



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

## MATERIAL ADICIONAL

### TEST DE CONOCIMIENTOS

#### 1. CUANDO HABLAMOS DE CATA, NOS REFERIMOS A:

- A) Un análisis sensorial
- B) Una degustación
- C) Una toma de muestras
- D) Una comparación

#### 2. EL SABOR DULCE SE PERCIBE EN:

- A) La punta de la lengua
- B) El final de la lengua
- C) El paladar
- D) Los laterales de la lengua

#### 3. ¿CUÁLES SON LOS SABORES FUNDAMENTALES QUE PODEMOS PERCIBIR?

- A) Dulce, salado, umami, ácido y amargo
- B) Tanino, dulce, salado, ácido y amargo
- C) Dulce, salado y amargo
- D) Dulce, salado, ácido y amargo

#### 4. EL SABOR AMARGO SE DETECTA EN:

- A) La parte posterior de la lengua
- B) Las encías
- C) Los laterales de la lengua
- D) En la punta de la lengua

#### 5. PARA VALORAR LA CALIDAD DE UN ACEITE DE OLIVA Y CATEGORIZARLO, ¿QUÉ FACTORES SON DETERMINANTES?

- A) Color
- B) Olor y sabor
- C) El parámetro grado de acidez
- D) Atributos positivos valorados en cata (frutado, amargor y picor)

#### 6. ¿MEDIANTE QUÉ PROCESO SE OBTIENE EL ACEITE DE OLIVA DE LA MÁXIMA CALIDAD?

- A) Mediante refinado y extracción química o física
- B) Extracción en frío
- C) Centrifugación vertical
- D) Decantación horizontal

#### 7. DE LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ¿QUÉ FACTOR ES DETERMINANTE?

- A) La recogida nocturna de las aceitunas
- B) La variedad de las aceitunas
- C) El estado sanitario y de maduración de las aceitunas
- D) El tamaño de las aceitunas



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

## MATERIAL ADICIONAL

### 8. SI UN ACEITE AMARGA Y PICA ES DEBIDO A:

- A) La variedad de aceituna empleada
- B) La presencia de especias
- C) El alto contenido en ácidos grasos
- D) El alto contenido en polifenoles y antioxidantes naturales

### 9. ¿CÓMO SE DETERMINA LA ACIDEZ DE UN ACEITE?

- A) Por la densidad
- B) Por la cantidad de ácidos grasos libres
- C) Por la intensidad del color
- D) Por el sabor

### 10. LA VARIEDAD DE ACEITE QUE TIENE UNA MAYOR RESISTENCIA A LA OXIDACIÓN Y ESTABILIDAD ES:

- A) Picual
- B) Hojiblanca
- C) Arbequina
- D) Royal

### 11. ¿QUÉ TIPO DE OLIVAR APORTA MÁS POLIFENOLES Y ANTIOXIDANTES NATURALES AL ACEITE?

- A) Un olivar ecológico de regadío
- B) Un olivar tradicional de secano
- C) Un olivar de cultivo intensivo
- D) Un olivar de cultivo intensivo ecológico

### 12. ¿QUÉ DATOS PERCIBIMOS AL CATAR UN VINO EN LA FASE VISUAL?

- A) Las burbujas y las lágrimas
- B) La limpidez, intensidad de color, transparencia, presencia de dióxido de carbono, cantidad de glicerol
- C) La nitidez, intensidad y color
- D) La textura y apariencia

### 13. ¿QUÉ ES UNA CATA HORIZONTAL?

- A) Cata de vinos de la misma variedad de uva
- B) Cata de diferentes vinos blancos
- C) Cata de vinos de diferentes añadas
- D) Cata de diferentes vinos de la misma añada, de la misma zona o variedad de uva

### 14. ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL FUNCIÓN DE LA FASE VISUAL EN UNA CATA DE VINO?

- A) Detectar cualquier indicio inicial de potenciales defectos en el vino
- B) Concluir los grados de alcohol aproximados
- C) Determinar la edad del vino
- D) Averiguar la variedad de uva



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

## MATERIAL ADICIONAL

### 15. ¿CUÁLES SON LAS COPAS ESTÁNDAR DE CATA?

- A) Cualquier copa de cristal transparente
- B) Las copas ISO adaptadas a cada tipo de vino
- C) La copa AFNOR, diseñada con el fin de poder catar en ella todos los tipos de vino
- D) No existe una copa estándar

### 16. ¿QUÉ ES UNA CATA VERTICAL?

- A) Cata de vinos de la misma añada
- B) Cata de vinos de la misma zona o variedad de uva
- C) Cata de 3 vinos: blanco, rosado y tinto
- D) Cata de distintas añadas del mismo vino

### 17. REFERENTE A LA PERCEPCIÓN DE LOS SABORES, ES CIERTO QUE:

- A) Todos percibimos los sabores con la misma intensidad
- B) Las personas tienen diferente umbral de detección para percibir los sabores
- C) Los umbrales de percepción son iguales en todas las personas
- D) En bajas concentraciones, todos tenemos la misma capacidad de detectar los sabores básicos.

