

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.	Duración	50
		Condicionada	
Código	UF1537		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Aceites y grasas		
Certificado de profesionalidad	INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES	Nivel	3
Módulo formativo	Elaboración de aceites y grasas comestibles.	Duración	100
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Control físico y químico de aceites y grasas comestibles.	Duración	50

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con todas las realizaciones profesionales de la unidad de competencia UC0570_3..

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Comprobar la correcta toma de muestras para el control organoléptico de las, materias primas, producto semielaborado y producto final en la industria de los aceites y grasas comestibles, según lo especificado en las instrucciones técnicas.

CE1.1 Reconocer y aplicar las diferentes instrucciones técnicas para toma de muestras de:

- Materias primas (aceituna, aceites y grasas comestibles).
- Productos semielaborados y elaborados. Aceites de oliva vírgenes, aceites de oliva y otros aceites y grasas comestibles.

CE1.2 Describir las distintas técnicas de toma de muestras según el producto a catar, equipos, medios e instrucciones técnicas que se van a utilizar.

CE1.3 Comprobar según el plan de calidad del producto, el número de muestras a tomar, la forma, los instrumentos y las instrucciones de trabajo, así como las condiciones de trabajo.

CE1.4 Verificar la correcta toma de muestras según el protocolo oficial, asegurándose de dejar contramuestra bien identificada y almacenada.

C2: Aplicar las técnicas de control de calidad efectuando los análisis sensoriales oportunos para materias primas, productos intermedios y productos terminados en la industria de los aceites y grasas comestibles.

CE2.1 Interpretar las instrucciones de utilización de muestras de comparación y contraste.

CE2.2 Describir las partes fundamentales de distintos utensilios de análisis sensorial, mediante diagramas.

CE2.3 Interpretar los resultados obtenidos de los análisis sensoriales, relacionando mediante cálculos numéricos y/o métodos gráficos las características medidas y las propiedades organolépticas de los aceites de oliva, aceites vegetales de semillas, margarinas y otros aceites y grasas comestibles.

C3: Controlar y remitir la documentación de los ensayos y análisis organolépticos de acuerdo con los procedimientos operativos establecidos.

CE3.1 Comprobar que los informes de análisis sensoriales realizados se corresponden con las solicitudes de pedido realizadas al panel de cata.

CE3.2 Controlar los registros y resultados obtenidos, verificando su correcta ubicación y soporte de éstos.

CE3.3 Comprobar los límites de aceptación y rechazo de la materia prima, productos semielaborado y producto final y las medidas correctoras asociadas en caso de desviación.

CE3.4 Verificar la documentación sobre el seguimiento del producto, mediante la resolución de las medidas correctoras derivadas de las desviaciones surgidas.

C4: Verificar que se cumplen las normas de buenas prácticas de trabajo en el laboratorio de análisis organolépticos, las medidas de seguridad están instaladas y las medidas de protección medioambiental relacionadas con la cata y control de calidad.

CE4.1 Comprobar que se tiene acceso a la documentación relativa a las buenas prácticas de trabajo, medidas de seguridad y medidas de protección ambiental en el laboratorio organoléptico.

CE4.2 Verificar que el personal conoce y comprende las normas y medidas de seguridad, protección medioambiental así como las prácticas correctas de trabajo.

CE4.3 Verificar en el laboratorio organoléptico que se aplican y cumplen las siguientes normas:

- Seguridad (medidas de protección individual).
- Mantenimiento de los útiles de cata.
- Limpieza del puesto de trabajo.
- Manipulación de productos tóxicos.
- Gestión de residuos.

CE4.4 Comprobar que el personal lleva a cabo una adecuada gestión medioambiental de los residuos generados en la realización de los análisis organolépticos.

CE4.5 Supervisar que el personal del laboratorio de análisis organolépticos lleva su equipo de trabajo, siendo el adecuado para la realización de las catas.

C5: Caracterizar y aplicar los métodos sensoriales para la determinación de las características organolépticas de los aceites de oliva, de aceites vegetales de semillas, margarinas y de otros aceites y grasas comestibles.

CE5.1 Enunciar y describir los atributos sensoriales y defectos de los aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles.

CE5.2 Relacionar los atributos sensoriales de los aceites de oliva, aceites de semillas o de grasas comestibles con sus bases fisiológicas.

CE5.3 Describir los tipos de pruebas y las fases de preparación, realización y evaluación de un análisis sensorial (cata de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles).

CE5.4 Describir y aplicar las bases científico-técnicas de la medida de parámetros físico-químicos relacionados con atributos sensoriales.

CE5.5 Relacionar mediante cálculos numéricos y/o gráficos los parámetros sensoriales de los aceites de oliva, aceites de semillas o grasas comestibles.

CE5.6 Clasificar los aceites de oliva, aceites de semillas o de grasas comestibles en función de sus características organolépticas.

Contenidos:

1. Toma de muestras de aceitunas, aceites de oliva, aceites vegetales de semillas, margarinas y otros aceites y grasas comestibles para la cata.

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

2. Análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes

- Clasificación de los aceites de oliva según el análisis organoléptico.
- Definición de mediana de los atributos positivos y negativos.
- Descripción de la hoja de perfil de cata de aceites de oliva virgen en vigor.
- Normalización de una sala de cata, cabina, copa y utensilios.
- Descripción de los sentidos que intervienen en el análisis sensorial del aceite de oliva (gusto, olfato y tacto).
- Variedades de Aceite de Oliva, reconocimiento organoléptico de cada una de ellas.
- Definición y reconocimiento de atributos positivos (frutado, picante y amargo) y negativos del aceite de oliva (avinado, atrojado, rancio, metálico, moho, humedad y otros).
- Pruebas de selección de catadores.
- Pruebas de mantenimiento de catadores.
- Normativa a seguir antes y durante la cata de aceites de oliva.
- Influencia de la recolección, producción, almacenamiento y envasado, en las características organolépticas del aceite de oliva.

3. Gestión de residuos y buenas prácticas en el laboratorio de análisis sensorial.

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

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller.
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.