



CUESTIONARIO DE PREGUNTAS

CUERPO TÉCNICOS ESPECIALISTAS, OPCIÓN INVESTIGACIÓN AGRARIA Y ALIMENTARIA (ESPECIALIDAD ENOLOGÍA) DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA REGIONAL

ACCESO LIBRE

PRIMER EJERCICIO

FECHA 14 / NOVIEMBRE / 2024

*ORDEN DE 13 DE DICIEMBRE DE 2021, POR LA QUE SE CONVOCAN
PRUEBAS SELECTIVAS PARA CUBRIR 1 PLAZAS DEL CUERPO CUERPO
TÉCNICOS ESPECIALISTAS, OPCIÓN INVESTIGACIÓN AGRARIA Y
ALIMENTARIA (ESPECIALIDAD ENOLOGÍA) DE LA ADMINISTRACIÓN
PÚBLICA REGIONAL, (CÓDIGO CFX37L20-7).*

CUESTIONES

1. Según el artículo 31 de la Constitución Española de 1978, el sistema tributario español debe ser:

- a) Confiscatorio.
- b) Progresivo.
- c) Regresivo.
- d) Nutrido por aportaciones idénticas de cada una de las comunidades autónomas.

2. Los órganos superiores de la Administración General de la C.A.R.M. son:

- a) Presidente, Vicepresidente, Consejo de Gobierno y Directores Generales.
- b) Presidente, Vicepresidente, en su caso, Consejo de Gobierno y Consejeros.
- c) Consejo de Gobierno, Presidente, Directores Generales y Secretarios Generales.
- d) Consejo de Gobierno y Presidente.

3. El crédito presupuestario es:

- a) El sujeto que realiza el gasto.
- b) El fin que se persigue con la realización del gasto.
- c) El dinero que se asigna a la realización del gasto.
- d) El concepto del gasto, es decir, aquello en lo que se realiza el gasto.

4. Los ciudadanos podrán relacionarse con la Administración Pública de la Región de Murcia, sin perjuicio de los que, derivados del avance de las nuevas tecnologías puedan implementarse, a través de los siguientes canales de atención:

- a) Presencial y electrónico.
- b) Electrónico y telefónico.
- c) Presencial y telefónico.
- d) Presencial, telefónico y electrónico.

5. La definición de software es:

- a) El soporte lógico y está compuesto por todos aquellos programas necesarios para que el ordenador trabaje.
- b) El soporte físico y son entes palpables, como dispositivos eléctricos, cables y aparatos.
- c) La unidad central.
- d) Todas son correctas.

6. La Ley 7/2007, de 4 de abril, para la Igualdad entre Mujeres y Hombres y de Protección contra la Violencia de Género en la Región de Murcia, tiene por objeto:

- a) Hacer efectivo el principio de igualdad de mujeres y hombres en la Administración Pública Regional, mediante la regulación de aquellos aspectos orientados a la promoción y consecución de dicha igualdad.
- b) Combatir la violencia de género.
- c) Hacer efectivo el principio de igualdad de mujeres y hombres en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, mediante la regulación de aquellos aspectos orientados a la promoción y consecución de dicha igualdad, y a combatir de modo integral la violencia de género.
- d) La Ley no regula ese aspecto y se remite a la Ley 3/2007, de 22 de marzo.

7. Según el artículo 31 del Decreto 1/99 de 2 de diciembre por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Hacienda de la Región de Murcia, examinados los referidos anteproyectos de gastos y la estimación de ingresos, ¿Quién elaborará el Anteproyecto de Ley de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma?:

- a) La consejería de Economía y Hacienda.
- b) El consejo de Gobierno.
- c) La consejería competente por razón de la materia.
- d) Son correctas la respuesta b y c.

8. ¿Quiénes son los órganos de asesoramiento del IMIDA?

- a) La Junta Asesora y la Comisión Científica.
- b) El director y el gerente.
- c) Los profesores de investigación e investigadores.
- d) Los funcionarios y los sindicatos.

9. La estructura básica del IMIDA estará compuesta por los órganos de:

- a) De gobierno.
- b) De gestión.
- c) De asesoramiento.
- d) Todos los anteriores.

10. ¿En qué sectores lleva a cabo su labor el IMIDA según la LEY 8/2002?

