



PRUEBA TEÓRICA PARA EL PROCESO EXCEPCIONAL DE ESTABILIZACION POR EL SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICION DE ACCESO AL GRUPO A, SUBGRUPO A2, SECTOR ADMINISTRACION ESPECIAL, CATEGORÍA/ESCALA TÉCNICOS DIPLOMADO LABORATOIRO Y TALLERES EN EL ÁREA DE TCNOLOGÍA DE ALIMENTOS (CÓDIGO: 2022/P/FC/C/38)

BLOQUE GENERAL

1. La Constitución española recoge que la reforma de los estatutos de una Comunidad Autónoma:
 - a. Requerirá, en todo caso, la aprobación por las Cortes Generales, mediante ley orgánica.
 - b. Deberá ser aprobada por las Cortes Generales por mayoría cualificada de dos tercios, o por mayoría simple en segunda votación.
 - c. Requerirá de un informe previo positivo del Consejo de Estado.
 - d. Sí no afecta a los principios fundamentales de la Constitución, puede ser aprobada por la asamblea de la Comunidad Autónoma.

2. De acuerdo con la Constitución española, son elegibles como Diputados o Senadores:
 - a. El defensor del Pueblo.
 - b. Los Magistrados, Jueces y Fiscales en activo.
 - c. Los miembros de las Juntas Electorales.
 - d. Los alcaldes de Ayuntamiento.

3. Indique de las siguientes instituciones, cuál de ellas NO forma parte de la Generalitat Valenciana.
 - a. El síndic de Greuges.
 - b. El Consell Valencià de Cultura.
 - c. El comité Econòmic i Social.
 - d. El Consell Jurídic de comptes.

4. De acuerdo al Estatuto de Autonomía de la Comunidad Valenciana, el Síndic de Greuges es:
 - a. Un delegado del defensor del Pueblo.
 - b. Un alto delegado del Gobierno de España.
 - c. Un Alto comisionado de Les Corts.
 - d. Un Alto delegado del Consell.

5. Según el artículo de la Ley Orgánica 3/2007, para la igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres, el principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres supone:
 - a. Que las mujeres y los hombres son iguales ante la ley.
 - b. Que las mujeres y los hombres son iguales en derechos y deberes.
 - c. La ausencia de toda discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo, y, especialmente las derivadas de la maternidad, la asunción de obligaciones familiares y el estado civil.
 - d. Que las obligaciones serán de aplicación a toda persona, física o jurídica, que se encuentre o actúe en territorio español, cualquiera que fuese su nacionalidad, domicilio o residencia habitual.

6. Según el artículo 17 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, en relación con la válida constitución de los órganos colegiados se requerirá:
 - a. La asistencia del presidente y secretario de forma presencial o a distancia, o en su caso de quienes les suplan, y de al menos dos terceras partes de sus miembros.
 - b. La asistencia del presidente y secretario de forma presencial o a distancia.
 - c. La asistencia del presidente y secretario, presencial o a distancia o en su caso de quienes les suplan, y la de al menos un tercio de sus miembros.
 - d. La asistencia, presencial o a distancia, del presidente y secretario o en su caso, de quienes les suplan, y al menos de la mitad de sus miembros.

7. Señala la respuesta correcta con respecto al Claustro Universitario.
 - a. El Claustro está integrado por el Rector, todos los Vicerrectores, el Secretario General, el Gerente y por 300 profesores funcionarios con vinculación permanente a la Universidad.
 - b. El Claustro Universitario está integrado por el Rector, el Secretario General, el Gerente y 300 miembros.
 - c. El Claustro Universitario está integrado por el Rector, todos los Vicerrectores, el Secretario General, el Gerente y 300 miembros.
 - d. Corresponde al Claustro Universitario la supervisión de las actividades de carácter económico de la Universidad.

8. Según los estatutos de la Universitat Politècnica de València, ¿Cuántos representantes del personal de administración y servicios tendrá el Consejo de Gobierno?
 - a. 5
 - b. 3
 - c. 2
 - d. 4

9. De acuerdo a la Ley de Función Pública Valenciana, un funcionario con 19 años antigüedad en el servicio tendrá derecho a disfrutar de:
 - a. 22 días hábiles de vacaciones retribuidas al año.
 - b. 30 días hábiles de vacaciones retribuidas al año.
 - c. 23 días hábiles de vacaciones retribuidas al año.
 - d. 24 días hábiles de vacaciones retribuidas al año.

