



MINISTERIO  
DE CIENCIA, INNOVACIÓN  
Y UNIVERSIDADES

## **PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO**

**GRUPO PROFESIONAL: M2**

**ESPECIALIDAD: INVESTIGACIÓN**

**PROGRAMA: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

### **EJERCICIO PRÁCTICO**

**INSTRUCCIONES:**

- 1. No abra este cuestionario hasta que se lo indiquen.**
- 2. Este examen consta de dos casos prácticos, deberá elegir uno de ellos.**
- 3. El tiempo de realización de este ejercicio es de dos horas.**



**GRUPO PROFESIONAL: M2**

**ESPECIALIDAD: INVESTIGACIÓN**

**PROGRAMA: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

### EJERCICIO PRÁCTICO I

En una empresa de productos lácteos se ha decidido reformular uno de sus productos estrella, un yogur, para mejorar su perfil nutricional abordando dos estrategias diferentes, adicionar fibra o sustituir el azúcar por edulcorantes, para lanzar al mercado dos nuevos productos más saludables. Responder a las siguientes preguntas:

- 1) Describa el plan de trabajo a seguir para la preparación de las tres muestras, qué ingredientes se deberían adicionar a los productos reformulados y cómo se conservarían las muestras.
- 2) Describa todas las propiedades que estudiaría para evaluar la calidad de los yogures.
- 3) Explique brevemente la metodología y aparatos necesarios para evaluar las propiedades descritas anteriormente y las posibles mejoras obtenidas de los yogures reformulados.

### EJERCICIO PRÁCTICO 2

Se quiere desarrollar en un laboratorio de investigación un puré de manzana que se pueda conservar sin alterar sus nutrientes y compuestos bioactivos. Por tanto, el objetivo del trabajo se basa en evaluar diferentes métodos de conservación para prolongar la vida útil del producto sin comprometer su calidad minimizando la pérdida de vitaminas y otros nutrientes durante el proceso de preparación. Responder a las siguientes preguntas:

- 1) Describa los métodos de conservación más adecuados para el puré de manzana.
- 2) ¿Qué nutrientes o compuestos bioactivos se encuentran en el puré de manzana?
- 3) Explique el método o métodos más adecuados para evaluar los nutrientes o compuestos bioactivos descritos.