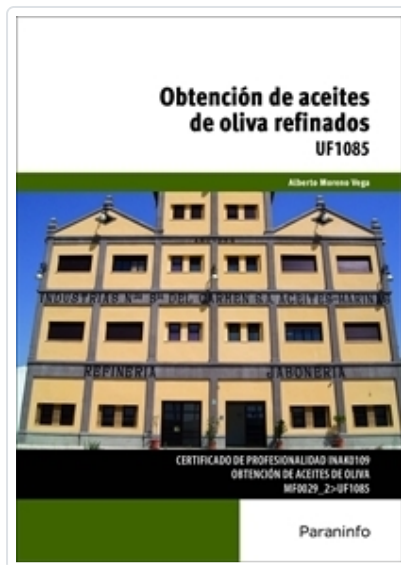


# OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA REFINADOS

**MORENO VEGA, ALBERTO**



## SYNOPSIS

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....



<b>Editorial</b>	PARANINFO
<b>Subject</b>	Forma física y alimentación
<b>EAN</b>	9788428399357
<b>Status</b>	Disponible
<b>Pages</b>	127
<b>Size</b>	240x170x0 mm.
<b>Weight</b>	270
<b>Price (Tax inc.)</b>	19,00€