- a) Agrario, ganadero y acuícola marino.
- b) Agrario, forestal, pesquero y acuícola marino.
- c) Agrario, ganadero, forestal y pesquero.
- d) Agrario, ganadero, forestal, pesquero, marisquero, acuícola marino y alguícola.

11. ¿Cada cuánto tiempo se reunirá la Junta Asesora del IMIDA?

- a) Cada mes.
- b) Cada 2 meses.
- c) Cada 3 meses o a petición razonada de la mitad más uno de sus miembros.
- d) Cada 19 meses.

12. ¿Qué unidad administrativa depende orgánica y funcionalmente del gerente del IMIDA?

- a) La Junta Asesora.
- b) La Comisión Científica.
- c) La Oficina de Transferencia de Resultados de la Investigación.
- d) Ninguna de las anteriores.

13. ¿Cuál de las siguientes funciones en Excel permite contar el número de celdas que cumplen una condición específica, útil para análisis de datos de experimentos?

- a) `SUMA()`
- b) `CONTAR()`
- c) `CONTAR.SI()`
- d) `BUSCAR()`

14. Respecto al paquete ofimático Word:

- a) Es un procesador de textos que sirve para elaborar escritos, cartas, oficios, comunicaciones e informes.
- b) Permite dar formato a un texto y hacer que éste ofrezca una mejor apariencia.
- c) En Word, podemos incluir gráficos, numerar páginas, incluir títulos, cabeceras y notas al pie del documento.
- d) Todas son correctas.

15. A la hora de realizar trabajos en un laboratorio, debemos tener en cuenta las indicaciones del manual de Prácticas de Seguridad:

- a) El laboratorio debe contar con protocolos visibles para emergencias y accidentes.
- b) Que está prohibido comer y beber líquido dentro de ellos.
- c) El acceso al laboratorio debe estar restringido.
- d) Todas las anteriores son ciertas.

16. ¿Qué función tiene la campana de extracción en un laboratorio?

- a) Regular la temperatura de la sala.
- b) Proteger a los investigadores de vapores peligrosos, generando un flujo de aire que captura y elimina estos vapores.
- c) Actuar como almacenamiento para productos químicos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

17. El plan de emergencia de cada laboratorio debe incluir:

- a) La organización y coordinación del equipo con Protección Civil.
- b) El equipo de primera y segunda intervención, equipo de primeros auxilios, jefe de seguridad y emergencia y el personal encargado de activar alarmas.
- c) El equipo de primera y segunda intervención.
- d) El personal encargado de activar alarmas y el director del centro.

18. ¿Cuál es la técnica de muestreo más adecuada para obtener muestras representativas en una parcela grande y heterogénea?

- a) Muestreo simple.
- b) Muestreo estratificado.
- c) Muestreo en un solo punto.
- d) Muestreo al azar sin ningún patrón.

19. ¿Por qué es importante limpiar el instrumental de muestreo entre cada toma de muestra?

- a) Para evitar contaminación cruzada entre muestras.
- b) Para que el instrumental se mantenga en buen estado.
- c) Para agilizar el trabajo en campo.
- d) Para evitar el desgaste del equipo.

20. En el uso de los resultados derivados de un proyecto público de investigación:

- a) Pueden ser dados a conocer a través de publicaciones especializadas, congresos y reuniones científicas.
- b) Su fin es ponerlos a disposición de la comunidad científica para el avance del conocimiento sobre la materia.
- c) La replicabilidad de los resultados es el fin con el que se hace la investigación.
- d) Todas las respuestas son correctas.

21. Dentro de los posibles grupos de residuos de laboratorio están:

- a) Residuos inertes y no peligrosos.
- b) Residuos vegetales.
- c) Residuos orgánicos.
- d) Todas son correctas.

22. ¿Qué rol tienen los sistemas integrados de gestión (SIG) en la Ley 10/1998?

- a) Solo son aplicables a residuos orgánicos.
- b) Facilitan la recogida, tratamiento y reciclaje de ciertos residuos, como envases.
- c) Se encargan de la disposición final de residuos.
- d) Son sistemas que almacenan los residuos sin tratarlos.

23. ¿Cuál es el objetivo principal de la norma ISO 17025 en laboratorios de ensayo y calibración?

- a) Asegurar que el laboratorio obtenga beneficios económicos.
- b) Demostrar la competencia técnica del laboratorio y la validez de sus resultados.
- c) Aumentar la capacidad de producción del laboratorio.
- d) Facilitar la obtención de certificados de calidad sin cumplir con requisitos específicos.

