

**ESCUELA DE FRUTICULTURA Y ENOLOGIA CURSO 5º DIVISION 3º Y 4º
INDUSTRIALIZACION DE LOS ALIMENTOS II**

GUIA PEDAGOGICA

ESCUELA: “FRUTICULTURA Y ENOLOGIA”

Docentes: Mattar Susana Castro Adrian

Área Curricular: INDUSTRIALIZACION DE ALIMENTOS II

Curso: 5º División 3º y 4º

Turno: Mañana y Tarde

Guía de Estudio Nº 5

Tema:

“ACEITE DE OLIVA”

Contenidos:

Maduración de la aceituna. Formación del aceite de oliva. Elaboración. Cosecha. Molienda. Batido de la masa. Extracción del aceite. Decantación y centrifugación. Combinación de las operaciones. Extracción continua del aceite por centrifugación. Sistema de tres fases y de dos fases. Filtración y Conservación. Alteración.BPM, POES Disposiciones legales.

Capacidad a desarrollar: -

- Reconocer las maquinarias en la elaboración del aceite.
- Identificar los controles en cadena de producción analizando los productos elaborados.
- Aplicar las BPM y las POES en cada una de las etapas del proceso de extracción de aceite de oliva.

**ESCUELA DE FRUTICULTURA Y ENOLOGIA CURSO 5º DIVISION 3º Y 4º
INDUSTRIALIZACION DE LOS ALIMENTOS II**

Metodología:

- La bibliografía y el link y clave de acceso, para la conexión en la clase será enviada a los alumnos referentes.
- 1- Para continuar con el tema de la guía nº 4, Extracción de Aceite de oliva, se trabajara por medio de clases virtual, con la aplicación zoom, desde la Planta oleícola de la Escuela.
 - 2- Organización de la Clase: Se dividirá los cursos 5º 3º y 5º 4º, en cuatro grupos.

Grupo Nº 1: 5º 3º , el 27 de Mayo de 11:00 a 12:00

Grupo Nº 2: 5º 3º, el 28 de Mayo de 11:00 a 12:00

Grupo Nº 3: 5º 4º el 29 de Mayo de 11:00 a 12:00

Grupo Nº 4: 5º 4º el 1 de junio de 11:00 a 12:00

- 3- Durante la clase virtual se realizara la demostración y explicación en directo cada etapa el proceso de Extracción de Aceite de oliva. Por sistema discontinuo.
- 4- Desarrolle un flujograma de proceso de extracción de Aceite de oliva, que se realiza en la escuela.
- 5- Realice un Informe de lo observado sobre el proceso de extracción, en conjunto con lo trabajado en Guía Nº 4.
- 6- Para los alumnos que no tengan la posibilidad de conexión a las clases, se enviará un video de todo el proceso.

**ESCUELA DE FRUTICULTURA Y ENOLOGIA CURSO 5º DIVISION 3º Y 4º
INDUSTRIALIZACION DE LOS ALIMENTOS II**

Evaluación:

Presentación del trabajo en formato digital por mail (Word o PDF)

Fecha de entrega el 19 de Junio.

Consultas por mail:

susanamattar@yahoo.com.ar 5º 4º

castro.alexis@hotmail.com 5º 3º

Director:

Enólogo Montero Sergio