

# APROVECHAMIENTO



## **Recomendaciones**

### **Infantil y primer ciclo de Primaria**

Los procesos industriales son complicados para este nivel, siendo la molturación y el prensado los más asequibles, junto con los aderezos caseros de aceitunas. Además, el uso de los subproductos del olivar, para alimentar el ganado o como combustible, son asimismo adecuados para estas edades.

### **Enseñanza primaria, 2º y 3º ciclos.**

Con los alumnos de 2º y tercer ciclo podemos continuar con los temas anteriores y profundizar un poco en ellos. Quizás sea posible iniciar algunos procesos químicos, aunque de forma muy somera.

El escandallo es una tarea muy adecuada para enlazar con la asignatura de matemáticas.

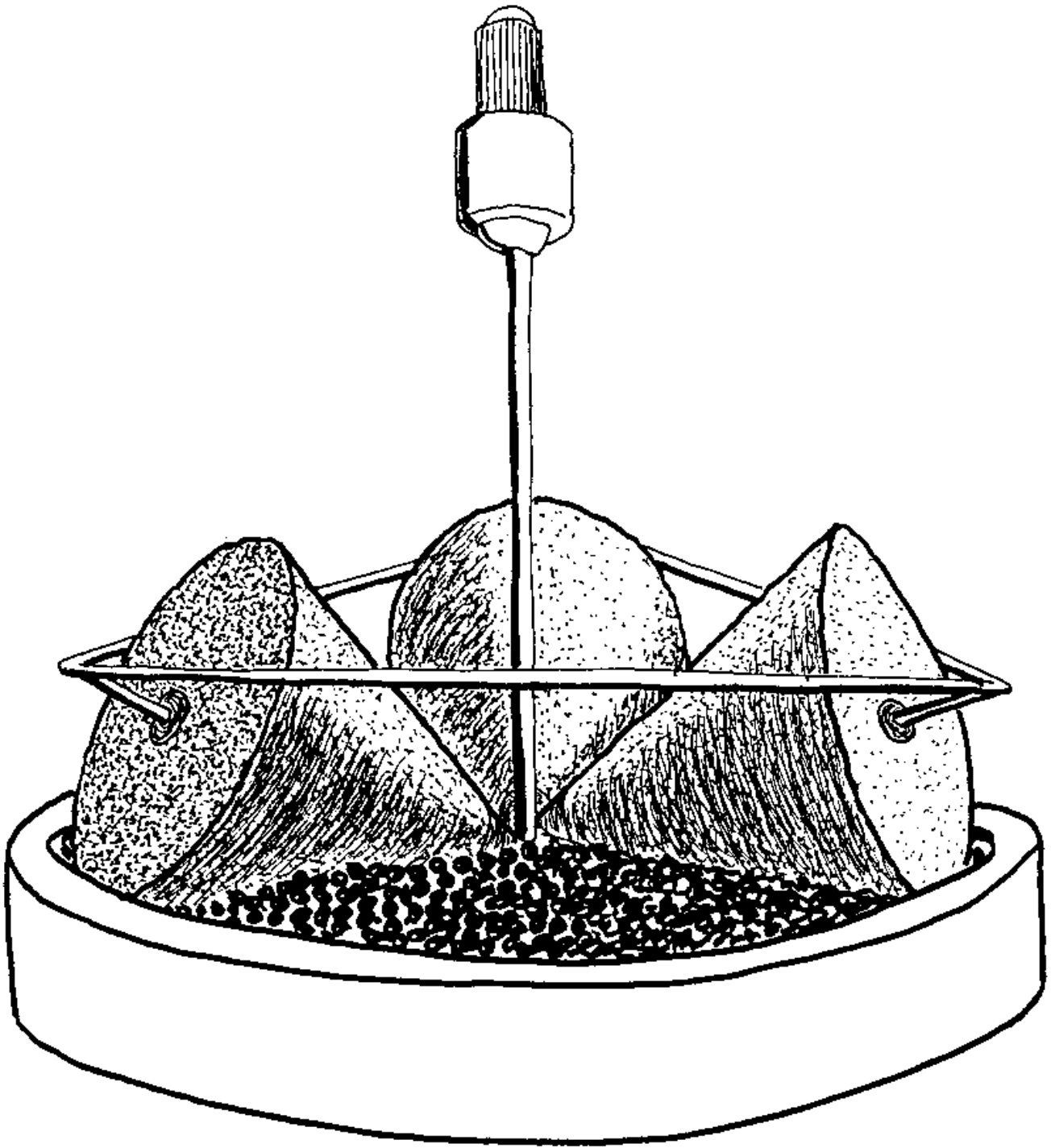
### **Enseñanza Secundaria Obligatoria, 1er ciclo.**

Aunque la mayor parte de los alumnos de 1º y 2º de ESO no puedan comprender en profundidad todos los procesos físico-químicos relacionados con las técnicas de extracción y aderezo, algunos alcanzan el nivel adecuado, por lo que deben introducirse. El objetivo con el resto de los alumnos sera simplemente la presentación del tema.

### **Enseñanza Secundaria Obligatoria, 2º ciclo y Bachillerato.**

En este ciclo pueden trabajarse la mayoría de las actividades tratadas en cursos anteriores profundizando un poco más en los procesos.

Las actividades planteadas en este bloque son adecuadas para bachillerato pero serán demasiado complejas para los alumnos de 3º y 4º de ESO.



