

El pasado 27 de noviembre, algunos miembros de la comunidad educativa del I.E.S. Huarte de San Juan hicimos una visita a la almazara de Oleícola Jaén en Baeza con motivo del proyecto ERASMUS+ en el que participa el centro. Allí se nos dio material de protección (mascarillas FFP2 y batas) para no mancharnos y no contaminar, en la medida de lo posible, el aceite que se estaba realizando. Nos explicaron que la recogida en estas fechas es muy importante ya que es cuando se obtiene el aceite de mejor calidad posible. El primer paso cuando la aceituna llega a la cooperativa una vez ha sido recogida por los agricultores es comprobar la grasa que tiene la misma para ver el rendimiento que tiene, y así clasificarla y pagar al agricultor, también teniendo en cuenta el peso del lote que ha proporcionado.



Entrada a la almazara.

Después la aceituna se almacena en unos tanques según su calidad y se limpia de las hojas y otros agentes externos que pueda contener y que sea perjudicial para la elaboración del AOVE. Las aceitunas son también deshuesadas y sus huesos se usan como combustible para la fabricación del aceite de la propia almazara y para la venta a otras cooperativas.



Huesos de la aceituna.



Tolva para limpieza de la aceituna.

También pasamos por todo el proceso de molturación de las aceitunas para extraer de ellas el aceite. De este modo, se rompe la célula de la pulpa de la aceituna que contiene su jugo hasta ver el aceite ya elaborado y esperando para ser almacenado en depósitos para su próximo embotellado.

La compañía tuvo el detalle de ofrecer una degustación de 2 clases diferentes de aceite junto con zumo de naranja y ochíos hechos en la propia Baeza. Agradecemos la simpatía y la generosidad de la empresa familiar Oleícola Jaén y también la dedicación prestada al proyecto al dejarnos visitar su almazara.



Degustación y depósitos.



Alumnos y profesores del grupo ERASMUS en la cooperativa.

The 27th of November, some members of the educational community of the I.E.S. Huarte de San Juan made a visit to the Oleícola Jaén oil mill in Baeza because of the ERASMUS + project in which the center participates.

There we were given protective material (FFP2 masks and gowns) to avoid staining and not contaminating, as far as possible, the oil that was being made. They explained to us that the collection on these dates is very important since it is when the best possible quality oil is obtained. The first step when the olive arrives at the cooperative once it has been collected by the farmers is to check the fat that it has to see the yield it has, and thus classify it and pay the farmer, also taking into account the weight of the lot that have proportioned.



The mill's entrance.

Afterwards, the olive is stored in tanks according to its quality and is cleaned of the leaves and other external agents that it may contain and that are detrimental to the production of EVOO. The olives are also pitted and their bones are used as fuel for the production of oil from the mill itself and for sale to other cooperatives.



Olives pits.



Hopper for olives cleaning.

We also go through the entire olive milling process to extract the oil from them. In this way, the cell of the olive pulp that contains its juice is broken until the oil is already made and waiting to be stored in tanks for its next bottling. The company had the detail of offering a tasting of 2 different kinds of oil along with orange juice and ochíos made in Baeza itself. We appreciate the sympathy and generosity of the Oleícola Jaén family business and also the dedication given to the project by letting us visit their oil mill.



Tasting and tanks.



Teachers and students from the ERASMUS in the company.