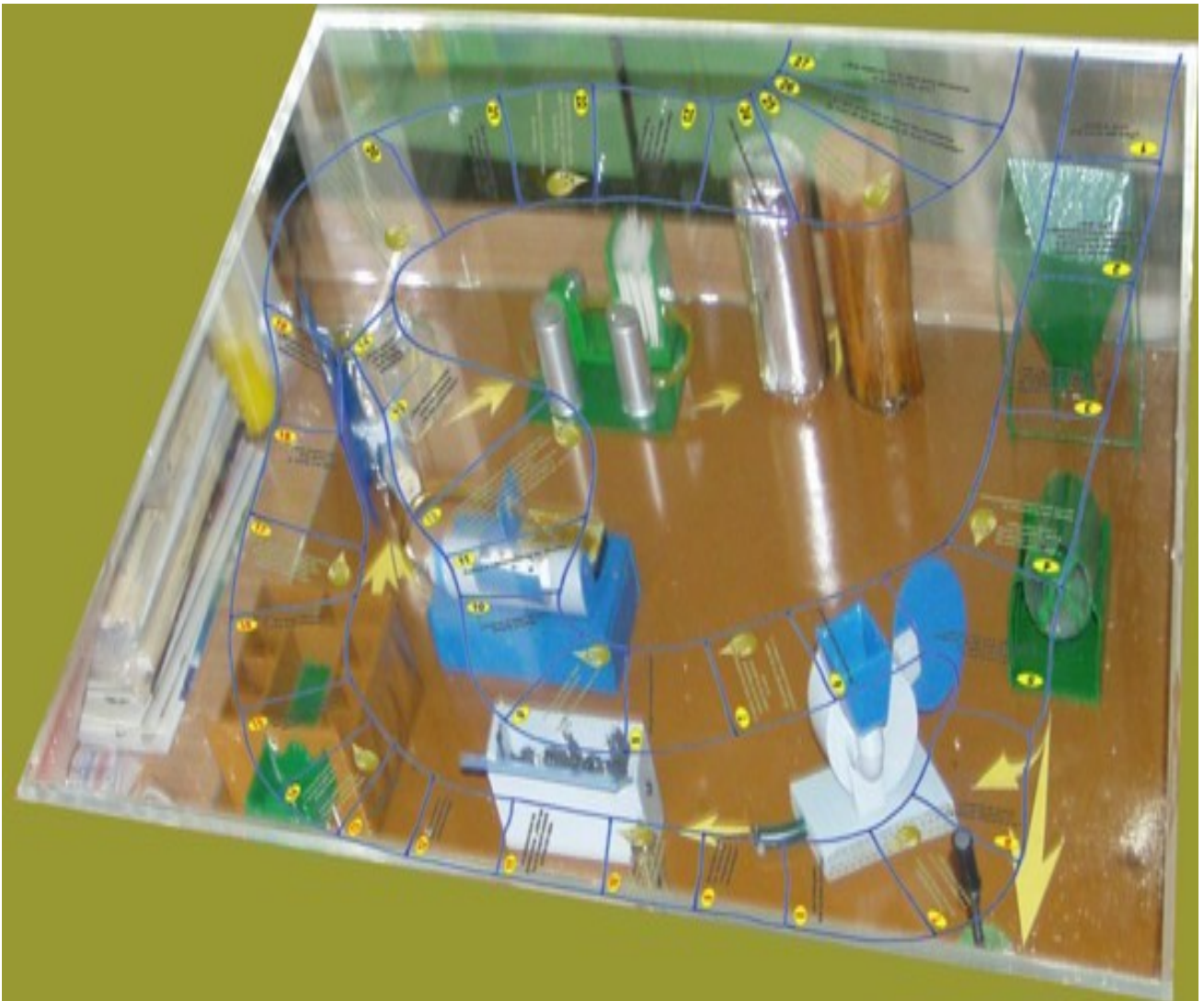


# *Visita a una almazara en miniatura*



*Realizado por las siguientes alumnas de 1ºBach. A*

*Esther Maguilla Rosado*






*María López Pedregal*

*Míriam Prado Lobato*

*Mª Carmen Amodéo Arahal*

*Laura Ortiz Miñón*

nº	Tema diapositiva	Texto
1	Título	“La Almazara”
2	Almazara 	Una almazara es el lugar donde se obtiene el aceite de oliva a partir de las aceitunas mediante un proceso en el que interviene distinta maquinaria. Distinguimos entre almazara clásica o antigua y almazara moderna; entre ellas la maquinaria es distinta.
3	 Tolva	En ambos tipos de almazara se utiliza la tolva, que recibe las aceitunas sucias y con ramas donde entran y mediante una cinta transportadora llegan a la lavadora.
4	 Lavadora	La lavadora también se encuentra en ambas almazaras. Se encarga de eliminar la suciedad que pueden contener las aceitunas. Constan de un tambor de láminas y una cuba llena de agua en la que las aceitunas quedan en la zona central mientras que la suciedad se va al fondo. De aquí son transportadas al molino.
5	 Aceituna triturada	Es necesario triturar las aceitunas para extraer el aceite que contienen, y de esa función se ocupa el molino. Según en la almazara que nos encontremos distinguimos entre el molino de piedra (almazara antigua) y el molino de martillo (almazara moderna)
6	 Molino de piedra	El molino de piedra consta de 3 o 4 piedras cónicas que giran alrededor de un eje triturando las aceitunas y dando lugar a una pasta. Aquí se produce el dilacerado que es el desgarro que se produce como consecuencia del arrastre de la muela al no poder rodar correctamente debido al reducido radio de giro.
7	Molino de martillos 	El molino de martillos consta de una criba y unas aspas. Las aceitunas pasan de la tolva al molino donde el movimiento de las aspas trituran las aceitunas hasta que se produzca una pasta que pueda salir por los agujeros de la criba.