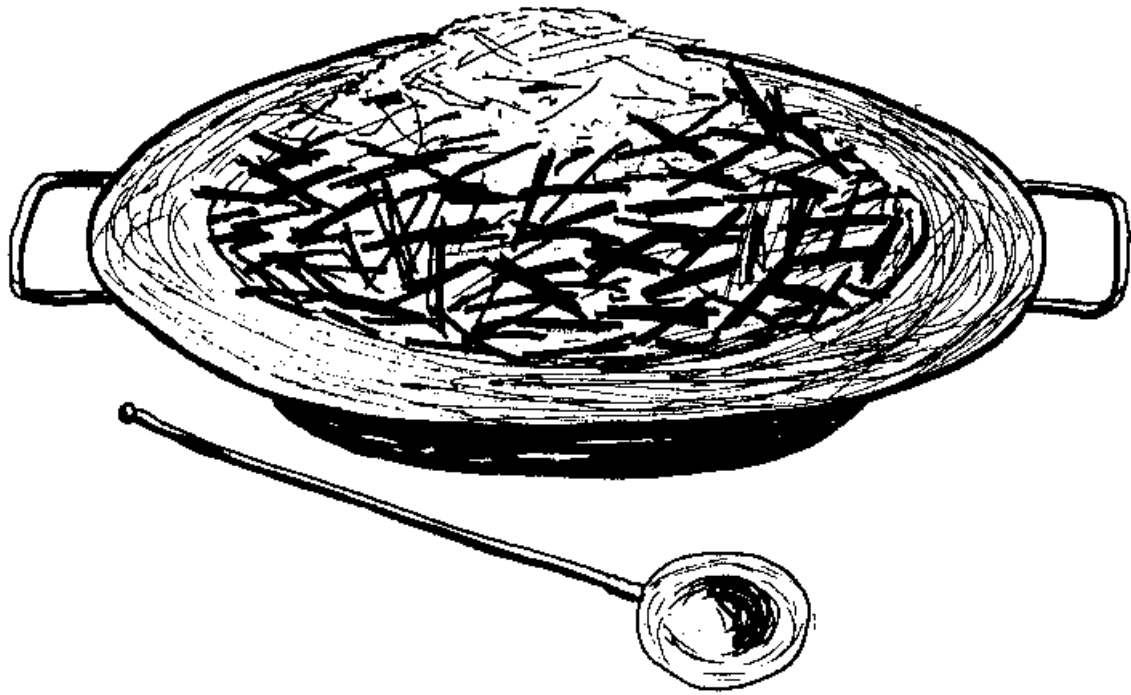
**El aceite se saca moliendo  
las aceitunas maduras.**



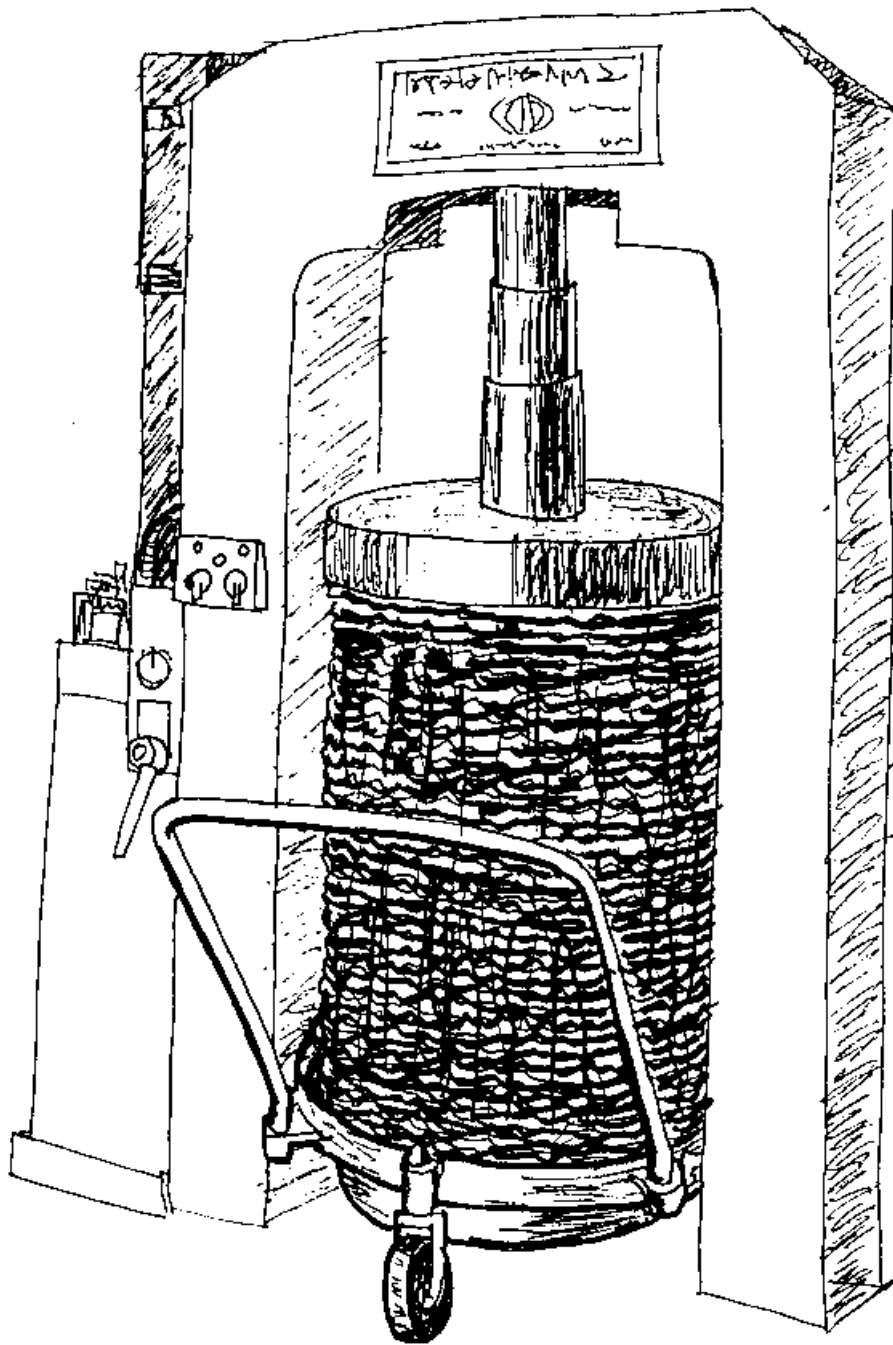
**Para comernos las aceitunas  
tenemos que aliñarlas**



