5- LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

La elaboración del aceite de oliva se inicia en el propio árbol y finaliza con el almacenamiento en bodega; por tanto, es de fundamental importancia controlar todas las fases del proceso, ya que las características del aceite están condicionadas por todas y cada una de estas:

5-a.OPERACIONES PRELIMINARES.

Recolección.
Recepción.
Limpieza y lavado.
Almacenamiento.

5-b.PREPARACIÓN DE LA PASTA.

Molienda.
Batido.
.

5-c.SEPARACIÓN DE FASES SOLIDAS Y LIQUIDAS.

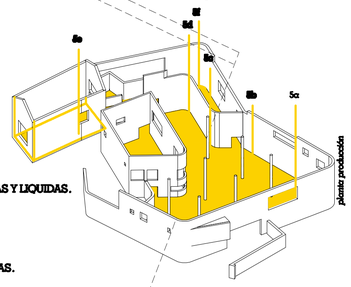
Extracción parcial.
Prensado.
Centrifugación.

5-d.SEPARACIÓN DE FASES LIQUIDAS.

Decantación.
Centrifugación.
Sistema mixto.

5-e. ENVASADO.

5-f. ALMACENAMIENTO

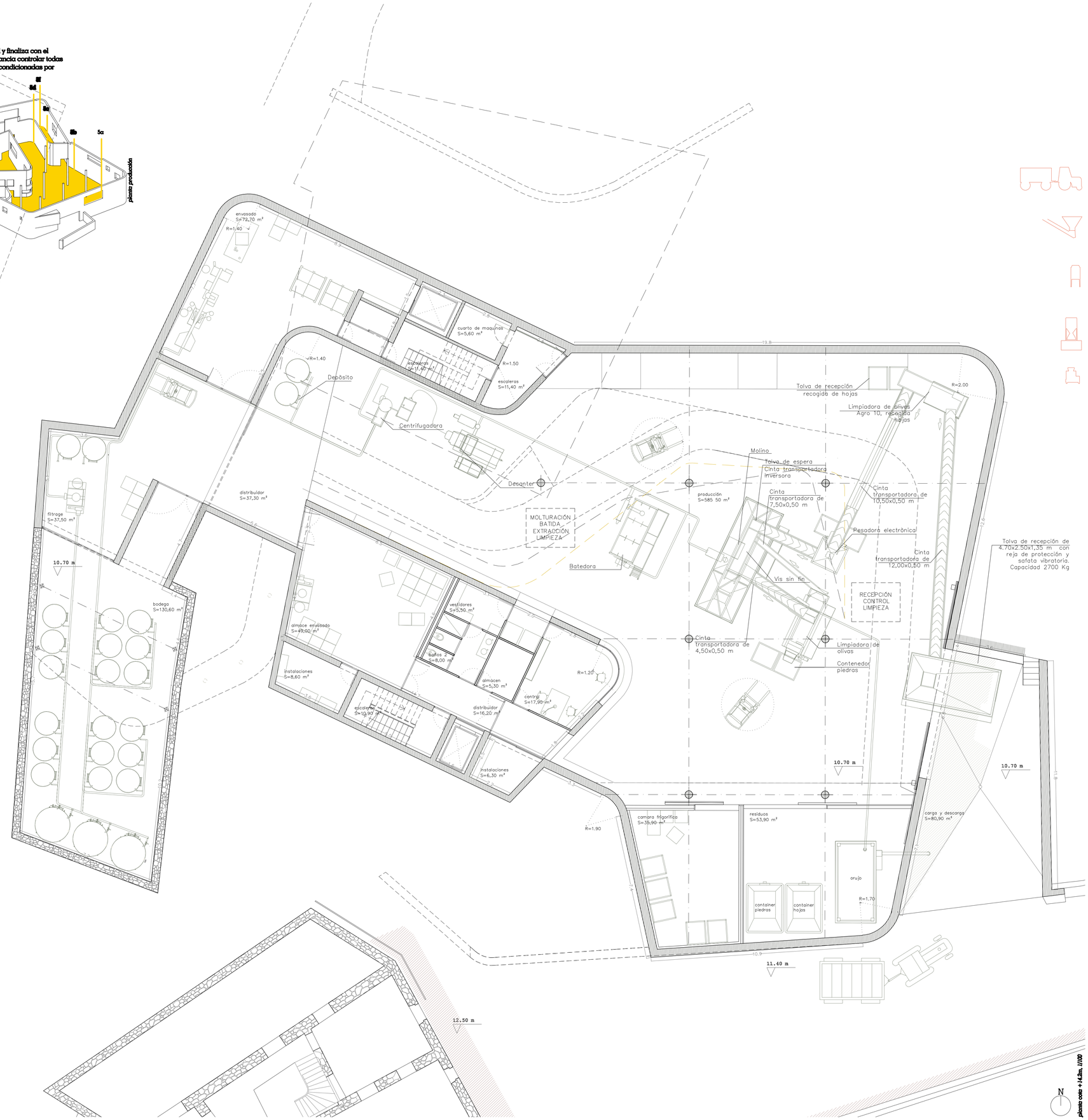


recolección

riego por goteo

maquinaria recolección

producción de aceite



5- LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

5.a- OPERACIONES PRELIMINARES.

Recolección.

En la recolección es necesario tener en cuenta dos factores: época y sistema.

a) La época adecuada de la recogida debe ser cuando la aceituna tenga su madurez óptima.

b) Sistema. Hay que buscar el que ocasione menores roturas de la pie y aquella que ocasione menos daño al olivo.

El sistema que menos daño produce al fruto es el ordeño seguido de la recolección con vibrador y por ultimo el vareo.

Transporte

Las aceitunas deben ser transportadas hasta la almazara en condiciones tales que sufran el menor daño y alteración posible. Lo ideal es transportar las aceitunas en cajas perforadas, siguiéndole el transporte a granel, sobre remolques basculantes.

Recepción.

