

# *Control analítico y sensorial de aceites y grasas comestibles*

*60 Horas*

## *Objetivos:*

- 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..

## *Contenidos:*

### **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.