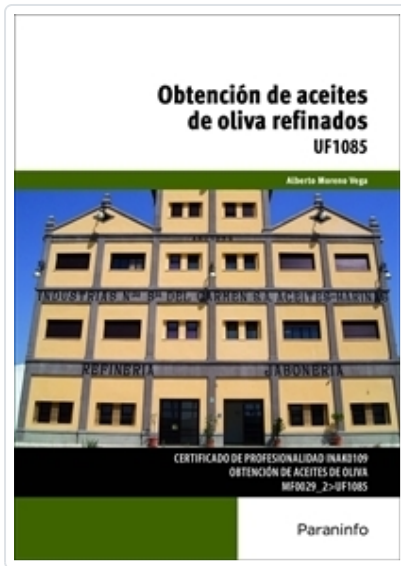


OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA REFINADOS

MORENO VEGA, ALBERTO



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....



Editorial	PARANINFO
Materia	Forma física y alimentación
EAN	9788428399357
Status	Disponible
Páginas	127
Tamaño	240x170x0 mm.
Peso	270
Precio (Imp. inc.)	19,00€