

ALMAZARA



Por la cinta transportadora del fondo entran las olivas a la fábrica de aceite.



Con una máquina, que expulsa aire, se separan las hojas de las olivas.



Las hojas caen en un carrito.



Las olivas son clasificadas por tamaños.



Las pequeñas sirven para hacer aceite y las grandes para comerlas.



Las olivas pequeñas van por una cinta transportadora para pesarlas.



Una máquina las pesa separando un determinado número de kilos.



Ahora, serán transportadas a la siguiente nave.



Aquí son trituradas.



Se amasa y se caldea ligeramente sin sobrepasar la temperatura límite...



...hasta que se forma la pasta de olivas. Luego, se separa la parte sólida de la líquida, obteniendo el orujo que sale al exterior y el líquido que pasa a la centrífuga.



En la centrífuga, por distintas densidades de los líquidos obtenidos, se distribuyen en dos conductos diferentes el aceite y el agua.



El aceite va al depósito conectado a la envasadora que llena los distintos recipientes seleccionados previamente.

El agua se recoge en una cisterna y se lleva posteriormente a unas balsas adecuadas para su evaporación.



Como resultado de este proceso se obtiene un subproducto: el orujo. Con él se puede fabricar aceite de menor calidad, pero aquí se usa para calefacción y para abono.



Las olivas grandes “se matan” poniéndolas en sal y luego, son envasadas para venderlas.



El aceite recién hecho ¡está buenísimo! y las olivas... ¡también!

Documento elaborado por los alumnos/as del colegio Luis Turón de Híjar después de visitar la almazara de Calanda, en la que se elabora aceite de oliva virgen extra, con denominación de origen del Bajo Aragón.