24. ¿Cómo garantiza la ISO 17025 la validez de los resultados obtenidos en un laboratorio enológico?

- a) Exige que los resultados sean verificados internamente, con participación en programas de Inter comparación.
- b) Obliga a realizar pruebas de calidad solo una vez al año.
- c) Requiere la contratación de consultores externos.
- d) Limita los ensayos a dos tipos específicos de vino.

25. ¿Cómo se define el límite de cuantificación de un método analítico?

- a) Se define como el valor de concentración mínima que puede determinarse con un nivel aceptable de exactitud y precisión.
- b) Se define como los valores de concentración del testigo que pueden determinarse con un nivel aceptable de exactitud y precisión.
- c) Se define como el valor medio de detección, más la respuesta de un blanco más tres desviaciones estándar.
- d) Se define como el valor del límite de detección, en su rango alto, medio y bajo.

26. ¿Cuál de los siguientes parámetros es evaluado en la validación de métodos conforme a ISO 17025?

- a) Coste y eficiencia.
- b) Selectividad, precisión, exactitud, linealidad, y límite de detección.
- c) Velocidad de respuesta del analista.
- d) Cantidad de muestras procesadas por hora.

27. La "linealidad" en un método de ensayo es:

- a) La estabilidad del método en condiciones de alta presión.
- b) La velocidad de procesamiento de muestras en secuencia.
- c) La capacidad del método para dar resultados proporcionales a la concentración en un rango específico.
- d) La capacidad del equipo para trabajar sin errores en períodos prolongados.

28. ¿Dónde se encuentra la banda específica para el etanol en el espectro de infrarrojo cercano?

- a) 550 y 600 nm.
- b) 850 y 900 nm.
- c) 950 y 1000 nm.
- d) 1.150 y 1.200 nm .

29. En el ensayo de determinación de grado alcohólico adquirido por destilación-densimetría electrónica, ¿qué parámetro se mide directamente en el destilado de un vino?

- a) Grado alcohólico en potencia.
- b) El extracto seco.
- c) La densidad absoluta.
- d) Todas las respuestas son correctas.

30. Según la Norma ISO 17025, ¿cuándo se debe guardar registro de un trabajo no conforme, en un laboratorio acreditado para ensayos?

- a) Cuando sean consecuencia de la queja de un cliente.
- b) Si lo solicita un cliente.
- c) Siempre se deben conservar los registros de trabajo no conforme.
- d) Nunca, no hace falta guardar los trabajos no conformes.

31. ¿Cómo se denomina, según ISO 17025, la regla que describe como se toma en cuenta la incertidumbre de medición cuando se declara la conformidad con un requisito especificado?

- a) Regla de decisión.
- b) Regla de precisión.
- c) Regla de calificación.
- d) Regla de laboratorio.

32. Cuando el cliente no especifica el método a utilizar, ¿qué debe hacer el laboratorio, según Norma ISO 17025?

- a) El cliente está en la obligación de especificar el método a utilizar.
- b) El laboratorio debe seleccionar un método apropiado e informar al cliente del método elegido.
- c) El laboratorio no debe permitir que el cliente elija el método.
- d) Ninguna es correcta.

33. ¿Qué parámetro obligatorio hay que tener para la validación de un método cuantitativo de análisis de vinos conforme a la norma ISO 17025?

- a) La exactitud y la desviación estándar de reproducibilidad.
- b) La linealidad de la primera muestra.
- c) La desviación típica debe ser menor que la desviación estándar.
- d) Que la exactitud sea inferior a 1.

34. ¿Qué sistemática se puede utilizar para la validación de métodos cuantitativos de análisis de vinos?

- a) Validación con repetición de muestras adicionadas con sustancias puras sobre matriz.
- b) Validación por comparación intralaboratorio con muestras de rutina.
- c) Validación por pares de valores.
- d) Ninguna es correcta.

35. ¿Cómo se denomina al número de litros de etanol contenido en 100 litros de vino, medidos a la temperatura de 20 °C?

- a) Grado alcohólico adquirido.
- b) Es la suma de los grados alcohólicos natural y artificial.
- c) Grado etanólico natural.
- d) Concentración de etanol en barrica.

36. ¿Cuál es el objetivo principal de destilar un vino?

