



**EXAMEN ESCALA TECNICOS DE GRADO MEDIO ESPECIALIDAD LABORATORIOS  
AGROALIMENTARIOS  
Supuesto práctico 1**

1- ¿De acuerdo con la Norma ISO 13528 que formas hay de obtener el valor asignado en un Ensayo de Intercomparación?

2- Nuestro laboratorio ha participado en el siguiente Ensayo de Intercomparación de un maíz. Los resultados obtenidos fueron los siguientes. Interprete brevemente los mismos:

Lab nº4	Va	VI	$\sigma_{obj}$	$\sigma_{exp}$	$\mu$	Nº de participantes	Z-Score
Humedad	14.30	14.28	0.8	0.5	0.02	35	-0.03
Proteína	12.25	12.50	0.3	0.35	0.4	28	0.83
Cenizas	1.1	0.66	0.2	0.24	0.5	12	2.2
Almidón	65.3	66.1	1.5	1.2	0.3	7	0.8

Va = Valor asignado al ensayo.

VI = Valor obtenido por nuestro laboratorio.

$\sigma_{obj}$  = Sigma objetivo.

$\sigma_{exp}$  = Sigma experimental.

$\mu$  = Incertidumbre combinada del ensayo.

Las incertidumbres relativas expandidas de nuestro laboratorio son las siguientes:

- Humedad 10%
- Proteína 4%
- Cenizas 8%

- Almidón 12%

3- Nuestro maíz procede de una empresa que también procesa maíz transgénico. De acuerdo con el Reglamento 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, ¿Qué contenido de dicho maíz transgénico no se puede superar para que no exista la obligación de declarar que el producto contiene, está compuesto o se ha producido a partir de maíz OMG?

4- Si queremos saber si nuestro maíz contiene maíz transgénico ¿Que técnicas podríamos utilizar? Descríbalas brevemente.