

# UF1084 - OBTENCION DE ACEITES DE OLIVA VIRGENES



<b>Lengua:</b>	CASTELLANO
<b>Categoría:</b>	Libros de Texto y Formación
<b>Nº de páginas:</b>	258 págs.
<b>Autor:</b>	ALBERTO VEGA; YOLANDA GALVEZ MORENO MARIA LOPEZ
<b>Plaza de edición:</b>	ES
<b>ISBN:</b>	9788428399364
<b>Año edición:</b>	2016
<b>Editorial:</b>	S.A. EDICIONES PARANINFO

[UF1084 - OBTENCION DE ACEITES DE OLIVA VIRGENES.pdf](#)

[UF1084 - OBTENCION DE ACEITES DE OLIVA VIRGENES.epub](#)

Este libro se corresponde con la Unidad Formativa UF1084, incluida en el Módulo Formativo MF0029\_2: Operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva, que a su vez pertenece al Certificado de Profesionalidad (INAK0109): Obtención de aceites de oliva, incluido en la Familia Profesional de Industrias Alimentarias.

El contenido sigue a lo establecido por el RD 646/2011. A lo largo de 6 capítulos, este libro plantea los aspectos más importantes a considerar en la obtención de aceites de oliva vírgenes.

El primer capítulo describe cómo se han de recibir las aceitunas en el patio de almazara, cuyo fruto será tratado mediante operaciones de limpieza, lavado, despalillado, toma de muestras, pesaje y acopio. El segundo capítulo analiza las distintas tecnologías que han usado históricamente las almazaras españolas para obtener el aceite de oliva virgen, actualmente basada en la molturación por molinos metálicos de martillos, batido y centrifugado. El tercer capítulo plantea la influencia ejercida por los métodos adoptados para el proceso almazarero sobre la calidad final obtenida en los aceites de oliva vírgenes, analizando además los distintos tipos de subproductos que se generan y su aprovechamiento económico-energético. El cuarto capítulo plantea los análisis y controles básicos realizados en las almazaras, con el objetivo de asegurar la calidad sobre los aceites de oliva vírgenes obtenidos, así como los equipos e instrumentos empleados para ello. El quinto capítulo trata sobre la prevención de riesgos laborales en las almazaras, determinando las medidas preventivas, los primeros auxilios y las protecciones de seguridad e higiene que se han de adoptar. El sexto y último

capítulo está dedicado a los residuos y subproductos generados en las almazaras, que abarca la clasificación y características físico-químicas de los mismos, los indicadores ambientales y su gestión adecuada para evitar la contaminación medioambiental y buscar un aprovechamiento económico-energético.