Paraninfo

UF1084 - Obtención de aceites de oliva vírgenes

Editorial: Paraninfo
Autor: ALBERTO MORENO VEGA, MARIA YOLANDA LOPEZ GALVEZ
Clasificación: Certificados Profesionales > Industrias Alimentarias
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 258
ISBN 13: 9788428399364
ISBN 10: 8428399360
Precio sin IVA: 20,19 Eur
Precio con IVA: 21,00 Eur
Fecha publicacion: 09/06/2016

Sinopsis

Este libro se corresponde con la **Unidad Formativa UF1084**,incluida en el **Módulo Formativo MF0029_2: *Operaciones de proceso deextracción de aceites de oliva***, que a su vez pertenece al **Certificadode Profesionalidad (INAK0109): *Obtención de aceites de oliva***,incluido en la Familia Profesional de Industrias Alimentarias. El contenidosigue a lo establecido por el RD 646/2011.
A lo largo de 6 capítulos, este libro plantea los aspectos másimportantes a considerar en la obtención de aceites de oliva vírgenes. Elprimer capítulo describe cómo se han de recibir las aceitunas en el patio dealmazara, cuyo fruto será tratado mediante operaciones de limpieza, lavado,despalillado, toma de muestras, pesaje y acopio. El segundo capítulo analizalas distintas tecnologías que han usado históricamente las almazaras españolaspara obtener el aceite de oliva virgen, actualmente basada en la molturaciónpor molinos metálicos de martillos, batido y centrifugado. El tercer capítuloplantea la influencia ejercida por los métodos adoptados para el procesoalmazarero sobre la calidad final obtenida en los aceites de oliva vírgenes,analizando además los distintos tipos de subproductos que se generan y suaprovechamiento económico-energético. El cuarto capítulo plantea los análisis ycontroles básicos realizados en las almazaras, con el objetivo de asegurar lacalidad sobre los aceites de oliva vírgenes obtenidos, así como los equipos einstrumentos empleados para ello. El quinto capítulo trata sobre la prevenciónde riesgos laborales en las almazaras, determinando las medidas preventivas,los primeros auxilios y las protecciones de seguridad e higiene que se han deadoptar. El sexto y último capítulo está dedicado a los residuos y

subproductosgenerados en las almazaras, que abarca la clasificación y característicasfísico-químicas de los mismos, los indicadores ambientales y su gestiónadecuada para evitar la contaminación medioambiental y buscar unaprovechamiento económico-energético.

Alberto Moreno Vega estátitulado en distintas ramas de la ingeniería, es Técnico Superior yEspecialista Universitario en PRL. Desde hace más de 10 años desarrolla suactividad profesional como empleado público en la Junta de Andalucía. Hapublicado diversos artículos y libros dedicados al aceite de oliva.

M. Yolanda LópezGálvez, Dra. Ingeniera Agrónoma, ha sido Presidenta deuna Cooperativa Olivarera y ha pertenecido al Consejo Regulador de la DOPBaena. Realizó su Tesis Doctoral sobre Patrimonio Industrial Oleícola, obteniendola calificación de Sobresaliente Cum Laude. Trabaja en la Junta de Andalucía.

Indice

1. Recepción de aceituna. Identificación de las variedades de aceituna. Clasificación de las principales materias primas utilizadas en las almazaras. Características físicas y químicas de las materias primas de las almazaras. Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y demás materias primas. Medidas correctivas cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas en las almazaras. Recepción y selección de las aceitunas. Limpieza del fruto. Lavado del fruto. Despalillado. Pesado y toma de muestras. Almacenamiento y regulación de las aceitunas. Detección de riesgos químicos. **2. Procesamiento de las aceitunas.** Maquinaria utilizada en el procesamiento de las aceitunas: descripción y características. Mantenimiento y regulación de los equipos de las almazaras. Almazaras: características y situación de los equipos. Procesos para elaborar aceites de oliva vírgenes: concepto, tipos y características. Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos. Características. Batido. Tipos y características. Objetivos y factores. Tipos de batidoras. Preparación de la pasta. Características de la pasta. Pastas difíciles. Extracción parcial. Extracción por presión mediante sistema de prensas. Centrifugación horizontal en tres fases. Centrifugación vertical. Decantación. Tratamientos finales del aceite antes de su almacenamiento y conservación. **3. Influencia de los métodos de procesamiento en la calidad del aceite de oliva virgen.** Clasificación de los aceites de oliva. Normativa específica relacionada con el uso de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares. Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares.Tipos. Dosis. Modo de empleo. Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares. Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares. Utilización de coadyuvantes en la extracción de aceites de oliva vírgenes. Acondicionamiento final del aceite. Subproductos del procesado de las aceitunas. Control de calidad del aceite de oliva virgen. Desviaciones. Medidas correctivas. Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración. **4. Desarrollo de los métodos físicos y químicos de los controles básicos en la almazara.** Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva. Criterios de calidad. Equipos e instrumentación básica para el análisis de procesos en las almazaras. Métodos y procedimientos de muestreo. Análisis básicos en el control de la elaboración de los aceites de oliva vírgenes. Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial). Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos). Controles básicos. Análisis de orujos y alperujos (humedad, materia seca y grasa total). Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas). Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad. **5. Seguridad y salud laboral en las almazaras.** Condiciones de trabajo y seguridad en las almazaras. Factores de riesgo en las almazaras: medidas de protección y prevención. Primeros auxilios en almazaras. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la

realización de los ensayos en las almazaras. Importancia del orden, rigor y limpieza en las almazaras. **6. Procesos de gestión de residuos y subproductos en la almazara.** Introducción. Depuración aerobia/anaerobia. Requisitos reglamentarios. Indicadores ambientales. Evaporación natural forzada. Clasificación de los principales productos finales. Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales. Subproductos de las almazaras.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es