

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 3° año 1° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 10

Tema: Aceite de oliva (cuarta parte: calidades y denominación).

Objetivos:

- Conocer las denominaciones del aceite de oliva.
- Diferenciar las calidades de aceites, para las diferentes denominaciones.
- Reconocer los defectos del aceite lampante, para refinarlo y recategorizarlo con mezclas.

* Al finalizar la guía mandar por privado en fotos con nombre y apellido (individual o de todos los integrantes, si se realizó en forma grupal), también: escuela, curso (año y división) y materia.

WhatsApp: 264-4-988.605

Email: cheluis_1@hotmail.com

Actividades:

- 13 Esquematiza un diagrama de flujo con las diferentes denominaciones de los aceites de oliva, según la normativa vigente.
- 14 Explica y describe los aceites denominados virgen y extra virgen de oliva. Diferéncialo con el denominado lampante.
- 15 ¿Cómo se recupera el aceite lampante?, ¿qué se debe agregar para recuperar la denominación “aceite de oliva”?
- 16 Clasifica los demás tipos de aceites que deriva de las olivas y explica las diferencias en su denominación.... (recuerda que esto esta normado por ley y no se debe cambiar la denominación que le corresponde ya que es fraudulento).

Director: González Alfredo.