**Las ramitas del olivo se  
pueden aprovechar para  
comida de las cabras.**



**Las ramas del olivo  
se pueden utilizar  
como combustible.**



**La pasta obtenida al moler  
las aceitunas se prensa  
para extraer aceite.**



*Enteras*



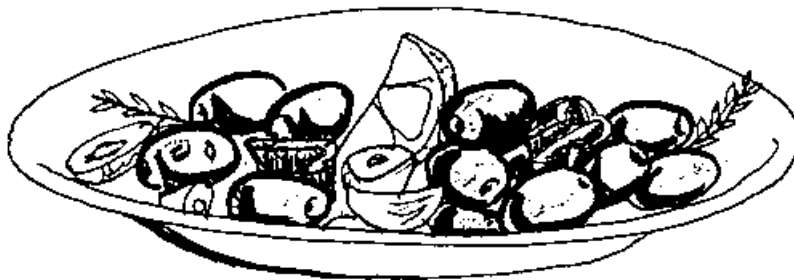
*Lajadas*



*Partidas*

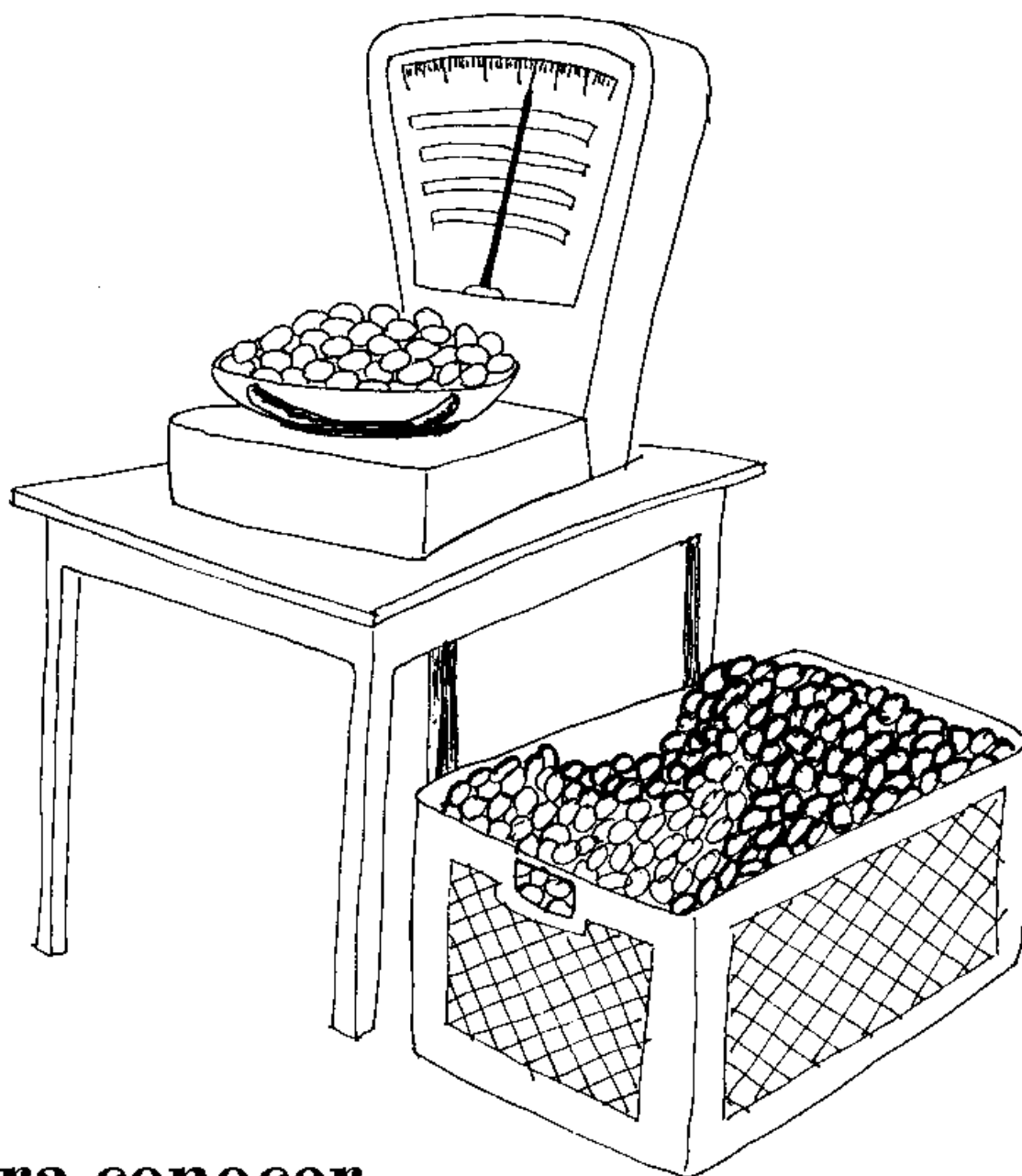


*"Prietas"*



*Aliñadas*

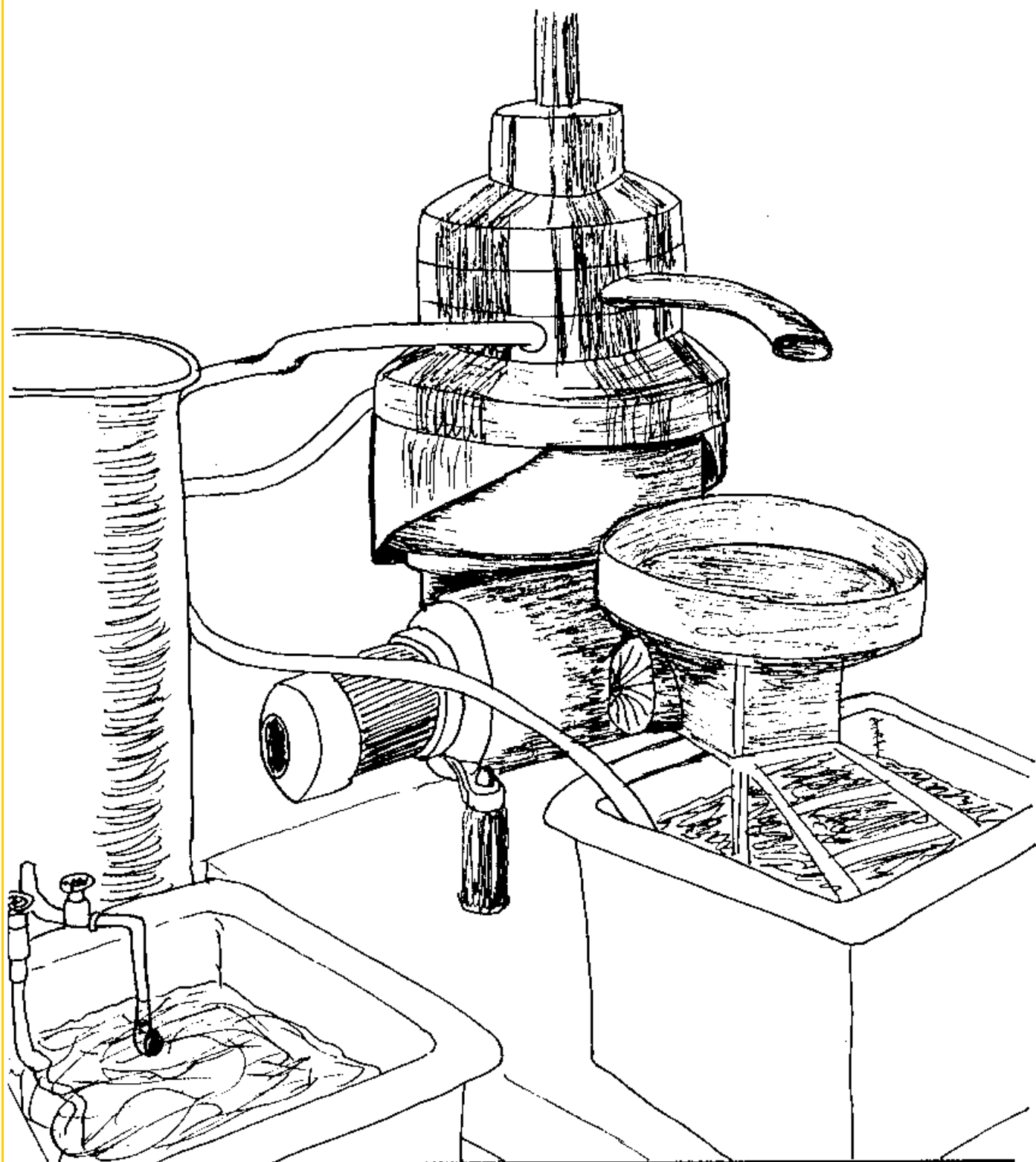
**Hay diferentes formas de  
preparar las aceitunas**



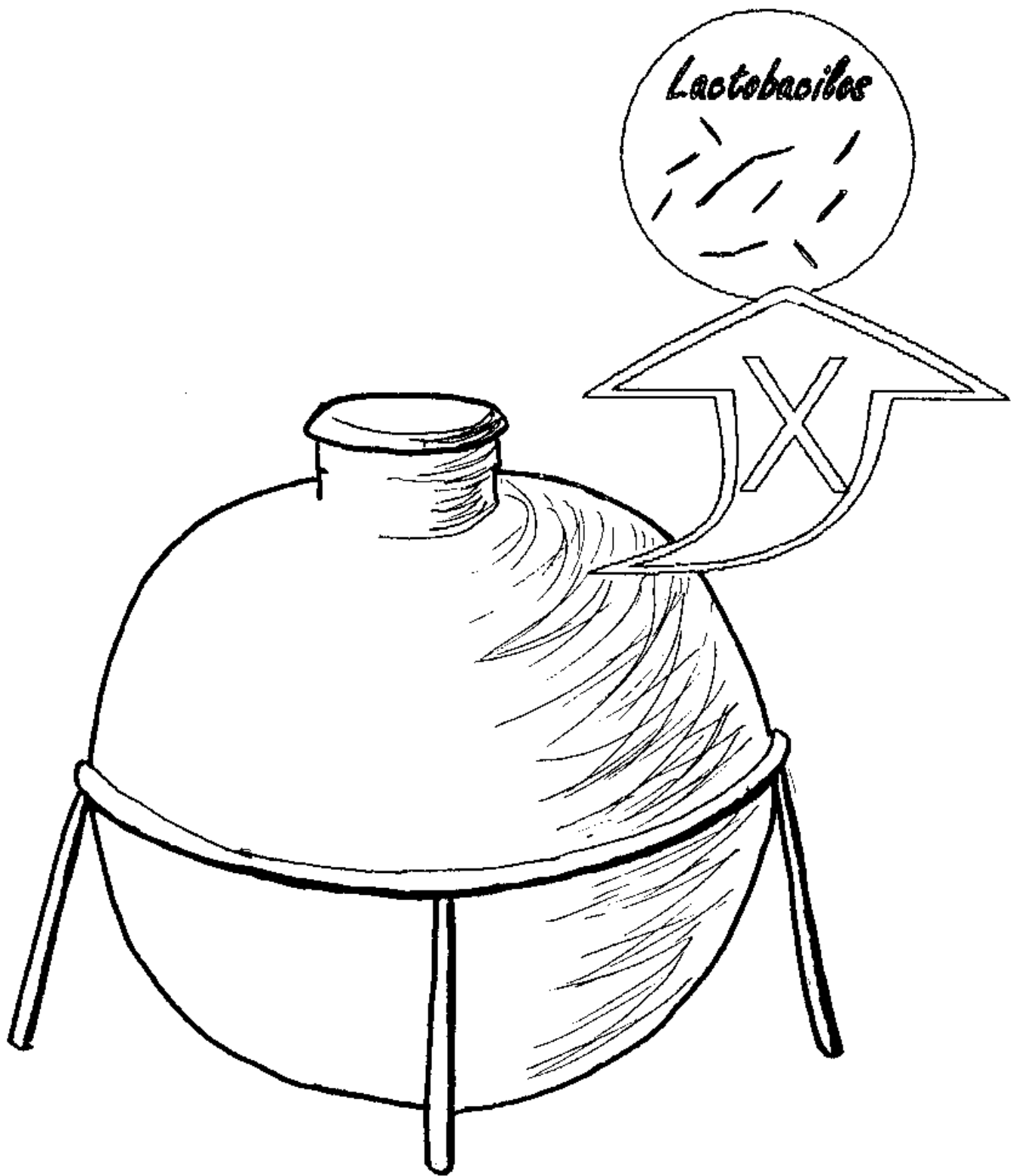
**Para conocer  
el tamaño medio de las  
aceitunas se hace el "escandallo"**



**Una forma de preparar  
las aceitunas es  
cociéndolas en cáustica.**

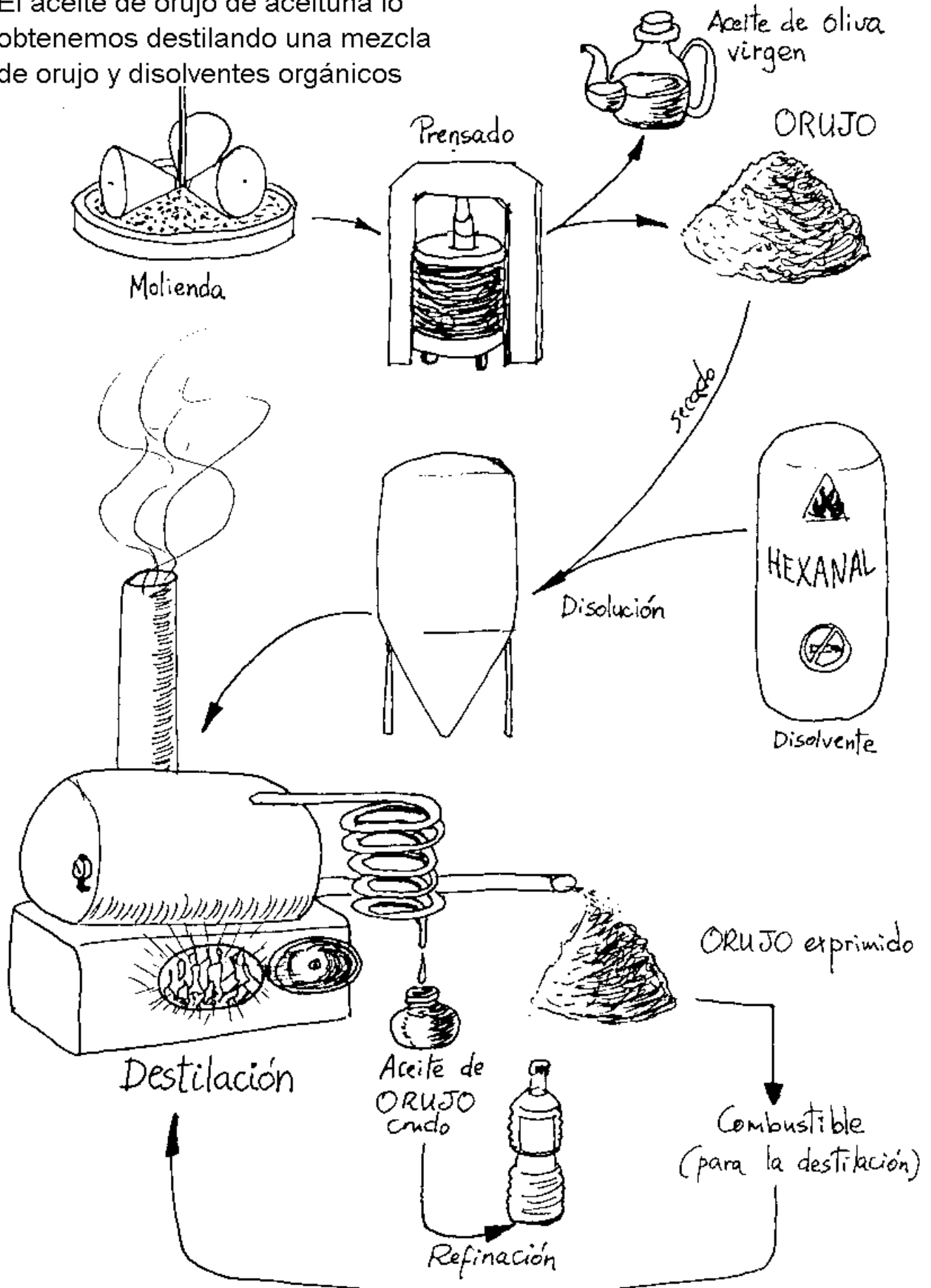


**En los sistemas modernos el aceite se extrae de la pasta por centrifugación.**



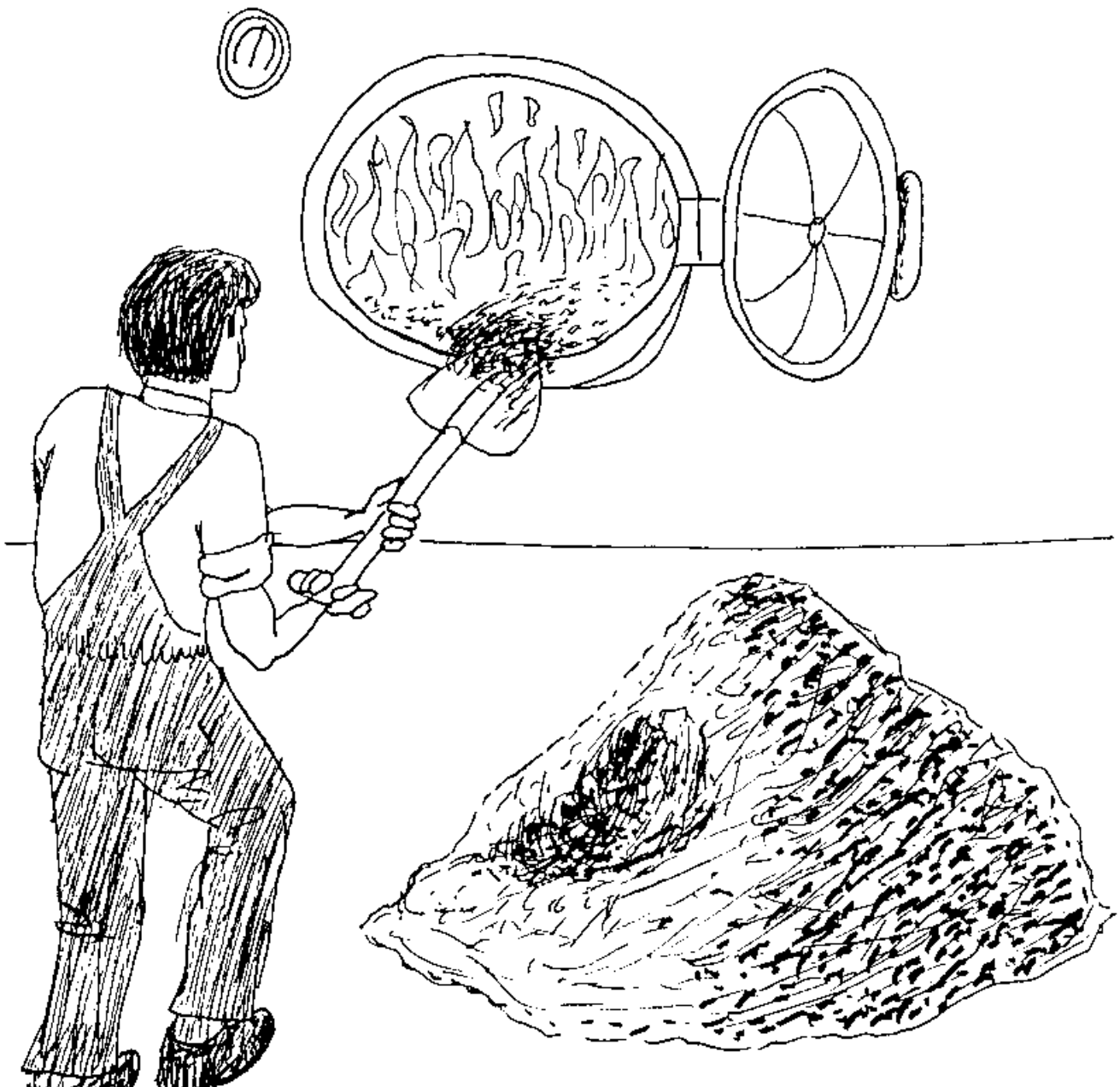
**La conservación de las aceitunas "en cáustica",  
se debe a la acción de bacterias.**

El aceite de orujo de aceituna lo obtenemos destilando una mezcla de orujo y disolventes orgánicos

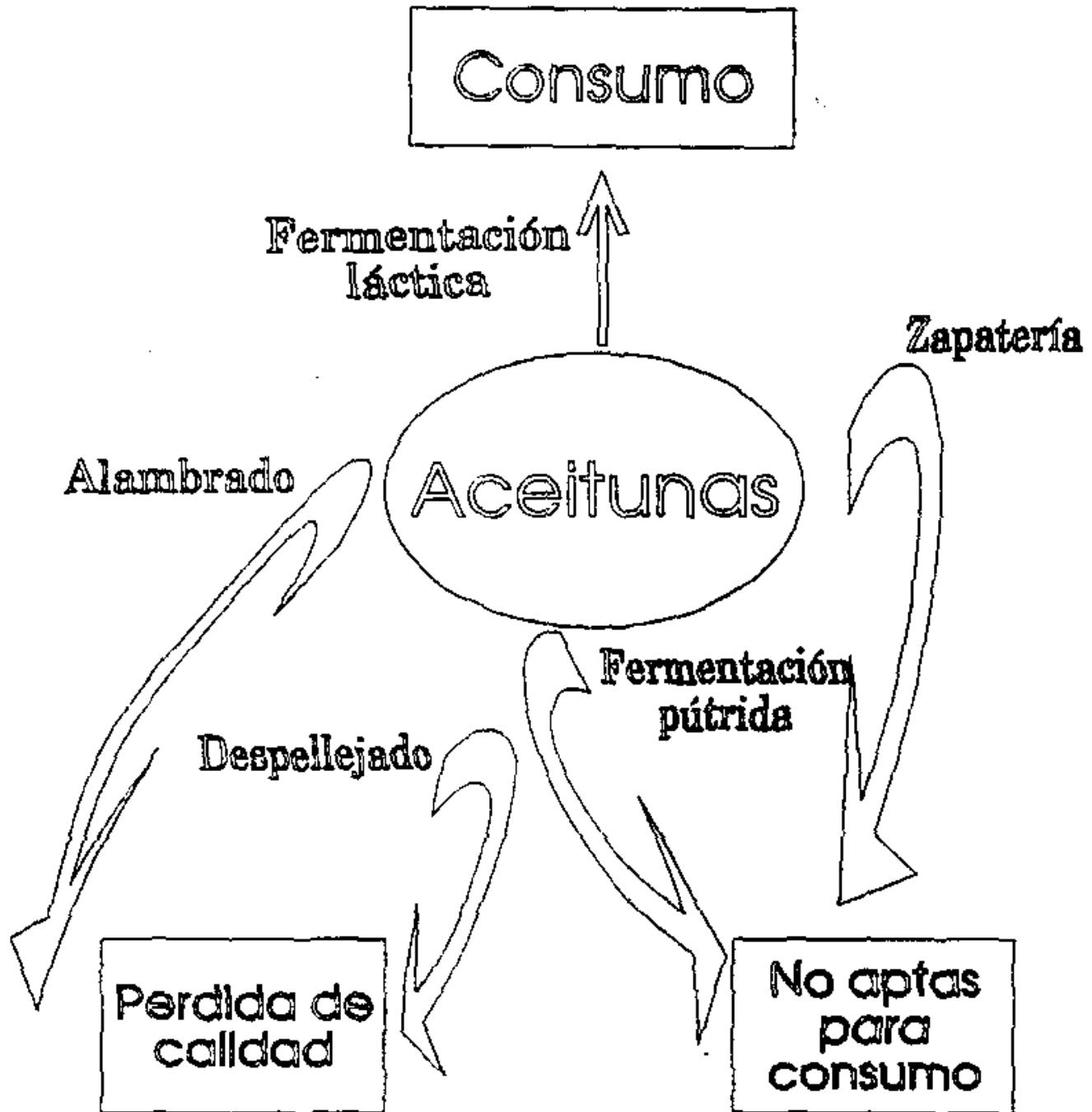


**El orujo, una vez extraído el aceite,  
se puede utilizar como combustible  
en las refinerías.**

---

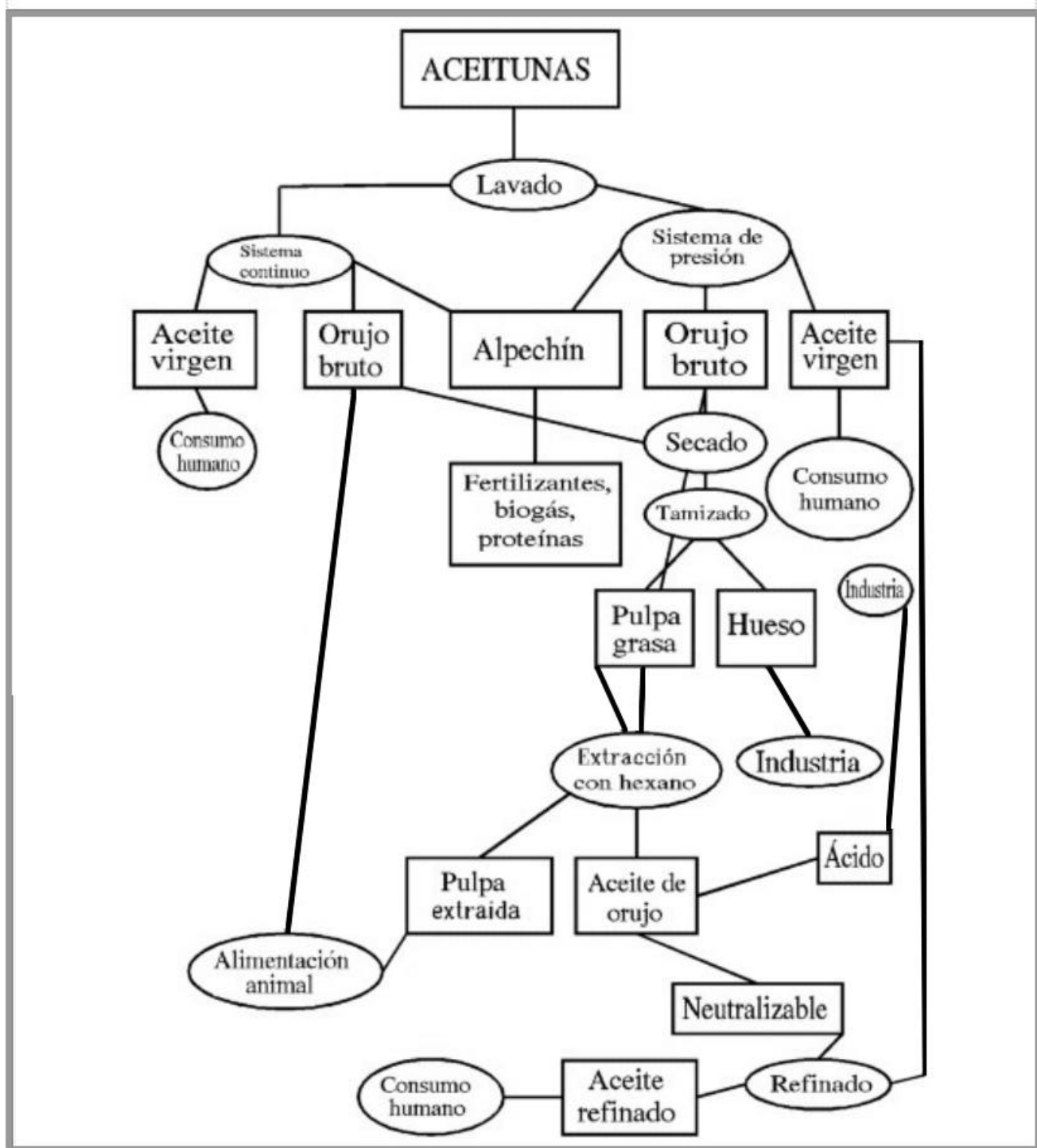


# Alteraciones más frecuentes



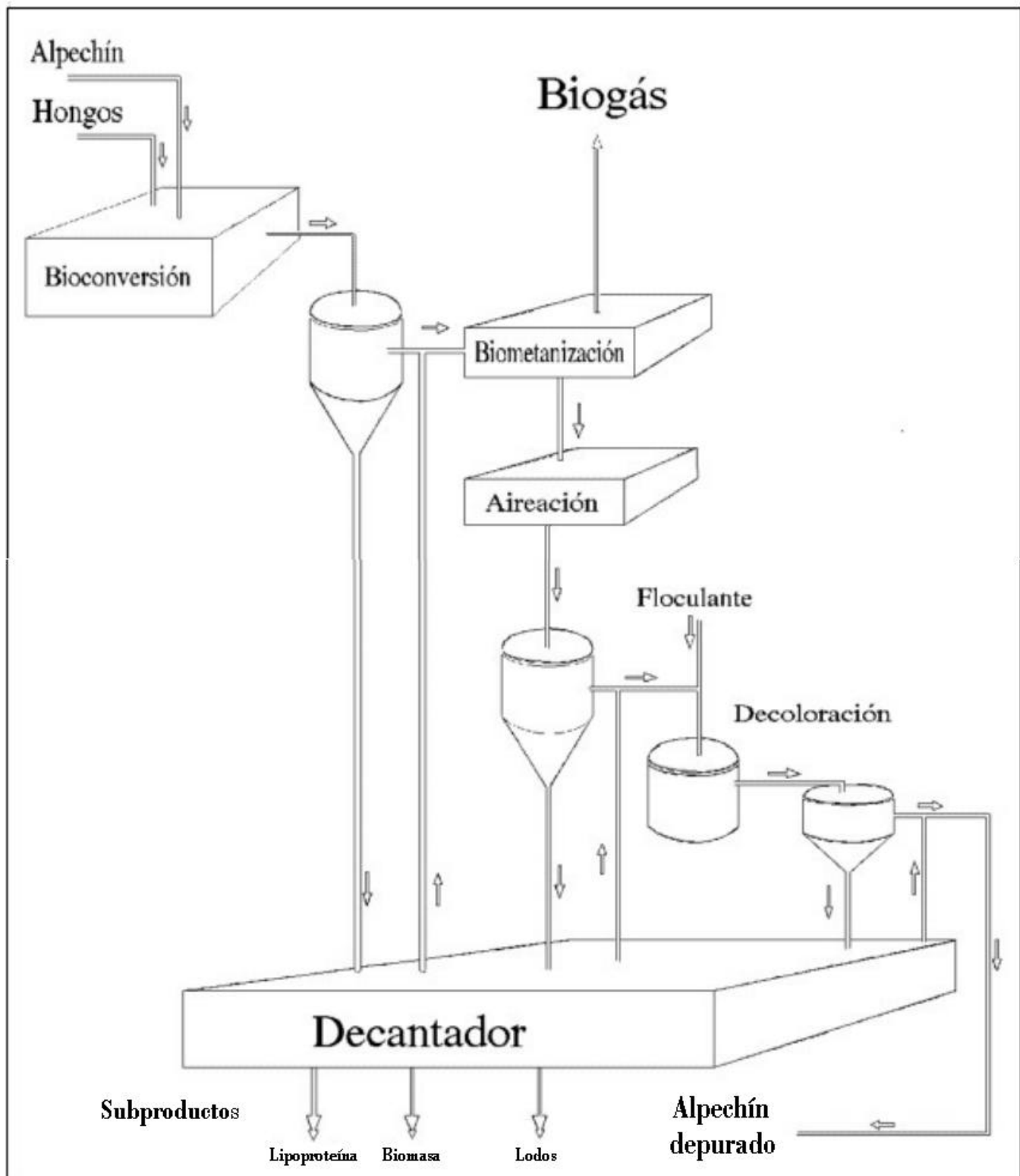


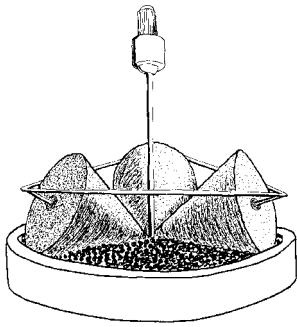
# Fermentación láctica



## Productos obtenidos de la aceituna

# Depuración integral del alpechín





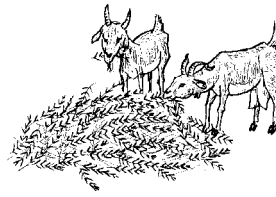
El aceite se saca moliendo las aceitunas maduras.

1



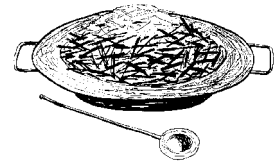
Para comernos las aceitunas tenemos que aliñarlas

2



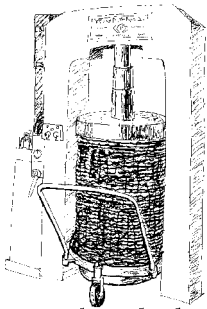
Las ramitas del olivo se pueden aprovechar para comida de las cabras.

3



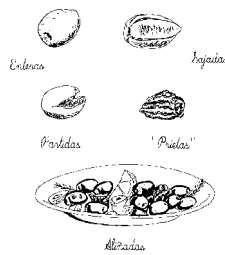
Las ramas del olivo se pueden utilizar como combustible.

4



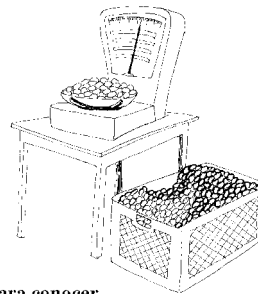
La pasta obtenida al moler las aceitunas se prensa para extraer aceite.

5



Hay diferentes formas de preparar las aceitunas

6



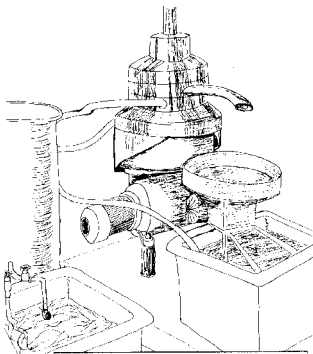
Para conocer el tamaño medio de las aceitunas se hace el "escandallo"

7



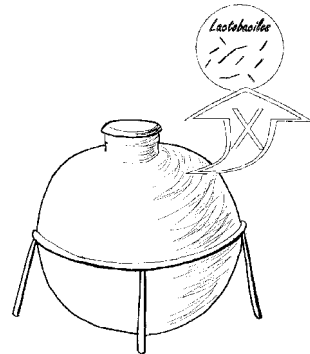
Una forma de preparar las aceitunas es cociéndolas en cáustica.

8



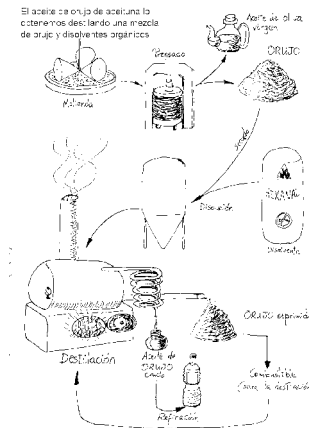
