



Bizkaiko Foru  
Aldundia

Nekazaritza Saila  
Idazkaritza Nagusi  
Teknikoa

Diputación Foral  
de Bizkaia

Departamento de Agricultura  
Secretaría General Técnica

## Supuesto nº 1 SEROLOGIA

Realización de la prueba de Rosa de Bengala sobre 5 muestras de suero y lectura de los resultados. Presentación de los materiales, reactivos y controles necesarios para una prueba de Fijación del Complemento de Brucelosis.

### Preguntas:

- A.- ¿Cuales son las reacciones principales que origina un suero positivo en la técnica de Fijación del Complemento de brucelosis?  
B.- ¿De qué especie son los hematíes que se emplean en la técnica de Fijación del Complemento de brucelosis?  
C.- ¿Qué criterios emplearías para considerar como válida una placa de análisis en la técnica de Fijación del Complemento de brucelosis?  
D.- ¿A partir de qué título se considera un suero bovino positivo en la técnica de Fijación del Complemento de brucelosis?  
E.- ¿Qué títulos tienen los sueros 1, 2 y 4 de la placa de la fotografía?

### Respuestas:

A.- Cuando se analiza un suero positivo los anticuerpos específicos del suero se unen al antígeno brucelar. Este hecho activa el complemento, y hace que éste se fije a los complejos ag-ac. En una segunda reacción, los anticuerpos anti-hematíes de cordero se unen a éstos (mezcla hemolítica). Si la primera unión consume todo el complemento, los anticuerpos anti-hematíes no producen la lisis de éstos, por lo que al final de la reacción sedimentan formando un botón (la no lisis representa un resultado positivo).

B.- Ovina

C.- Los controles positivos y negativos proporcionan el resultado esperado. Los controles de la reacción proporcionan el resultado esperado:

- Control del poder anticomplementario del suero (100% hemólisis)
- Controles de antígeno (100 y 0% de hemólisis)
- Control de mezcla hemolítica (0% de hemólisis)
- Controles de complemento (100, 100, 0-75, 0-50 % de hemólisis)

D.- A partir de 1 / 4 (++) o 20 UI.

E.- Suero 1: 1/32 (++++), Suero 2: 1/64 (++++), Suero 4: 1/32 (+++)



Bizkaiko Foru  
Aldundia

Nekazaritza Saila  
Idazkaritza Nagusi  
Teknikoa

Diputación Foral  
de Bizkaia

Departamento de Agricultura  
Secretaría General Técnica

## Supuesto nº 2 ENOLOGIA

Quantificar el contenido del **grado alcohólico expresado en % de volumen a 20° C**, de la muestra de txakoli número 1 mediante dos técnicas de determinación.

Comentar y argumentar los pasos realizados al ejecutar las dos analíticas.