**PROCEDIMIENTO DE PRUEBA DEL EQUIPO MFIA**

**Pruebas de conexión (JM, R y RJ))**

¿? Protocolos y los devices

**Pruebas de software (Todos)**

* Pruebas de guardado **de medidas individuales a formato Excel**
* Pruebas de guardado incremental en una base de datos.
* Ver el formato de la base de datos creada y formas de manipularla y visualizarla
* Pruebas de selección de formato de medida lo más equivalente posible al formato de medida de Agilent (número de puntos, frecuencia inicial, frecuencia final, modo logarítmico o linela, etc)

**Pruebas de calibrado (Todos)**

Probar calibración en abierto y cerrado (ver el sistema de calibración por carga a ver si es posible con un material dieléctrico.

**Pruebas de precisión**

Se planteará la medida en control de temperatura de distintos sistemas en orden de complejidad:

Sistemas líquidos: Salmuera, zumos, agua.

Sistemas sólidos: gelatina (electrolítica y no electrolítica)

Sistemas celulares: Pechuga de pollo, pescado congelado, frutas (frescas y congeladas).

Comparativa con equipo de Agilent

**Sensores**: sensor de líquidos, pistola, sensor de aves, sensor de placas.