



**PINCHAR AQUI PARA MAS INFORMACIÓN
SOBRE EL PROGRAMA, CONTACTAR
CON LA DIRECCIÓN CIENTÍFICA:
tsa.apcs@gmail.com**

Pincha en este enlace para ir a la página de material adicional necesario para la solicitud del curso.

TÉCNICOS SUPERIORES EN SALUD AMBIENTAL

TÉCNICAS ANALÍTICAS Y ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES Y VINOS

Precio: Alumno 197 € Acompañante 132 €

Clave: 843-TSA -----> Fecha: 12, 13, 14 y 15 de Mayo de 2018

OBJETIVOS CIENTÍFICOS:

-Categorizar los aceites de oliva según normativa. -Entender los elementos que intervienen en la calidad final de un aceite de oliva. -Conocer el análisis sensorial aplicado a los aceites de oliva. -Reconocer aromas y sabores básicos en aceites y vinos. -Identificar atributos positivos y negativos en aceites y vinos. -Aprender técnicas de preparación de muestras para pruebas sensoriales. -Realizar pruebas de análisis sensorial en muestras de aceites y vinos. -Conocer el proceso de elaboración de diferentes tipos de vinos y su influencia en la calidad sensorial y analítica del producto final. -Aplicar métodos analíticos para determinar la calidad de los vinos y su control tecnológico. -Cómo evaluar la calidad de los productos analizados. -Interpretar los datos analíticos obtenidos.

PERTINENCIA:

Este curso teórico práctico se puede enmarcar dentro del estudio específico de una rama de la bromatología y de la tecnología de los alimentos dedicada a los aceites de oliva y a los vinos, elementos de nuestra cultura mediterránea, de interés y tradición. Va a abarcar las propiedades, la composición, la caracterización y el análisis de estos productos.

La gran variedad de aceites de oliva y vinos existentes requiere una tecnología precisa y en continua evolución, así como un conocimiento exhaustivo de sus características. Realizar un control de calidad adecuado tanto en aceites de oliva como en vinos exige conocer los factores que intervienen en el proceso de elaboración que influyen en las características del producto final, así como dominar las diferentes técnicas analíticas y el análisis sensorial que pueden afectar a la calidad del producto final. Las empresas demandan actualmente profesionales polivalentes, especializados en desempeños puntuales, pero que a su vez sean capaces de realizar otras competencias, ya que es la primera opción para no perder productividad en la búsqueda de habilidades no presentes en las mismas. Es de vital importancia, no sólo el saber, sino también el saber hacer, por lo tanto para dar una visión global y actualizada el curso se va a estructurar en dos partes, una primera parte teórica necesaria para fijar conceptos y una segunda parte en la que se realizaran talleres prácticos en los que se realizarán diferentes protocolos de técnicas analíticas y análisis sensorial con diferentes tipos y categorías de aceites de oliva y de vinos.

PROGRAMA:

-Categorización de aceites de oliva según normativa. -Composición de los aceites de oliva por variedades y categorías. -Elementos que intervienen en la calidad final de los aceites de oliva. -Valoración sensorial de los aceites de oliva. Defectos existentes y procedencia. Atributos positivos y negativos. -Viticultura y Enología básica. -Descriptor aromáticos del vino y pruebas de percepción de aromas y sabores fundamentales. -Metodología de cata y Análisis Sensorial aplicado a los vinos. -Análisis químico básico de bodega, parámetros y metodología de ensayo.



**PINCHAR AQUI PARA MAS INFORMACIÓN
SOBRE EL PROGRAMA, CONTACTAR
CON LA DIRECCIÓN CIENTÍFICA:
tsa.apcs@gmail.com**

Pincha en este enlace para ir a la página de material adicional necesario para la solicitud del curso.

TÉCNICOS SUPERIORES EN SALUD AMBIENTAL

TÉCNICAS ANALÍTICAS Y ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES Y VINOS

TALLERES PRÁCTICOS:

Talleres prácticos aceites de oliva: -Análisis sensorial de aceites de oliva: Las percepciones sensoriales. Las pruebas del análisis sensorial. Normalización internacional del análisis sensorial. -Funciones del catador. Funciones del jefe de panel. Control de fraudes. -La calidad en los laboratorios de análisis. Técnicas analíticas que ayudan a determinar la calidad de los aceites. Interpretación de resultados.

Talleres prácticos vinos: -Análisis sensorial de vinos: procesos de entrenamiento del olfato y del gusto a través del reconocimiento de aromas y sabores básicos, cata e identificación de diferentes categorías y tipologías de vinos. -Técnicas analíticas: determinación de azúcares, pH, acidez total, acidez volátil, grado alcohólico, anhídrido sulfuroso libre y total. Interpretación de resultados.

DIRECCIÓN CIENTÍFICA:

Dña. María Jesús Molinero Leyva

Licenciada en Farmacia. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Profesora de la Rama Sanitaria, especialidad 219.

PROFESORADO:

Dña. María Cabeza Díaz Vico

Licenciada en CC. Químicas. Directora técnica del Laboratorio Agroalimentario Gestión Lab. Responsable del departamento de formación del Laboratorio Agroalimentario Gestión Lab.

Dña. María Jesús Molinero Leyva

Licenciada en Farmacia. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Profesora de la Rama Sanitaria, especialidad 219.

D. Juan Fernando Martínez Atienza

Licenciado en Medicina. Experto Universitario en Acupuntura. Profesor de la Rama Sanitaria, especialidades 117, 219 y 220.

Dña. Ana Campos Guijarro

Licenciada en Biología. Especialista Universitario en Genética Clínica. Especialista Universitario en Biología de la Reproducción Humana. Técnico Superior en Laboratorio de Diagnóstico Clínico. Profesora de la Rama Sanitaria, especialidad 219.

La Dirección Científica del curso se reserva el derecho a efectuar cualquier cambio en este programa.



**PINCHAR AQUI PARA MAS INFORMACIÓN
SOBRE EL PROGRAMA, CONTACTAR
CON LA DIRECCIÓN CIENTÍFICA:
tsa.apcs@gmail.com**

MATERIAL ADICIONAL