10. De acuerdo al artículo 1.1 de la ley Orgánica de Universidades, esta señala literalmente que la Universidad realiza el servicio público de:
- La investigación y el estudio.
 - La educación superior.
 - La enseñanza superior.
 - La enseñanza técnica y artística.
11. Supongamos que en la celda A8 tenemos el número 56 y en la celda A9 el número 0. ¿Qué aparece en la celda A10 si introducimos en ella la fórmula =A8/A9?
- 0
 - #¡REF!
 - #¡VALOR!
 - #¡DIV/0!
12. El envío de emails falsos haciéndose pasar por una identidad de confianza, con el objetivo de obtener mediante engaño contraseñas, tarjetas de crédito o información confidencial, es conocido como:
- Malware.
 - Virus informático.
 - Phishing.
 - Firewall.

BLOQUE ESPECIFICO

13. ¿Cuál de las siguientes variables es fundamental para estimar las necesidades energéticas de un individuo?
- Peso corporal
 - Estatura
 - Edad
 - Todas las anteriores
14. La actividad física es un factor importante para determinar las necesidades energéticas de una persona. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor esta relación?
- A mayor actividad física, menor será el requerimiento energético.
 - La actividad física no tiene ninguna influencia en las necesidades energéticas.
 - A mayor actividad física, mayor será el requerimiento energético.
 - La actividad física solo afecta las necesidades energéticas en niños y adolescentes.
15. ¿Cuál de los siguientes factores tiene un impacto significativo en las necesidades energéticas de una persona?
- Composición corporal
 - Género
 - Ritmo metabólico basal
 - Nivel educativo

16. ¿Qué método es comúnmente utilizado para estimar las necesidades energéticas de un individuo?
- El método de la observación directa
 - El método del conteo de calorías
 - El método del índice de masa corporal (IMC)
 - El método de la adivinanza
17. ¿Cuál de los siguientes grupos de edad generalmente tiene las mayores necesidades energéticas?
- Adultos mayores
 - Adolescentes
 - Niños preescolares
 - Adultos jóvenes
18. ¿Qué información es obligatoria en el etiquetado de alimentos?
- Valor nutricional
 - Ingredientes
 - Fecha de caducidad
 - Todas las anteriores
19. ¿Qué porción de un alimento se utiliza para determinar los valores nutricionales en el etiquetado?
- Porción sugerida
 - Porción estándar
 - Porción máxima
 - Porción mínima
20. ¿Qué indica la fecha de caducidad en el etiquetado de alimentos?
- El momento en el que el alimento dejará de tener sabor.
 - El período de tiempo en el que el alimento debe ser consumido para garantizar su seguridad y calidad.
 - La fecha en la que se envasó el alimento.
 - La fecha en la que se compró el alimento.
21. ¿Qué información proporciona el listado de ingredientes en el etiquetado de alimentos?
- Los ingredientes en orden alfabético.
 - Los ingredientes en orden de importancia, de mayor a menor cantidad.
 - Los ingredientes en orden inverso, de menor a mayor cantidad.
 - Los ingredientes más saludables primero.
22. ¿Qué es el porcentaje de Valor Diario (%VD) en el etiquetado de alimentos?
- El porcentaje de la cantidad diaria recomendada de calorías.
 - El porcentaje de la cantidad diaria recomendada de todos los nutrientes.
 - El porcentaje de la cantidad diaria recomendada de grasas saturadas.
 - El porcentaje de la cantidad diaria recomendada de carbohidratos.

23. ¿Cuál de las siguientes herramientas se utiliza para estimar la ingesta de alimentos en un periodo de 24 horas?
- Recordatorio 24 horas
 - Cuestionario de frecuencia de consumo
 - Diario dietético
 - Todas las anteriores
24. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones describe mejor el cuestionario de frecuencia de consumo?
- Es una herramienta que evalúa la ingesta de alimentos en un día específico.
 - Es una herramienta que evalúa la frecuencia con la que se consumen ciertos alimentos o grupos de alimentos.
 - Es una herramienta que registra todos los alimentos y bebidas consumidos a lo largo de un periodo de tiempo prolongado.
 - Es una herramienta que evalúa el gasto energético diario.
25. ¿Cuál de las siguientes opciones se utiliza para registrar todos los alimentos y bebidas consumidos a lo largo de un periodo de tiempo prolongado?
- Recordatorio 24 horas
 - Cuestionario de frecuencia de consumo
 - Diario dietético
 - Índice de masa corporal (IMC)
26. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera sobre las ingestas recomendadas?
- Son recomendaciones generales que se aplican a todas las personas por igual.
 - Varían según la edad, el sexo, la actividad física y otras características individuales.
 - Se basan únicamente en la disponibilidad de alimentos en un país o región.
 - No tienen ninguna relación con el estado nutricional de una persona.
27. ¿Qué término se utiliza para describir la cantidad diaria estimada de un nutriente que se considera adecuada para cubrir las necesidades de la mayoría de las personas saludables?
- Ingesta adecuada
 - Ingesta máxima tolerable
 - Ingesta diaria recomendada
 - Ingesta de referencia
28. ¿Cuál de los siguientes indicadores antropométricos se utiliza para evaluar la distribución de la grasa corporal?
- Circunferencia de la cintura
 - Índice de masa corporal (IMC)
 - Perímetro de la cabeza
 - Longitud del brazo

29. ¿Cuál de los siguientes indicadores antropométricos se utiliza para evaluar el crecimiento y el desarrollo en niños?
- Circunferencia de la cintura
 - Peso corporal
 - Índice de masa corporal (IMC)
 - Peso para la talla
30. ¿Cuál de los siguientes indicadores antropométricos se utiliza para evaluar el estado nutricional en adultos?
- Circunferencia de la cabeza
 - Estatura
 - Peso corporal
 - Longitud del brazo
31. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones describe mejor el índice de masa corporal (IMC)?
- Es un indicador que evalúa la cantidad total de grasa corporal.
 - Es un indicador que evalúa la relación entre el peso y la estatura de una persona.
 - Es un indicador que evalúa la distribución de la grasa corporal.
 - Es un indicador que evalúa la densidad ósea de una persona.
32. ¿Cuál de los siguientes rangos de IMC se considera dentro del rango de peso normal?
- Menor a 18.5
 - 18.5 - 24.9
 - 25.0 - 29.9
 - Mayor a 30.0
33. ¿Cuál de los siguientes indicadores bioquímicos se utiliza para evaluar el estado de hierro en el organismo?
- Hemoglobina
 - Glucemia
 - Colesterol total
 - Vitamina C
34. ¿Cuál de los siguientes indicadores bioquímicos se utiliza para evaluar el estado de vitamina D en el organismo?
- Hemoglobina
 - Ferritina
 - Creatinina
 - Calcidiol

35. ¿Cuál de los siguientes indicadores bioquímicos se utiliza para evaluar el estado de proteínas en el organismo?
- Hemoglobina
 - Creatinina
 - Albúmina
 - Hematocrito
36. ¿Cuál de los siguientes indicadores inmunológicos se utiliza para evaluar la respuesta inmunitaria del organismo?
- Recuento de linfocitos
 - Glucemia
 - Colesterol total
 - Ferritina
37. ¿Cuál de los siguientes indicadores bioquímicos se utiliza para evaluar el estado de vitamina B12 en el organismo?
- Hemoglobina
 - Ácido fólico
 - Creatinina
 - Cobalamina
38. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor un alimento funcional?
- Un alimento con bajo contenido de nutrientes esenciales.
 - Un alimento diseñado para satisfacer las necesidades calóricas diarias.
 - Un alimento que proporciona beneficios adicionales para la salud más allá de su valor nutricional básico.
 - Un alimento destinado únicamente para atletas y deportistas.
39. ¿Cuál de los siguientes ingredientes puede ser utilizado para desarrollar alimentos bajos en grasa?
- Aceite de oliva
 - Mantequilla
 - Margarina
 - Yogur entero
40. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor un alimento enriquecido?
- Un alimento que se obtiene mediante la fermentación de bacterias y levaduras.
 - Un alimento que ha sido procesado y contiene aditivos artificiales.
 - Un alimento al que se le han agregado nutrientes adicionales que no estaban presentes originalmente.
 - Un alimento que se obtiene a partir de ingredientes orgánicos.
41. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor un alimento fortificado?
- Un alimento que ha sido sometido a un proceso de cocción lenta.
 - Un alimento que ha sido expuesto a altas temperaturas para eliminar microorganismos dañinos.