n°	Tema diapositiva	Texto
8	<p data-bbox="343 159 459 192">Batidora</p> 	<p data-bbox="563 159 1444 483">Las batidoras baten lentamente la pasta que procede del molino uniendo microgotas de aceite hasta formar gotas más grandes. Este proceso se ayuda con un sistema de agua caliente que se encuentra por las paredes de las batidoras; antiguamente la temperatura del agua era muy elevada ya que de esta forma se obtiene más aceite pero actualmente la temperatura es un poco menor ya que sabemos que es perjudicial para el aceite. Hay dos tipos de batidora según sea almazara antigua o moderna. Ambas batidoras tienen la misma función pero se diferencian en la forma de la batidora.</p>
9	 <p data-bbox="292 808 512 842">Batidora antigua</p>	<p data-bbox="563 506 1444 685">La batidora antigua tiene un eje vertical al que van unidas unas aspas que van batiendo la pasta lentamente para deshacer las posibles emulsiones que puedan aparecer; llamamos emulsión a la dispersión coloidal (suspensión de partículas diminutas de una sustancia) de partículas líquidas en otro líquido.</p>
10	 <p data-bbox="284 1140 520 1173">Batidora moderna</p>	<p data-bbox="563 853 1444 999">La batidora moderna tiene un eje horizontal alrededor del cual giran las aspas que baten la pasta. Este tipo también tiene una cámara de agua caliente para aumentar el rendimiento. La temperatura se mantiene templada por medio de un termostato.</p> <p data-bbox="563 1005 1444 1072">Al proceso se le puede añadir talco para obtener una mayor cantidad de aceite.</p>
11		<p data-bbox="563 1189 1444 1256">El proceso de separación del aceite, y los residuos es diferente según el tipo de almazara.</p>
12	 <p data-bbox="355 1946 448 1980">Prensa</p>	<p data-bbox="563 1592 1444 1771">En la almazara antigua después de la batidora, la pasta se coloca entre los capachos de la prensa y estos se comprimen dando lugar a la salida del aceite y alpechín (residuos líquidos) clasificándolos de mayor a menor calidad. El orujo (residuos sólidos) queda en los capachos.</p>

nº	Tema diapositiva	Texto
13	 <p data-bbox="341 439 448 479">Pilonos</p>	<p data-bbox="563 159 1444 304">En la almazara antigua el zumo que se ha obtenido de la prensa pasa a los pilonos donde se dejan reposar y por decantación se separa el alpechín del aceite quedando el aceite en la parte superior debido a que tiene menor densidad.</p>
14	 <p data-bbox="341 745 448 786">Decanter</p>	<p data-bbox="563 490 1444 674">En la almazara moderna la prensa y los pilonos se han sustituido por el decanter. La pasta entra en el decanter, que es una centrífuga horizontal cuyo eje es hueco y está provisto de paletas. Estas presionan la pasta en la zona exterior haciendo que el aceite entre por los agujeros al tubo interno, del que saldrá al exterior.</p> <p data-bbox="563 674 1444 745">El sistema puede funcionar en tres fases (aceite, alpechín y orujo) o en dos (aceite y alperujo).</p> <p data-bbox="563 745 1444 817">Pueden utilizarse dos decantadores en serie para aumentar el rendimiento.</p>
15	 <p data-bbox="256 1167 539 1205">Centrífugas verticales</p>	<p data-bbox="563 871 1444 976">El aceite procedente del decanter en las almazaras modernas y de los pilonos en las antiguas puede contener impurezas que se eliminan en las centrífugas verticales.</p>
16	 <p data-bbox="360 1480 432 1518">Filtro</p>	<p data-bbox="563 1216 1444 1323">Después de pasar por la centrífuga vertical, el aceite pasa por el filtro donde se quedan los residuos sólidos y se consigue separar el aceite de los posibles restos que le haya podido quedar.</p>
17	 <p data-bbox="331 1816 459 1854">Depósitos</p>	<p data-bbox="563 1529 1444 1601">Finalmente, el aceite extraído se almacena en depósitos hasta su venta.</p> <p data-bbox="563 1601 1444 1639">Hay dos tipos de depósitos:</p> <ul data-bbox="611 1639 1444 2011" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="611 1639 1444 1899">• De acero inoxidable: son más modernos. Antes eran de hierro pero se comprobó que esto le transmitía un sabor característico al aceite con lo cual actualmente se fabrican de acero inoxidable. Debido a que son opacos no se aprecia el nivel de aceite por lo que en el exterior hay un tubo de vidrio conectado con el interior que nos indica el nivel de aceite que tiene.</li> <li data-bbox="611 1899 1444 2011">• De fibra de vidrio y poliéster. Son más antiguos y baratos y al ser translúcidos se aprecia el nivel de aceite por lo que no es necesario ningún tubo.</li> </ul>