

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF1536 Control Físico y Químico de Aceites y Grasas Comestibles

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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.

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 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.



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es