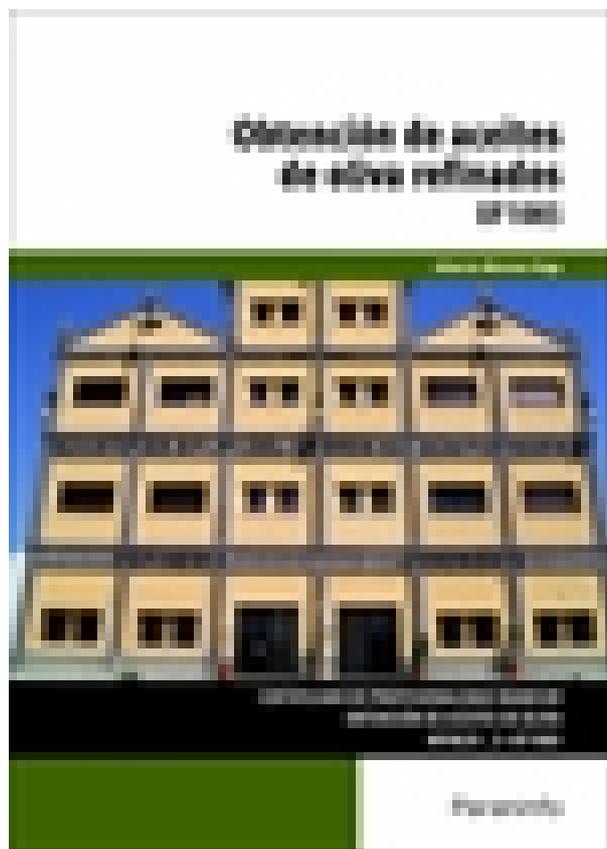


Paraninfo

UF1085 - Obtención de aceites de oliva refinados



Editorial: Paraninfo

Autor: ALBERTO MORENO VEGA

Clasificación: Certificados Profesionales >
Industrias Alimentarias

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 127

ISBN 13: 9788428399357

ISBN 10: 8428399352

Precio sin IVA: \$ 460.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 460.00 Mxn

Fecha publicacion: 17/01/2017

Sinopsis

El presente manual se corresponde con la **Unidad Formativa UF1085**, 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 oliva refinados. La refinación elimina los componentes de los aceites de oliva lampantes que deterioran el sabor, la estabilidad, el aspecto físico y su valor nutritivo. El refinado produce un aceite de oliva comestible con las características deseadas por los consumidores, como sabor y olor suaves, aspecto limpio, color claro, estabilidad frente a la oxidación e idoneidad para freír alimentos.

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 a ingeniería rural, cultivos agrícolas e industrias agroalimentarias. Desde hace más de 10 años desarrolla su actividad profesional como empleado público en la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Junta de Andalucía.

Indice

1. Proceso de refinado de aceites de oliva. 1.1. Tipos de aceites utilizados en el proceso de refinado. Características. 1.2. Aceites defectuosos. 1.3. Fundamentos de la refinación física, química y físico-química. 1.4. Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación. 1.5. Líneas de refinación. Equipos específicos. Equipos genéricos. 1.6. Características del proceso de refinado. 1.7. Operaciones de refinado. **2. Desarrollo de los métodos físicos y químicos de los controles básicos en el refinado de aceites.** 2.1. Control de calidad durante la refinación. Medidas correctoras. 2.2. Equipos e instrumentación básica para el análisis de procesos, en la refinación de aceites. 2.3. Métodos y procedimientos de muestreo. **3. Seguridad y salud laboral en la refinería.** 3.1. Condiciones de trabajo y seguridad en las refinerías. 3.2. Factores de riesgo en la refinería: Medidas de protección y prevención. 3.3. Primeros auxilios. Especificidades en las refinerías. 3.4. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la refinería. **4. Procesos de gestión de residuos y subproductos en la refinería.** 4.1. Depuración aerobia/anaerobia. 4.2. Requisitos reglamentarios. 4.3. Indicadores ambientales. 4.4. Reutilización/cogeneración de energía. 4.5. Tratamiento de los subproductos obtenidos del refinado de aceite: Características, tipos y aplicaciones. **Bibliografía.**

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649