

# 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