- c. Un alimento que contiene ingredientes artificiales para mejorar su sabor y textura.
 - d. Un alimento que ha sido enriquecido con vitaminas o minerales que no estaban presentes de forma natural.
42. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor un alimento prebiótico?
- a. Un alimento que contiene bacterias beneficiosas para el organismo.
 - b. Un alimento que promueve el crecimiento y la actividad de bacterias beneficiosas en el intestino.
 - c. Un alimento que ha sido sometido a un proceso de fermentación para mejorar su sabor y durabilidad.
 - d. Un alimento que se obtiene a partir de plantas y hierbas medicinales.
43. ¿Qué etapa del Design Thinking se enfoca en comprender las necesidades y deseos de los usuarios?
- a. Ideación
 - b. Prototipado
 - c. Empatía
 - d. Implementación
44. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor el enfoque central del Design Thinking?
- a. Maximizar la eficiencia de los procesos de producción.
 - b. Minimizar los costos de desarrollo de productos.
 - c. Resolver problemas complejos a través del enfoque centrado en el usuario.
 - d. Acelerar la comercialización de nuevos productos.
45. ¿Cuál de las siguientes actividades está asociada con la etapa de prototipado en el Design Thinking?
- a. Realizar entrevistas con usuarios potenciales.
 - b. Generar ideas y soluciones creativas.
 - c. Probar y evaluar soluciones en un entorno controlado.
 - d. Implementar soluciones en el mercado.
46. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor la mentalidad del Design Thinking?
- a. Enfoque exclusivo en los aspectos técnicos del desarrollo de productos.
 - b. Priorizar la opinión de los expertos sobre las necesidades de los usuarios.
 - c. Adoptar una actitud abierta, colaborativa y centrada en el aprendizaje constante.
 - d. Enfocarse únicamente en la optimización de los recursos disponibles.
47. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor la etapa de implementación en el Design Thinking?
- a. Generar ideas y soluciones innovadoras.
 - b. Crear prototipos y realizar pruebas iterativas.
 - c. Llevar el producto final al mercado y realizar seguimiento.
 - d. Recopilar información sobre las necesidades de los usuarios.

48. ¿Qué técnica culinaria se utiliza para cocinar los alimentos a fuego lento y a baja temperatura durante un largo período de tiempo?
- Salteado
 - Asado
 - Horneado
 - Estofado
49. ¿Qué técnica culinaria se utiliza para sumergir rápidamente los alimentos en agua hirviendo y luego enfriarlos inmediatamente en agua helada?
- Marinado
 - Escalfado
 - Blanching
 - Glaseado
50. ¿Qué técnica culinaria se utiliza para cocinar alimentos en un horno cerrado a temperatura baja y constante durante un largo período de tiempo?
- Asado
 - Horneado
 - Parrilla
 - Freír
51. ¿Qué técnica culinaria se utiliza para cocinar alimentos sumergiéndolos en grasa caliente?
- Freír
 - Horneado
 - Estofado
 - Hervir
52. ¿Qué técnica culinaria se utiliza para cocinar los alimentos rápidamente a fuego alto en una sartén caliente con poco aceite?
- Salteado
 - Asado
 - Marinado
 - Escalfado
53. ¿Cuál es el principio fundamental de la extrusión en el procesamiento de alimentos?
- Aplicación de alta presión para eliminar la humedad de los alimentos.
 - Utilización de enzimas para descomponer los nutrientes en los alimentos.
 - Pasaje forzado de la materia prima a través de una matriz de extrusión.
 - Empleo de agentes químicos para mejorar la textura de los alimentos.
54. ¿Cuál de los siguientes tipos de extrusores es utilizado específicamente para la producción de alimentos con forma definida, como cereales para el desayuno?
- Extrusor de tornillo simple
 - Extrusor de tornillo doble
 - Extrusor de lecho fluidizado
 - Extrusor de cinta transportadora