- a) Eliminar las sustancias colorantes
- b) Eliminar las sustancias volátiles.
- c) Eliminar las sustancias no volátiles.
- d) Eliminar los aldehídos y las cetonas.

37. ¿Cómo se calcula extracto seco total en vinos?

- a) Mediante la fórmula de Euler.
- b) Mediante la fórmula de LaGrange.
- c) Mediante la fórmula Tabarié.
- d) Mediante la fórmula de Bernoulli.

38. ¿Entre un vino blanco de 12° y un tinto, también con 12° ¿Cuál será el que tenga mayor densidad?

- a) El blanco.
- b) A mismo grado de alcohol pesan lo mismo.
- c) El tinto.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

39. ¿Cómo se obtiene el extracto seco reducido de un vino?

- a) Evaporación a 100 °C.
- b) Método indirecto por densimetría con destilación.
- c) Restando del extracto seco total los azúcares totales que exceden de 1 g/l.
- d) Densimetría sin destilación usando la fórmula de Tabarie.

40. ¿Gracias a que compuesto, en el análisis de acidez volátil por flujo continuo segmentado-método colorímetro, se oxida el dióxido de azufre a ácido sulfúrico?

- a) Ácido tartárico.
- b) Peróxido de hidrógeno.
- c) Anhídrido sulfuroso.
- d) Agua destilada.

41. ¿Cómo se comprueba la linealidad de los resultados cuando se analiza acidez volátil?

- a) Mediante un Material de Referencia Certificado.
- b) Mediante patrones de verificación.
- c) Mediante una recta de calibración.
- d) Mediante la repetición de la primera y la última muestra.

42. ¿Qué se entiende por acidez total en vinos o mostos?

- a) Es la suma de los ácidos valorables cuando se neutralizan a pH 7, por adicción de una solución alcalina.
- b) Es la diferencia de los ácidos valorables cuando se neutralizan a pH 4, por adicción de una solución ácida.
- c) Es el producto de los ácidos valorables cuando se neutralizan a pH ácido ($\text{pH} < 7$) y cuando se neutralizan a pH alcalino ($\text{pH} > 7$).
- d) Es la acidez que podemos encontrar en un vino o mosto, incluyendo la proporcionada por el CO_2 en las bebidas carbónicas, para ello la muestra tiene que tener un pH superior a 2.

43. ¿Cuál es el volumen mínimo necesario para la realización de la muestra para determinar la acidez total?

- a) 1.000 ml.
- b) 250 ml.
- c) 500 ml.
- d) Da igual el volumen de muestra.

44. ¿A qué se denomina “diamantes del vino” que pueden aparecer en los corchos?

- a) A la aparición de cristales de ácido tartárico, en forma de cristales de tartrato potásico.
- b) A la aparición de cristales de sulfato potásico.
- c) Es hidróxido ferroso $\text{Fe}(\text{OH})_2$ de un color pardo rojizo.
- d) Ninguna es respuesta es correcta.

45. ¿Qué es el Anhídrido Sulfuroso Total?

- a) Es la suma del anhídrido sulfuroso libre más el anhídrido sulfuroso combinado, resultante de la hidrólisis del ácido sulfuroso unido a distintas moléculas del vino.
- b) Es la cantidad total de SO_2 que hay que aportar a lo largo del proceso de vinificación más el que es liberado en forma de anhídrido sulfúrico.
- c) Es la diferencia entre el aportado en el proceso de vinificación y el presente en la atmósfera.
- d) Es aquel que es liberado en forma anhídrido sulfúrico lentamente y que al reaccionar con agua en el aire forma ácido sulfúrico.

46. Cuándo se analiza anhídrido sulfuroso en mostos o vinos, ¿Cuál debe ser la temperatura de trabajo?

- a) Se debe realizar a 20 °C
- b) La temperatura de trabajo debe estar entre los 15 y 25 °C.
- c) Temperatura ambiente.
- d) Temperaturas inferiores a 25 °C.

47. ¿Cuáles son las causas más comunes del exceso de metanol en vino?

- a) Adición al vino de un alcohol no rectificado, otra fuente de metanol puede ser la adición, cada vez más frecuente, de enzimas pectolíticas.
- b) La uva tuvo un exceso de riego antes de la recolección.
- c) Fertilización con exceso de nitratos.
- d) Empleo excesivo de fungicidas.

