



SEGUNDO EJERCICIO (PROMOCIÓN INTERNA)

Especialidad Laboratorios Agroalimentarios

Supuesto nº1

«El fraude alimentario es un término general que se usa para abarcar la sustitución, adición, manipulación o presentación engañosa, hechas de manera deliberada e intencionada, de alimentos o ingredientes alimentarios con el objetivo de lucrarse económicamente».

A partir de esta definición, las características clave del fraude alimentario son:

- el incumplimiento de la legislación alimentaria o la inducción a error del consumidor,
- la intencionalidad, y
- el lucro económico como motivo.

Entre los distintos tipos de fraude alimentario se hallan la adulteración, la sustitución, la manipulación y la falsificación. Algunos de los productos que corren un mayor riesgo de sufrirla son:

- Carne y productos cárnicos
- Leche y productos lácteos
- Vinos y bebidas alcohólicas
- Aceite de oliva
- Zumos de frutas
- Té y café
- Miel

Escoja 2 de estos grupos de alimentos y conteste:

- **¿En qué consisten las adulteraciones de las que pueden ser objeto?**
- **¿Cómo las detectaría? ¿Qué técnica analítica utilizaría en cada caso? Justifique la respuesta.**
- **Describa brevemente el fundamento de las técnicas seleccionadas.**