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: $62333.00
Precio con IVA: $62333.00
Fecha publicacion: 17/01/2017

Sinopsis

El presente manual se corresponde con la **Unidad FormativaUF1085**, incluida en el **Módulo Formativo MF0029_2:** ***Operaciones deproceso 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 deProfesionalidad en la **FamiliaProfesional Industrias Alimentarias**.
A lo largo de suscuatro capítulos, este libro plantea, de un modo comprensible, los aspectos másimportantes a considerar en laobtención de aceites de oliva refinados. La refinación elimina los componentesde los aceites de oliva lampantes que deterioran el sabor, la estabilidad, elaspecto físico y su valor nutritivo. El refinado produce un aceite de olivacomestible con las características deseadas por los consumidores, como sabor yolor suaves, aspecto limpio, color claro, estabilidad frente a la oxidación eidoneidad para freír alimentos.
Alberto MorenoVega está titulado en distintas ramas de la ingeniería, es TécnicoSuperior y especialista Universitario en PRL. Ha escrito numerosos artículos ylibros técnico-didácticos dedicados a ingeniería rural, cultivos agrícolas eindustrias agroalimentarias. Desde hace más de 10 años desarrolla su actividadprofesional como empleado público en la Consejería de Agricultura, Pesca yDesarrollo Rural, Junta de Andalucía.

Indice

1.Proceso de refinado de aceites de oliva. 1.1. Tipos de aceites utilizados en el proceso derefinado. Características. 1.2. Aceites defectuosos. 1.3. Fundamentos de larefinación 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. Característicasdel proceso de refinado. 1.7. Operaciones de refinado. **2.Desarrollo de los métodos físicos y químicos de los controles básicos en elrefinado de aceites.** 2.1. Control de calidad durante larefinación. Medidas correctoras.2.2. Equipos e instrumentación básica para elanálisis de procesos, en la refinación de aceites. 2.3.Métodos y procedimientos de muestreo. **3. Seguridad y salud laboral enla refinería.** 3.1. Condiciones de trabajo yseguridad en las refinerías. 3.2. Factores de riesgo en la refinería: Medidasde 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/cogeneraciónde energía. 4.5. Tratamiento de los subproductos obtenidos del refinado deaceite: Características, tipos y aplicaciones. **Bibliografía.**

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. Fax
clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar