

MF0570_3 CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES



180,00 € - 250,00 €

En el ámbito de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos de las industrias del aceite y grasas comestibles, dentro del área profesional de aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.

Categorías: [Cursos online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	100 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL

Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. MÓDULO 1. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL FÍSICO Y QUÍMICO DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TOMA DE MUESTRAS EN LA INDUSTRIA DE LOS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

1. Técnicas de muestreo.
2. Sistemas de identificación y traslado de muestras.
3. Conservación de muestras.
4. Procedimientos específicos de tomas de muestras.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE ACEITES DE OLIVA, ACEITES VEGETALES DE SEMILLAS Y DE OTROS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

1. Índice de acidez libre.
2. Índice de peróxidos.
3. Densidad.
4. Índice de refracción.
5. Humedad e impurezas.
6. Composición grasa y de triglicéridos.
7. Esteroles.
8. Ceras.
9. Saturación de grasas.
10. K232, K270 y Delta K.
11. Eritrodiol + uvaol.
12. Determinación de los valores nutricionales.

13. Determinación de polifenoles, vitaminas y componentes aromáticos.
14. Detección y cuantificación de residuos de productos fitosanitarios (Plaguicidas).
15. Otros parámetros e índices de calidad de los aceites y grasas comestibles.
16. Calibración de instrumentos y equipos de análisis sencillos.
17. Procedimientos, técnicas y métodos oficiales de las determinaciones
18. especificadas anteriormente.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESIDUOS Y BUENAS PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE CONTROL FÍSICOQUÍMICO.

1. Almacenamiento y gestión de los residuos obtenidos en el laboratorio.
2. Gestión de los residuos no peligrosos, clasificación y retirada.
3. Gestión de los residuos peligrosos y RAES, clasificación y retirada.
4. Limpieza y desinfección del laboratorio y del puesto de trabajo.
5. Seguridad y salud laboral en el laboratorio de control físico-químico.
6. Normas de seguridad en el laboratorio de control físico-químico.

UNIDAD FORMATIVA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TOMA DE MUESTRAS DE ACEITUNAS, ACEITES DE OLIVA, ACEITES VEGETALES DE SEMILLAS, MARGARINAS Y OTROS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES PARA LA CATA.

1. Técnicas de muestreo según el producto a catar.
2. Sistemas de identificación y traslado de muestras.
3. Conservación de muestras antes y después de la cata.
4. Procedimientos oficiales de tomas de muestras para el análisis organoléptico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

1. Clasificación de los aceites de oliva según el análisis organoléptico.
2. Definición de mediana de los atributos positivos y negativos.
3. Descripción de la hoja de perfil de cata de aceites de oliva virgen en vigor.
4. Normalización de una sala de cata, cabina, copa y utensilios.
5. Descripción de los sentidos que intervienen en el análisis sensorial del aceite de oliva (gusto, olfato y tacto).
6. Variedades de Aceite de Oliva, reconocimiento organoléptico de cada una de ellas.
7. Definición y reconocimiento de atributos positivos (frutado, picante y amargo) y negativos del aceite de oliva (avinado, atrojado, rancio, metálico, moho, humedad y otros).

8. Pruebas de selección de catadores.
9. Pruebas de mantenimiento de catadores.
10. Normativa a seguir antes y durante la cata de aceites de oliva.
11. Influencia de la recolección, producción, almacenamiento y envasado, en las características organolépticas del aceite de oliva.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESIDUOS Y BUENAS PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL.

1. Almacenamiento y gestión de los residuos obtenidos en el laboratorio.
2. Gestión de los residuos no peligrosos, clasificación y retirada.
3. Gestión de los residuos peligrosos y RAES, clasificación y retirada.
4. Limpieza y desinfección del laboratorio y del puesto de trabajo.
5. Seguridad y salud laboral en el laboratorio de análisis sensorial.
6. Normas de seguridad en el laboratorio de análisis sensorial.

