

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 3° año 1° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 7

Tema: Aceite de oliva (primera parte).

Objetivos:

- Conocer el proceso de extracción del aceite de oliva.
- Diferenciar las calidades de aceites con su denominación.
- Reconocer la importancia de este producto en San Juan y particularmente en el departamento 25 de Mayo.

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

WhatsApp: 264-4-988.605 - Email: cheluis_1@hotmail.com

Actividades:

- 1) Realiza una búsqueda de información de cómo se obtiene el aceite de oliva en las almazaras (lugar donde se procesan las olivas para aceite).
* Tener en cuenta que, en las guías siguientes 8 y 9 veremos las variedades aceiteras y doble propósito, el trabajo realizado en el campo, durante la cosecha y la normativa de las calidades del aceite con su denominación.
- 2) Esquematiza el proceso con todas sus etapas, desde que llega las olivas desde el campo hasta que se deposita el aceite en las vasijas, indicando la materia prima, los desechos, subproductos y producto.
- 3) Describe todas las etapas del proceso, explicando en forma diferencial el prensado continuo del discontinuo, además diferencia la extracción con calor y en frío, como afectan la calidad y el rendimiento.

Director: González Alfredo.