55. ¿Cuál es una característica distintiva de los extrusores de tornillo doble en comparación con los de tornillo simple?
- Mayor capacidad de producción
 - Mayor precisión en el control de la temperatura
 - Mayor variabilidad en la velocidad de rotación
 - Mayor duración del proceso de extrusión
56. ¿Cuál de las siguientes condiciones de proceso es crítica para la extrusión de alimentos que contienen ingredientes sensibles al calor?
- Alta temperatura de extrusión
 - Baja velocidad de alimentación
 - Corto tiempo de residencia
 - Baja humedad del producto
57. ¿Qué afirmación es verdadera?
- La calidad de la uva para elaborar un vino blanco depende de la concentración de los polifenoles
 - La calidad de la uva para elaborar un vino tinto de calidad depende únicamente de su aroma
 - La calidad de un vino depende más de la viticultura y por tanto de las características de la uva utilizada
 - Con uva de mala calidad se puede hacer un buen vino
58. La podredumbre gris se debe a la presencia de:
- Levaduras micodermicas
 - Bacterias lácticas
 - Schizosaccharomyces
 - Botrytis cinérea
59. ¿Qué afirmación es verdadera?
- La concentración de azúcar en la uva aumenta con la maduración
 - La concentración de ácidos disminuye en la uva con la maduración
 - El aporte de agua a la viña aumenta la acidez en las uvas
 - Todas las anteriores son ciertas
60. Las levaduras que producen etanol a partir de los azúcares del mosto
- Se encuentran en la pruina de la uva
 - Pueden proceder de cultivos comerciales
 - Ambos casos pueden ser ciertos
 - Ninguna de las anteriores es cierta.
61. ¿Cuál de estos ácidos NO se encuentra normalmente en la uva?:
- Ácido málico
 - Ácido tartárico
 - Ácido láctico
 - Todos los anteriores

62. Respecto al estado del sulfuroso en los vinos, la proporción que se encuentra en estado libre o combinado, depende del pH y de la T^a del vino. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es FALSA?
- Cuanto más alto sea el pH menos sulfuroso libre encontramos
 - El sulfuroso libre es mayor a T^a más elevada
 - En la vinificación en tinto en el sombrero hay más sulfuroso libre
 - En el sombrero el riesgo de picado acético es mayor
63. Productos alternativos al sulfuroso, ¿qué respuesta es correcta?
- El ácido sórbico puede sustituir al sulfuroso totalmente
 - La lisozima permite eliminar todos los microorganismos del vino
 - Dimetil dicarbonato se utiliza para vinos dulces
 - Todas las anteriores son verdaderas
64. Para obtener vinos tintos de calidad, la recomendación general es:
- Despalillar antes de estrujar
 - Hacer prensado directo de la vendimia
 - No despalillar
 - Hacer un despalillado parcial
65. La fermentación maloláctica hace a los vinos tintos:
- Más dulces
 - Menos ácidos
 - Más astringentes
 - Con más alcohol
66. La temperatura de fermentación utilizada en la vinificación de tintos busca
- Extraer muchos aromas
 - Extraer muchos polifenoles
 - Que las levaduras se desarrollen bien
 - Ninguna de las anteriores
67. La tecnología flash detente:
- Se utiliza para vinos de baja calidad
 - Se destruyen aromas primarios
 - Se obtienen vinos con más estructura color y aroma
 - Todas las anteriores son falsas
68. Vinos maceración carbónica
- Los vinos tienen carbónico
 - Los vinos aptos para la crianza
 - Tienen un aroma característico
 - Todas las anteriores son verdaderas

69. Las levaduras que se utilizan para elaborar el cava son capaces de fermentar a baja T^a con el objetivo de:
- Obtener más alcoholes superiores
 - Obtener una burbuja de mayor tamaño
 - Mejorar la compenetración entre el carbónico y el líquido en el que se difunde
 - Eliminar la operación de degüelle en el cava
70. ¿Cuál de estos componentes NO se adiciona en el tiraje de los vinos espumosos?:
- Azúcar
 - Ácido cítrico
 - Bacterias lácticas
 - Levaduras del género *Saccharomyces*
71. Tenemos un vino base de 11° ¿Qué grado alcohólico máximo podrá tener el cava elaborado a partir de este vino base?
- 12 °
 - 12,5
 - 13
 - 13,5
72. De las siguientes opciones señala la metodología que NO se emplea para hacer el seguimiento de la fermentación maloláctica
- Cuantificación de ácido málico por valoración
 - Cromatografía de papel
 - HPLC
 - Kit enzimático apoyado en la espectrofotometría
73. De las opciones que se muestran a continuación ¿Qué equipo se emplea para transportar el mosto/vino desde la salida de la prensa al depósito?
- Tornillo sinfín
 - Bomba de membrana
 - Bomba peristáltica
 - Ninguna de las anteriores
74. Una vez higienizadas las barricas, se deben dejar:
- Con una disolución de NaOH (10%) para eliminar depósitos de bitartrato potásico
 - Con atmósfera de sulfuroso
 - Con agua sulfitada
 - Con agua con una disolución ácida de baja concentración.
75. De las fracciones que se muestran a continuación ¿Cuál es la fracción de sulfuroso la más activa frente a oxidaciones y desarrollos microbiológicos?
- SO₂ molecular
 - SO₂ libre
 - SO₂ combinado
 - SO₂ en forma de sulfito

