




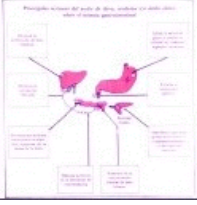



















El Aceite de Oliva





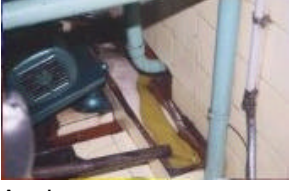








Diapositiva		Texto	Mus
1	 <p>Título</p>		a
2	 <p>Dibujo de Palas y Poseidón</p>	El aceite de oliva ha venido utilizándose desde épocas remotas. La leyenda atribuye el origen del olivo a la diosa Palas Atenea.	a
3	 <p>Ánfora</p>	Existen restos de ánforas griegas, romanas y de otros pueblos que se utilizaban para contener aceite.	a
4	 <p>Molino</p>	Asimismo encontramos restos de antiguos molinos utilizados en su extracción.	a
5	 <p>Mapa mundi</p>	En la actualidad su consumo está muy extendido, pudiendo observarse en el mapa los principales países productores.	b



	Diapositiva	Texto	Mus
6	 <p>Cuadro</p>	En cuanto a sus cualidades, es el aceite más aconsejable para el consumo, debido a sus propiedades.	b
7	 <p>Mapa de España</p>	En España se produce en muchas regiones, siendo Andalucía la principal zona de producción.	b
8	 <p>Recogida</p>	El proceso comienza con la recogida de la aceituna.	c
9	 <p>Ordeño</p>	Puede hacerse por <i>ordeño</i> (tomando los frutos con la mano).	c
10	 <p>Vareo</p>	También se recoge <i>a vareo</i> (golpeando el árbol con palos).	c
11	 <p>Sacudida mecánica</p>	En otras zonas se utilizan procedimientos mecánicos.	c

Diapositiva		Texto	Mus
12	 <p>Transporte</p>	El transporte de la aceituna debe realizarse directamente al molino.	c
13	 <p>Trojes</p>	Se debe evitar la acumulación (<i>atrojado</i>) que causaría daños irreparables.	c
14	 <p>Escandallo</p>	Al llegar a la almazara se realiza un muestreo (<i>escandallo</i>) para valorar las muestras.	c
15	 <p>Laboratorio</p>	En el laboratorio se analizan éstas para comprobar el contenido graso, acidez y otros datos, que nos darán idea de las características del aceite que saldrá de estas aceitunas.	c
16	 <p>Tolva</p>	Volviendo otra vez al lugar de descarga podemos observar como la aceituna cae en una tolva de la que poco a poco irán pasando a la cuba de lavado.	d
17	 <p>Tornillo sinfín</p>	Desde la cuba de lavado la aceituna es transportada por un tornillo sinfín hasta la parte central del molino.	d

Diapositiva		Texto	Mus
18	 <p>Molino</p>	En el molino serán trituradas, quedando reducidas a una pasta.	d
19	 <p>Molino de piedra</p>	Existen dos tipos principales de molino, uno es el clásico de piedra.	d
20	 <p>Molino de martillos</p>	Otro, mucho más moderno, es el de martillos, que se utiliza en las plantas de extracción continua.	d
21	 <p>Batidora</p>	La pasta formada en el molino se remueve lenta y continuamente en las batidoras al tiempo que se aumenta un poco la temperatura. De esta forma, las gotitas de aceite se unen en gotas más gruesas y se frena la emulsión.	d
22	 <p>Llenado del cargo</p>	A continuación, entra en un repartidor que permitirá su colocación en el cargo. Éste se va formando con capas de pasta separadas por unas esteras o <i>capachos</i> .	e
23	 <p>Cargo</p>	El peso de todo el cargo empieza a exprimir la pasta, dando lugar al aceite de primera presión.	e

Diapositiva		Texto	Mus
24	 <p>Prensa</p>	A continuación se procede a su colocación en prensas que realizarán la extracción total del aceite.	e
25	 <p>Extracción continua</p>	En las plantas de extracción continua, las prensas se sustituyen por centrifugadoras.	e
26	 <p>Decantación</p>	El jugo así obtenido se deja en reposo para separar el aceite de los líquidos acuosos o <i>alpechines</i> .	e
27	 <p>Centrifugadoras</p>	Se consigue el mismo resultado con el empleo de centrifugadoras.	e
28	 <p>Aceite</p>	Al terminar este proceso se obtiene el aceite de oliva virgen.	f
29	 <p>Tabla de calidades</p>	Dependiendo de su acidez, se pueden considerar varias categorías de aceite de oliva.	f

Diapositiva		Texto	Mus
30	 <p>Filtrado</p>	El aceite de acidez menor a 2° es filtrado para eliminar los residuos que pueda tener.	f
31	 <p>Envasado</p>	A continuación se envasa en botellas o en recipientes metálicos.	f
32	 <p>Destiladora</p>	El aceite de mayor acidez necesita ser sometido a <i>refinado</i> . Para este proceso se emplean disolventes, que se separan después del aceite mediante destilación.	f
33	 <p>Botellas</p>	Actualmente se comercializan tres tipos de aceite: virgen, de oliva y de orujo, con diferentes calidades y precios.	f
34	 <p>Plato</p>	Finalmente, el aceite acaba en nuestra mesa como uno de los productos más preciados de nuestra tierra.	g

Diapositiva	Texto	Mus
<p data-bbox="175 216 219 247">35</p>  <p data-bbox="256 401 511 432">Productos residuales</p>	<p data-bbox="581 216 1377 289">Además del proceso descrito, existen otros asociados para el aprovechamiento de los alpechines, orujos, etc.</p>	<p data-bbox="1442 216 1466 247">g</p>
<p data-bbox="175 474 219 506">36</p>  <p data-bbox="261 863 313 894">FIN</p>		<p data-bbox="1442 474 1466 506">g</p>