### 18. ¿QUÉ DETERMINAMOS EN LA FASE OLFATIVA?

- A) La condición y la intensidad
- B) La intensidad, complejidad aromática, evolución y franqueza
- C) Las características de los aromas
- D) Las características de los aromas y la evolución

### 19. ¿A QUÉ SE DEBE UNA MAYOR VISCOSIDAD EN LOS VINOS?

- A) Al período de crianza del vino en bodega
- B) A una mayor cantidad de azúcar y alcohol en el vino
- C) Al período de crianza del vino en botella
- D) A la variedad de uva utilizada

### 20. ¿QUÉ COMPONENTES SON IMPORTANTES PARA EL EQUILIBRIO Y EL ESTILO DE VINO?

- A) Particularmente importantes el azúcar, la acidez y los taninos
- B) Las sales, vitaminas y azúcares del vino
- C) El alcohol y el cuerpo del vino
- D) La selección de la uva y la añada

### 21. QUÉ TÉRMINO SE RELACIONA CON LA PRESENCIA DE UN ALTO CONTENIDO DE TANINOS EN UN VINO:

- A) Astringencia/ sequedad en boca
- B) Herbáceo
- C) Maduro
- D) Afrutado



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

## MATERIAL ADICIONAL

### 22. ¿QUÉ INDICA EL TÉRMINO CAPA DE UN VINO?:

- A) Transparencia
- B) Luminosidad
- C) Intensidad colorante
- D) Persistencia de las burbujas

### 23. DURANTE LA FASE RETRONASAL O RETROLFACCIÓN:

- A) Se airea el vino en la boca para aumentar la percepción de aromas secundarios
- B) Se huele el vino a copa parada
- C) Se traga el vino con suavidad
- D) Se agita la copa

### 24. EL TEST HEDÓNICO ES UNA PRUEBA DIRIGIDA A:

- A) Consumidores
- B) Catadores entrenados
- C) Grupos especializados en el producto en estudio
- D) Panel de cata experto

### 25. AL HABLAR DEL 'BOUQUET' DE UN VINO HACEMOS REFERENCIA A LOS AROMAS:

- A) Primarios
- B) Secundarios
- C) Terciarios
- D) Afrutados

### 26. LOS AROMAS PRIMARIOS DE UN VINO PROVIENEN DE:

- A) La variedad de uva
- B) El tipo de fermentación
- C) La temperatura de cata
- D) La crianza

### 27. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SE PRODUCE POR:

- A) La presencia de taninos en el mosto
- B) La acción de las levaduras sobre los azúcares del mosto
- C) La madurez de la uva
- D) Contenido en glicerol

### 28. EL SABOR DULCE Y ÁCIDO EN UN VINO BLANCO:

- A) Se anulan
- B) Se complementan
- C) Se equilibran entre sí
- D) Se suman



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

## MATERIAL ADICIONAL

### 29. EL SABOR AMARGO EN UN VINO TINTO JOVEN PROVIENE DE:

- A) Los taninos
- B) La fermentación
- C) La crianza
- D) La uva

### 30. VINIFICAR EN BLANCO SIGNIFICA QUE:

- A) Sólo se usa uva blanca
- B) No hay fermentación con los hollejos
- C) Hay fermentación con los hollejos
- D) Se fermenta con levaduras especiales

### 31. AL REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE UN VINO BLANCO JOVEN DEBEMOS DESTACAR SOBRE TODO:

- A) Su color
- B) Su tanino
- C) Su acidez
- D) Su cuerpo

### 32. EL VINO ROSADO SE ELABORA A PARTIR DE:

- A) Uvas tintas
- B) Uvas blancas
- C) Mezclando vino tinto y blanco
- D) Mezclando mosto blanco y tinto

### 33. PARA HACER UN VINO TINTO ES NECESARIO:

- A) Despalillar/estrujar la uva
- B) Macerar y fermentar el mosto con los hollejos
- C) Hacer la fermentación maloláctica
- D) Fermentar con temperatura controlada

### 34. LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

- A) Transforma el azúcar en alcohol
- B) Aumenta la temperatura del vino
- C) Suaviza el vino transformando el ácido málico en láctico
- D) Le extrae mejores aromas al vino

### 35. LAS CATEGORÍAS DE LOS ACEITES DE OLIVA APTOS PARA CONSUMO SON:

- A) Aceite de Oliva Virgen y Lampante
- B) Aceite de Oliva Refinado y Lampante
- C) Aceite de Oliva Virgen y Virgen Extra
- D) Aceite de Oliva Lampante y Aceite de Oliva suave