

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 3° año 1° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 9

Tema: Aceite de oliva (tercera parte: almacenamiento, sedimentación, clasificación y envasado).

Objetivos:

- Conocer el proceso de depuración y limpieza del aceite de oliva.
- Diferenciar las calidades de aceites durante la clasificación.
- Reconocer las ventajas y desventajas de los distintos envases para el aceite de oliva.

\* 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:

- 9 Luego de la centrifugadora, el aceite va a los estagues de almacenamiento y sedimentación, ¿que es importante en este momento? ¿Qué características deben tener los estagues de almacenamiento? Y ¿cuánto tiempo es esta sedimentación?
- 10 Tras el tiempo de sedimentación. ¿que se practica para limpiarlo? Y ¿de qué se compone el sedimento?
- 11 Clasificación: (solo menciona como se clasifican o nombran los tipos de aceite de oliva, la guía siguiente (guía 10), se destina a esta ya que esta normado sus denominaciones)
- 12 Los envases para aceite de oliva: ¿cuáles se utilizan? (describe al menos 3 tipos) y ¿cuáles son las ventajas y desventajas de cada uno de ellos?

Director: González Alfredo.