48. En el procedimiento operativo diario del análisis de metanol en un cromatógrafo de gases, según dicta la norma ISO 17025 se debe:

- a) Analizar una muestra inicial, un material de referencia y la recta de calibración.
- b) Analizar una muestra inicial, un material de referencia, y las muestras de la secuencia del día duplicando la primera cada diez muestras y/o en la última.
- c) Analizar una muestra inicial, un material de referencia, y 10 muestras en la secuencia del día.
- d) Ninguna de las respuestas propuestas es correcta.

49. La cantidad de azúcar que queda después de haber finalizado la fermentación primaria, la denominamos:

- a) Azúcar.
- b) Azúcar total.
- c) Azúcar residual.
- d) Azúcar volátil.

50. El equipo a utilizar para determinar los azúcares totales, conforme a la norma ISO17025, es:

- a) Analizador de flujo discontinuo.
- b) Espectrofotómetro.
- c) Analizador de flujo continuo.
- d) Colorímetro.

51. ¿En qué método se utiliza la solución de ácido clorhídrico 0,1N para averiguar los azúcares totales?

- a) Método gravimétrico.
- b) Método colorimétrico.
- c) Método refractométrico.
- d) Método volumétrico.

52. ¿Qué es el grado Baumé de un vino?

- a) Unidad utilizada para medir el color en el vino.
- b) Unidad para medir la densidad del vino.
- c) Unidad que se utiliza en la bodega para medir la riqueza en azúcares de un vino en función de su densidad.
- d) Es lo mismo que grado Brix.

53. La masa volúmica de una muestra de vino o mosto es:

- a) El cociente del volumen de vino o mosto por dicha masa.
- b) El cociente de la masa de un determinado volumen de vino o mosto a 20°C por dicho volumen.
- c) El peso de la muestra de vino o mosto.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

54. La calibración del material volumétrico se realiza por el método gravimétrico, ¿qué materiales se necesitan para realizarla?

- a) Balanza, alcohol, termómetro y material a calibrar.
- b) Balanza, acetona, termómetro y material a calibrar.
- c) Balanza, termómetro y material a calibrar.
- d) Balanza, agua destilada, termómetro y material a calibrar.

55. La calibración de termómetros, consiste en la comparación de un patrón con el termómetro mediante un método validado y acreditado, estimando:

- a) Su exactitud (corrección).
- b) Su precisión (incertidumbre).
- c) Su color.
- d) Las respuestas a y b son correctas.

56. En la emisión del informe del ensayo en el laboratorio enológico, tiene que especificarse:

- a) El resultado o valor de la muestra.
- b) El método empleado.
- c) La persona que lo ha realizado.
- d) Las respuestas a y b son correctas.

57. El laboratorio debe conservar los registros de los datos de muestreo que forman parte del ensayo que se realiza en el laboratorio, debiendo incluir:

- a) Las condiciones ambientales de recogida de la uva.
- b) La identificación del personal que realiza el muestreo.
- c) La no identificación del personal que realiza el muestreo.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

58. Cuando se desea evaporar rápidamente el líquido de una solución facilitando la cristalización del soluto que se encontraba formando dicha solución, se utiliza:

- a) Kitasato.
- b) Cristalizador.
- c) Erlenmeyer.
- d) Cápsula de porcelana.

59. Para calentar durante tiempo prolongado una muestra a temperatura elevada, se usa:

- a) Cápsula de vidrio
- b) Cápsula de porcelana
- c) Cápsula de metal
- d) Las respuestas b y c son correctas

60. Para pesar los reactivos empleados en la preparación de soluciones patrón en el laboratorio enológico se utiliza:

- a) Balanza granatorio.
- b) Balanza analítica.
- c) Balanza de cruz.
- d) Balanza romana.

61. Según el pliego de condiciones de la DOP "Jumilla" ¿Qué características organolépticas en la fase olfativa deben tener los Vinos tintos?

- a) Fruta Blanca (fruta roja en el caso de vinos blanc de noirs). Pudiendo aparecer notas a fruta desecada en el caso de los dulces.
- b) Fruta Roja. Pudiendo aparecer notas a fruta desecada en el caso de los dulces.
- c) Fruta roja. Fruta Negra. En el caso del vino dulce presenta notas a fruta desecada.
- d) Fruta negra. Fruta desecada.

62. ¿Qué sensación se evalúa en la fase gustativa?

- a) Color.
- b) Persistencia.
- c) Brillantez.
- d) Olfacción.

