 6 y NO-11 No Conformidades y Toma de decisión, indique los tipos de auditorías externas. Defínalas e indique las diferencias entre ellas (3,5 puntos)

PREGUNTA 6

De acuerdo a la NO 11, indique la clasificación de las No conformidades y el tratamiento de las mismas, especificando las distintas actividades que se deberían llevar a cabo (3 puntos)

PREGUNTA 7

El laboratorio debe utilizar un producto cuyos pictogramas de peligrosidad son los siguientes:

A	B	C	D
			

Describa brevemente las medidas de Prevención de Riesgos Laborales necesarias para la manipulación de dicho reactivo. (3 puntos)