En las zonas productoras donde hay mas de una variedad de aceituna , la recepción también se realiza de forma diferenciada.

Limpieza.

Proceso basado en la utilización de una corriente de aire. El fruto pasa por una criba en la que se eliminan las impurezas más ligeras, como: hojas, tallos, etc.; y sin embargo no se eliminan otra serie de elementos: barro, piedras, hierros, etc. Es por tanto, fundamental realizar el proceso de lavado, cuando haya este tipo de suciedad.

Pesado.

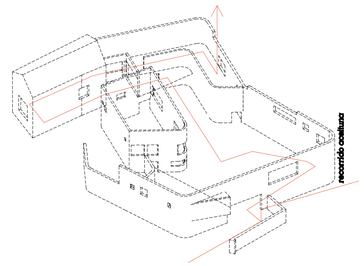
Se realizada un pesado electronico del producto.

Lavado.

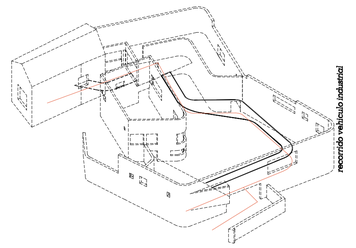
El medio fundamental que se utiliza es el agua, y se lleva a cabo por un mecanismo de agitación del agua con los frutos y dispositivos de separación entre ellos.

Almacenamiento.

Una vez limpio y pesado el fruto pasará a la zona de espera hasta el momento de la molturación. Para evitar que las aceitunas se alteren han de permanecer poco tiempo en espera. Lo aconsejable es molturarlas dentro de las 24 horas siguientes a su recepción.



Un proceso lineal
La producción de aceite siento un proceso en secuencia necesita una distribución en planta lineal para obtener el maximo control del producto y disminuir al maximo las posible perdidas.



Bajo la pasarela
El recorrido independiente de los vehículo industriales se efectua por debajo de la pasarela convirtiendose en una via libre de obstacúlos.
El centro de la plantas queda libre para la maquinaria y los desplazamientos de los trabajadores

ALMAZARA EN CLAR

6. PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA
. planta baja, 1/100
. esquemas.

Álvaro Chaquet Pons - Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Barcelona - Fin carrera 08