

Escuela: Agrotécnica Sarmiento

Docente: Correa Pedro- González Laura – Miguel Marcelo

Curso: 6to 2da Alimentos, Ciclo orientado, Nivel técnico

Turno: Mañana

Áreas Curriculares: Proyecto Tecnológico- Tecnología de Gestión – Organización y Gestión- Métodos y Técnicas Analíticas e instrumentales II

Temas: “*Proceso Productivo de aceite de oliva*” Proyecto Integrador

Objetivo

- Propiciar situaciones de aprendizaje a través de proyecto tecnológico, en la gestión de un producto, su calidad y recursos humanos que intervienen en ella.
- Creación de una microempresa.
- Identificar mecanismo de control y análisis analíticos a fin de asegurar la calidad de un producto

Contenidos

- Proyecto Tecnológico: Etapas: Definición y análisis del problema-Búsqueda de información- Diseño-Planificación.
- Gestión de producción. Calidad. Recursos Humanos.
- Organización y Gestión: Adaptación de Microemprendimientos y Planes
- Métodos y técnicas Analítica e instrumentales: Controles aplicables a micro emprendimiento

Capacidades

- Resolución de problemas.
- Trabajo responsable.
- Desarrollo de pensamiento crítico.

ATENCION!!! Fecha de Presentación: 11 de diciembre de 2020

Actividades:

1)-Leer y analizar el siguiente texto:

Proceso Productivo del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).-

En toda cosecha productiva del AOVE se distinguen las siguientes fases:

A)- La recolección y el transporte de la aceituna.

Es una de las más importantes, ya que debe de realizarse cuando la aceituna está en su punto óptimo de maduración, esta labor de recolección puede realizarse tanto de forma manual como con medios mecánicos.

a)-El proceso de recolección se inicia a finales del mes de abril y se prolonga hasta mediados de junio y se recolecta la aceituna denominada Arbequina. Una vez cargadas en tractores se procede a su transporte hasta

La planta donde se extrae el aceite, donde se descargan en la tolva, e inmediatamente y sin demora comienza el procesamiento de la aceituna.



b)-Transporte de la aceituna

B)- La separación de las hojas y el posterior lavado de la aceituna.

Una vez que las aceitunas entra en la planta (fábrica), éstas son lavadas y limpiadas mediante diferentes procesos que culminan con la eliminación de todas las hojas, ramas y maleza que pudieran llevar, quedando totalmente limpias para el proceso de extracción.



Normalmente, el control de éste proceso de limpieza se realiza automáticamente mediante el uso de diferente tecnología ayudada por sensores de nivel basados en flotadores, los cuales se mueven con la superficie del líquido.

C)- La trituración o molienda

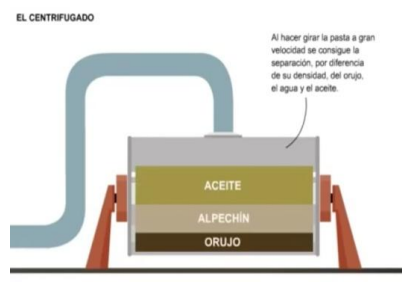
En esta fase del proceso, lo que se consigue es, a través de distintos niveles de prensado, la obtención de una pasta con una granulometría determinada para garantizar la separación del aceite de la pulpa. En esta fase debemos tener mucho cuidado ya que si la molturación es excesiva se suele formar una emulsión (pasta homogénea), en la que la posterior separación del aceite suele ser más complicada y compleja.

En esta fase, el control del proceso se realiza mediante un sistema de control automatizado en que controla las variables granulometría y temperatura de la mezcla.

D)- Fase de extracción del aceite.

Una vez aquí y a través de un sistema totalmente automatizado, que transcurre a menos de 19° C, se obtiene el aceite. El mejor aceite se extrae de la aceituna molida en 20 minutos.

El método utilizado para dicha extracción es el de centrifugación mediante el cual, la pasta es sometida a la acción de la fuerza centrífuga que provoca la separación de los distintos componentes por diferencia de densidades entre los mismos.



E)- La separación de las fases

Es en ésta operación donde se separa el aceite de los demás componentes: el orujo (restos de carozo y pulpa) y el alpechín (agua y restos de aceite).



Esta operación se realiza en centrifugación vertical, obteniendo así el aceite virgen extra por un lado, el cual pasa directamente para su almacenado, y dos residuos diferentes:

- a) Residuo sólido denominado “orujo”.
- b) Residuo líquido denominado “alpechín”.

F)- El almacenamiento.

En ésta fase de proceso, el aceite se almacena o deposita en enormes tanques de acero inoxidable a la espera de ser envasado. Aquí el proceso controla la temperatura constantemente mediante un pirómetro óptico, en el que se mide electrónicamente el nivel a través de un sensor ultrasónico y se mantiene una atmósfera del gas inerte de oxidación para garantizar la calidad y la frescura de la elaboración de los productos.



G)- El fraccionamiento y el envasado.



Es quizás el momento más importante a seguir para el mantenimiento de la calidad del aceite de oliva sin alteración alguna. Es una fase crítica y la que cierra todo el ciclo del producto para poder ponerlo a la venta finalmente. Este trabajo se realiza siguiendo y cumpliendo con todas las normas de calidad exigibles.

El proceso productivo siempre se rige por la máxima del control de la calidad que se lleva a cabo durante todo el proceso de obtención del aceite de oliva, desde el cuidado de la materia prima hasta la obtención del producto terminado y envasado listo para su comercialización.

2)-Recordando contenidos vistos responde:

A)-¿El proceso productivo del aceite de oliva corresponde a un proyecto tecnológico? ¿Por qué?

B)-Mencionar y explicar sintéticamente las etapas del proyecto tecnológico.

C)-¿En el proceso de producción del aceite de oliva existe gestión de producción? ¿Por qué?

E)-¿Qué es la calidad? ¿Existe control de calidad en la producción del aceite de oliva? Fundamente su respuesta.

F)-¿Crees necesaria la gestión de recursos humanos para producir el aceite de oliva? ¿A través de que fuentes se hace el proceso de reclutamiento? y ¿cómo se hace el proceso de selección?

G)- Realice un esquema con las funciones de cada tipo de Plan (de Microempresa) para una fábrica de Aceite de Oliva.

H)- ¿Cómo adaptaría un plan de Microemprendimiento a una fábrica de aceite de oliva?

i)- ¿Qué análisis Analítica e instrumentales deben realizarse para asegurar la calidad del aceite de oliva?

J)- ¿Cómo se clasifican los aceites de oliva de acuerdo a su acidez?

Director: Agrónomo Luis Pérez