76. De los compuestos que se presentan a continuación, ¿cuál es el más empleado para desacidificar los vinos tintos?
- Bitartrato potásico
 - Manoproteínas
 - Taninos hidrolizables
 - Carbonato de calcio
77. A la hora de acidificar los vinos blancos, se puede emplear:
- Ácido tartárico
 - Ácido acético
 - Ácido láctico
 - Ácido succínico
78. Para cuantificar la cantidad de azúcares que tiene un vino cuando la densidad se encuentre entre 992 y 995, se emplea:
- Densímetro
 - Análisis de Fehling
 - Espectrofotometría
 - Refractometría
79. Para evitar la precipitación de cristales de sales en los vinos, NO es eficaz: añadir
- Manoproteínas
 - Anhídrido sulfuroso
 - Realizar una crianza sobre lías
 - Ácido metatartárico
80. ¿Cuál de los siguientes clarificantes no se puede emplear si hacemos vinos ecológicos?
- Proteína de soja
 - Bentonita
 - Caolín
 - Polivinilpolipirrolidona (PVPP)

PREGUNTAS DE RESERVA

BLOQUE GENERAL

1. El director de Departamento, nombrado por el rector, será elegido por el Consejo de Departamento entre:
 - a. El personal adscrito al Centro con titulación universitaria.
 - b. Los funcionarios de carrera adscritos al Centro.
 - c. Los profesores doctores con vinculación permanente a la Universidad.
 - d. El personal con vinculación permanente a la Universidad.

BLOQUE ESPECIFICO

2. ¿Cuál de los siguientes alimentos es comúnmente liofilizado debido a sus características de textura y sabor?
 - a. Nueces
 - b. Frutas frescas
 - c. Verduras con alto contenido de agua
 - d. Productos cárnicos
3. ¿Qué método de análisis se utiliza para determinar el contenido de humedad en un alimento?
 - a. Espectroscopia infrarroja
 - b. Cromatografía de gases
 - c. Titulación
 - d. Análisis de imagen
4. ¿Cuál de los siguientes métodos de análisis se utiliza para identificar y cuantificar los nutrientes en un alimento?
 - a. Análisis sensorial
 - b. Microscopía electrónica
 - c. Espectrometría de masas
 - d. Electroforesis en gel
5. ¿Qué técnica se utiliza para determinar el contenido de grasas en un alimento?
 - a. Análisis de la actividad enzimática
 - b. Análisis de la textura
 - c. Espectrofotometría ultravioleta-visible
 - d. Extracción con solventes
6. ¿Cuál de los siguientes métodos de análisis se utiliza para detectar la presencia de alérgenos en un alimento?
 - a. Análisis microbiológico
 - b. PCR en tiempo real
 - c. Análisis de la viscosidad
 - d. Ensayo de actividad enzimática

7. ¿Cuál de los siguientes métodos se utiliza para determinar el contenido de vitaminas en un alimento?
- Electroforesis capilar
 - Análisis de elementos traza
 - Espectroscopia de absorción atómica
 - Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC)
8. El ensayo del punto de burbuja, se realiza en:
- Filtros de tierras
 - Filtros de membrana
 - Filtros de placas de celulosa
 - Filtros empleados en los vinos gasificados
9. Para eliminar depósitos de cristales de precipitación de sales de los depósitos de acero inoxidable, resulta más eficaz el empleo:
- Un percutor
 - Agua sulfitada
 - Agua con Ácido acético
 - Agua con NaOH
10. El etiquetado de los vinos debe hacer referencia OBLIGATORIAMENTE a:
- Presencia de alérgenos
 - Presencia de sulfitos
 - Variedades de uva
 - Todas las respuestas son correctas