



COPE

Puesto/s

A-5008

T.S. BROMATOLOGIA

Ejercicio: 2 Prueba: 1

SUPUESTO TEÓRICO PRÁCTICO

Tiempo máximo: 120 min.

MODELO / ERREDUNA

A

- No abra el cuadernillo hasta que se le indique.
- Al finalizar la prueba debe entregar toda la documentación entregada salvo este impreso.
- Compruebe la valoración asignada a cada parte del ejercicio.
- Asegúrese que se recoge su tarjeta de identificación personal.
- Asegúrese que ha recogido el resguardo (parte izquierda del impreso de lectura óptica).
- Asegúrese que se grapan conjuntamente la hoja de lectura óptica, el impreso de portada y las hojas de sus respuestas.

Gracias por su colaboración



EJERCICIO

El Laboratorios Foods Technology Quality va ha proceder a solicitar la Acreditación. Usted, como Director Técnico del servicio de análisis físico-químicos de alimentos debe proveer a la dirección del Laboratorio de la información específica del área de la que es responsable.

Posee una dotación de dos técnicos analistas, con 10 años de experiencia, y los equipos citados en los procedimientos de ensayo, además de todo el equipamiento básico necesario para el buen funcionamiento del laboratorio.

El laboratorio tiene aprobados los siguientes procedimientos:

Procedimientos de control

- PC-001: Procedimiento técnico para el manejo y control de la balanza
- PC-002: Medida del pH
- PC-003: Determinación de proteínas mediante el sistema Kjeldahl
- PC-004: Verificación material volumétrico
- PC-005: Procedimiento para la Calibración y Verificación de Termómetros y Sondas de Temperatura
- PC-006: Procedimiento para la Calibración y Verificación de Estufas e Incubadores
- PC-007: Procedimiento para la Calibración y Verificación de Frigoríficos y Congeladores
- PC-008: Procedimiento Técnico para el Manejo y Control del Espectrofotometro Spectronic 601
- PC-009: Procedimiento técnico de manejo y control del espectrofotómetro visible-ultravioleta pe-550 se

Procedimientos de ensayo.

-
- PE-001: Procedimiento Técnico para la Determinación de Proteínas en Alimentos
 - PE-002: Procedimiento Técnico de Determinación de Humedad en Comidas Preparadas
 - PE-003: Procedimiento técnico para la determinación de cloruros en alimentos
 - PE-004: Procedimiento técnico para la determinación cuantitativa de sulfitos en alimentos
 - PE-005: Procedimiento técnico de ensayo para la determinación de nitritos en p. Cárnicos
 - PE-006: Procedimiento técnico para la determinación de nitratos tras reduccion a nitritos



- PE-007: Procedimiento técnico para la determinación de cenizas en carne y productos cárnicos
- PE-008: Procedimiento técnico para la determinación de grasa en carne y productos cárnicos
- PE-009: Procedimiento técnico para la preparación de ClH 0,1 N – solución valorada
- PE-010: Procedimiento técnico para la preparación de NaOH 0,1N – solución valorada
- PE-011: Procedimiento técnico para la preparación de soluciones valoradas de tiosulfato

Procedimientos Varios

- PV-001 Procedimiento técnico normalizado para el procesado de un producto cárnico
- PV-002 Procedimiento técnico normalizado para el procesado de un producto vegetal
- PV-003 Procedimiento técnico normalizado para el procesado de crustáceos
- PV-004 Procedimiento para el análisis físico-químico de comidas preparadas

En el caso de que necesite algún procedimiento suplementario, lo codifica en el grupo que le corresponda con la denominación que considere oportuna.

En base a la información indicada, el Manual de Calidad y los Procedimientos Operativos de calidad desarrolle los siguientes apartados del epígrafe 5 de la Norma ISO 17025.

1. Esquema general:	3 ptos.
2. Definir el alcance de la acreditación	1 ptos.
3. Factores humanos	0,5 ptos.
4. Instalaciones y condiciones ambientales	0,5 ptos.
5. Métodos de ensayo y de calibración, y de la validación de los métodos	1
6. Equipos	0,5 ptos.
7. Trazabilidad de las mediciones	1 ptos.
8. Muestreo	0,5
9. Manipulación de los ítems de ensayo y de calibración	1 ptos.
10. Aseguramiento de la calidad de los resultados de ensayo y de calibración	1 ptos.



Teniendo en cuenta la limitación de tiempo realice un esquema global de todo lo que va a desarrollar y posteriormente desarrolle cada apartado individualmente, con sus planes correspondientes.

Documentación aportada:

1. ISO 17025
2. Manual de calidad.
3. Procedimientos operativos de calidad.
4. Procedimientos de control
5. Procedimientos de ensayo
6. Procedimientos varios

Se le adjuntan formatos de tablas que deberá adaptar, para su uso