En los sistemas modernos el aceite se extrae de la pasta por centrifugación.

9



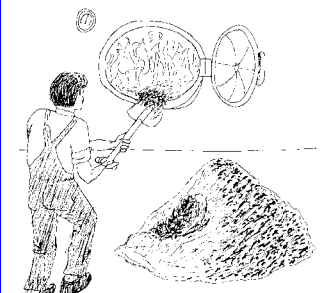
La conservación de las aceitunas "en cáustica", se debe a la acción de bacterias.

10



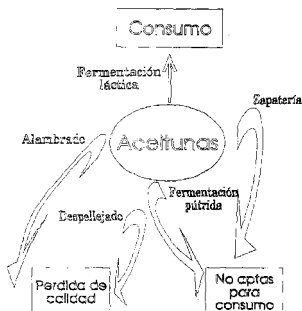
11

El orujo, una vez extraído el aceite, se puede utilizar como combustible en las refinерías.

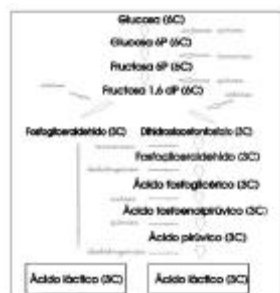


12

### Alteraciones más frecuentes



13



### Fermentación láctica

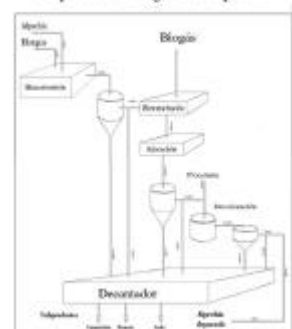
14



### Productos obtenidos de la aceituna

15

### Depuración integral del alperchón



16

**Seminario Permanente “El olivar”**

**CEP Alcalá de Guadaíra**

**Grupo de trabajo de Arahal-Paradas**