63. ¿Qué se debe evitar en el lugar de la cata para no afectar la percepción aromática?

- a) Buena iluminación.
- b) Ruidos fuertes.
- c) Temperatura confortable.
- d) Colores neutros en las paredes.

64. ¿Qué característica debe tener la iluminación de las cabinas de cata?

- a) Luz natural diurna.
- b) Luz cálida y tenue.
- c) Luz fluorescente intensa.
- d) Luz roja tenue.

65. ¿Qué instrumento se utiliza para medir el grado Brix de la uva?

- a) Valorador automático.
- b) Refractómetro.
- c) Higrómetro.
- d) Colorímetro.

66. ¿Qué sucede con la acidez de la uva a medida que madura?

- a) Aumenta continuamente.
- b) Permanece constante.
- c) Disminuye.
- d) Fluctúa sin patrón definido.

67. ¿Qué factor es crucial para determinar la fecha de vendimia en vinos tintos?

- a) La madurez de la pulpa.
- b) La madurez fenólica de la piel y la pulpa.
- c) El tamaño de las uvas.
- d) El color de las hojas.

68. ¿Qué es la maceración carbónica?

- a) Un proceso donde las uvas se fermentan sin despalillar en una atmósfera rica en oxígeno.
- b) Un proceso donde las uvas se fermentan después de ser despalilladas en una atmósfera rica en oxígeno.
- c) Un proceso donde las uvas se fermentan sin despalillar en una atmósfera pobre en oxígeno.
- d) Un proceso donde las uvas se fermentan después de ser despalilladas en una atmósfera pobre en oxígeno.

69. ¿Cuál es la temperatura óptima para la fermentación maloláctica?

- a) 20-23 °C.
- b) 10-15 °C.
- c) 25-30 °C.
- d) 30-35 °C.

70. ¿Qué tipo de barrica es recomendable para la elaboración de vinos astringentes?

- a) Barrica de roble francés.
- b) Barrica de roble español.
- c) Barrica de roble americano.
- d) Barrica de roble italiano.

71. En la elaboración de vinos blancos y rosados, ¿Qué se utiliza para proteger el mosto contra las oxidaciones en las fases iniciales?

- a) Ácido tartárico.
- b) Sulfuroso.
- c) Bentonita.
- d) Caseinato.

72. ¿Qué análisis se realiza al mosto antes del desfangado?

- a) Grado alcohólico y pH.
- b) Nivel de taninos y SO₂.
- c) Grado alcohólico, Acidez Total, pH, SO₂ L/T, Ácidos Tartárico y Málico.
- d) Contenido de polifenoles y grado alcohólico.

73. ¿Qué temperatura se recomienda para la fermentación alcohólica en vinos blancos y rosados?

- a) 10-12 °C.
- b) 16-18 °C.
- c) 20-22 °C.
- d) 24-26 °C.

74. ¿Qué se recomienda para la estabilización tartárica de vinos jóvenes?

- a) Adición de sulfuroso.
- b) Incrementar la acidez.
- c) Añadir bentonita.
- d) Tratamiento por frío a -4 °C.

75. ¿Qué se debe controlar estrictamente en la crianza de vinos blancos en barrica?

- a) Nivel de azúcar.
- b) Temperatura y humedad.
- c) Nivel de taninos.
- d) Contenido de polifenoles.

76. ¿Qué mide el método Lamadon desarrollado para uva de vinificación?

- a) Composición fenólica total y antocianos totales.
- b) Grado Baumé y acidez total.
- c) Antocianos directos e índice de polifenoles totales.
- d) Parámetros CIELab.

77. ¿Qué método se basa en la extracción de compuestos fenólicos en dos soluciones de pH diferentes?

- a) Método Directo.
- b) Método Lamadon.
- c) Método Saint-Cricq.
- d) Método Failla.

78. ¿Qué se mide con un valorador potenciométrico automático?

- a) Grado Brix.
- b) Acidez total.
- c) Índice de polifenoles totales.
- d) Antocianos directos.

79. ¿En qué método se utilizan miden los parámetros CIELab?

- a) Método Directo.
- b) Método Lamadon.
- c) Método Failla.
- d) Método Saint-Cricq.

80. ¿Qué se utiliza para la extracción en el método Lamadon?

- a) Refractómetro digital.
- b) Valorador potenciométrico.
- c) Alcohol y HCl.
- d) Espectrofotómetro.

- FIN -