

UF1086 - Obtención de aceites de orujo de oliva



Editorial: Paraninfo

Autor: ALBERTO MORENO VEGA

Clasificación: Certificados Profesionales > Industrias Alimentarias

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 116

ISBN 13: 9788428399340

ISBN 10: 8428399344

Precio sin IVA: \$ 460.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 460.00 Mxn

Fecha publicacion: 14/06/2017

Sinopsis

El presente manual se corresponde con la **Unidad Formativa UF1086**, incluida en el **Módulo Formativo MF0029_2: Operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva**, que a su vez forma parte del **Certificado de Profesionalidad (INAK0109): Obtención de aceites de oliva**, y cuyo contenido sigue a lo establecido por el **Real Decreto 646/2011**, de 9 de mayo, que regula los Certificados de Profesionalidad en la **Familia Profesional Industrias Alimentarias**.

A lo largo de sus cuatro capítulos, este libro plantea, de un modo comprensible, los aspectos más importantes a considerar en la obtención de aceites de orujo de oliva. La extracción industrial de los aceites de oliva vírgenes en las almazaras genera un elevado volumen de subproductos que requieren de una gestión adecuada para minimizar su impacto ambiental. El subproducto más abundante generado actualmente por la industria oleícola española es el orujo de oliva de dos fases, denominado alperujo. Este subproducto es frecuentemente deshuesado, suele someterse a una segunda centrifugación para recuperar parte de su aceite y posteriormente debe secarse para extraer con disolventes el aceite residual que todavía contiene, lo que forma el aceite de orujo. Por último, los residuos finales que se generan se utilizan como material combustible aplicado a diversos procesos térmicos y para generar energía eléctrica.

Alberto Moreno Vega está titulado en distintas ramas de la ingeniería, es Técnico Superior y especialista Universitario en PRL. Ha escrito numerosos artículos y libros técnico-didácticos dedicados al aceite de oliva. Desde hace más de 10 años desarrolla su actividad profesional como empleado público en la Consejería de

Indice

1. Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva. Fundamentos. Materia prima utilizada para la obtención de aceites de orujo. Líneas de extracción. Equipos específicos. Equipos genéricos. Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación. Características del proceso de obtención de aceites de orujo de oliva. Operaciones. **2. Desarrollo de los métodos físicos y químicos de los controles básicos en la obtención de aceites de orujo.** Control de calidad durante la obtención de aceites de orujo de oliva. Medidas correctivas. Equipos e instrumentación básica para el análisis de procesos, en la obtención de aceites de orujo. Métodos y procedimientos de muestreo. Controles básicos a realizar en los aceites de orujos. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad. **3. Salud laboral en las extractoras de orujo.** Condiciones de trabajo y seguridad en las orujeras. Factores de riesgo en la orujera: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios. Especificidades en las orujeras. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la orujera. **4. Procesos de gestión de residuos y subproductos en la orujera.** Depuración aerobia/anaerobia. Requisitos reglamentarios. Indicadores ambientales. Reutilización/cogeneración de energía. Tratamiento de los subproductos obtenidos del procesamiento de los aceites de orujo de oliva: características, tipos y aplicaciones. **Bibliografía.**

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@parainfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@parainfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@parainfo.mx

52 5 52 4992 649