











## Música

Clave	Tema	Autor
a	Zorongo	Popular
b	Debajo de la hoja	Popular
c	Sevilla	Albéniz
d	Tres morillas	Popular
e	Caballo negro	M. Sanlucar
f	Laberinto	M. Sanlucar

La aceituna de mesa

	Diapositiva	Texto	Música
1			a
2		La aceituna destinada al consumo directo debe ser recolectada cuando todavía no está madura.	a
3		Esta costumbre se remonta a épocas remotas, habiéndose encontrado ánforas romanas destinadas a su almacenaje.	a
4		En la actualidad su consumo está muy extendido observándose en el presente cuadro los principales países productores y consumidores.	a
5		En este mapa se muestran las principales zonas olivareras de nuestro país, apreciándose las diferencias entre las zonas dedicadas a aceituna de aceite y las de verdeo.	a
6		El proceso comienza con la recogida de la aceituna en el mes de septiembre.	b
7		Ésta se realiza a mano mediante la técnica conocida como <i>ordeño</i>	b
8		Tras la recogida se hacen pasar por una criba donde se realiza una primera clasificación y se van eliminando hojas y aceitunas defectuosas.	b

La aceituna de mesa

	Diapositiva	Texto	Música
9		<p>Estas aceitunas se pueden preparar de diferentes formas. A continuación describiremos el proceso industrial conocido como <i>entamado</i> o aderezo a la sevillana.</p>	b
10		<p>Las aceitunas son trasladadas a la factoría, en la que la primera operación que se realiza es el pesado.</p>	c
11		<p>Desde el remolque se descargan en una cinta transportadora que traslada los frutos hasta el interior.</p>	c
12		<p>Es necesario hacer un muestreo o <i>escandallo</i> para comprobar la calidad de los frutos, pudiendo realizarse a mano ...</p>	c
13		<p>... o con una muestreadora en la cinta de llegada</p>	c
14		<p>Posteriormente se realiza un pesado de la muestra para determinar el calibre medio de los frutos.</p>	c
15		<p>La perdigonera sirve para eliminar los frutos demasiado pequeños.</p>	c
16		<p>Antes de trasladarlas se deben dejar en reposo para evitar el despellejado. Para que no estén todas juntas se almacenan en <i>jaulas</i>, ya que si están en un solo montón, que se llama <i>troje</i>, se producirían fermentaciones indeseadas (<i>atrojado</i> de la aceituna).</p>	c

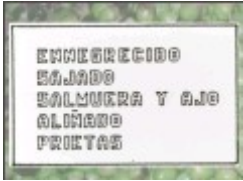



La aceituna de mesa

	Diapositiva	Texto	Música
17		<p>El proceso comienza con la <i>cocción</i>, para la cual es necesario disolver hidróxido sódico en agua.</p>	C
18		<p>El principal objetivo de la cocción es la eliminación del sabor amargo. La sosa destruye la molécula de oleuropeína que es la que le da el sabor amargo a las aceitunas.</p> <p>Este tratamiento tiene varias consecuencias, entre ellas, la transformación de grasas en jabones y la conversión de almidón en glucosa.</p>	c
19		<p>La cocción tiene lugar en recipientes de poliéster y fibra de vidrio con una capacidad de 10.000 kg</p>	c
20		<p>Para comprobar el grado de cocción deben realizarse catas periódicas hasta que ésta afecte a las 2/3 partes del mesocarpio.</p>	c
21		<p>Tras el cocido las aceitunas se introducirán en una salmuera que se prepara a partir de sal pura o de salmueras naturales.</p>	c
22		<p>En primer lugar se procede a uno o dos lavados para eliminar los residuos de sosa.</p>	c
23		<p>Y a continuación se trasvasan los frutos a otros recipientes por un sistema de tuberías de PVC.</p>	C
24		<p>En estos recipientes, que normalmente se encuentran enterrados, se producirán una serie de fermentaciones que darán al fruto sus características finales y permitirán su conservación.</p>	d

La aceituna de mesa

	Diapositiva	Texto	Música
25		<p>En los fermentadores, los azúcares son transformados en ácido láctico por la acción de los lactobacilos. Esta acidificación del medio impedirá el crecimiento de otros microorganismos.</p>	d
26		<p>Periódicamente es necesario compensar la evaporación de los fermentadores con salmuera fresca. A esta operación se la denomina <i>requerido</i>.</p>	d
27		<p>En la superficie de la salmuera es frecuente observar una espuma blanca que recibe el nombre de nata y que se debe al crecimiento de levaduras.</p>	d
28		<p>Una vez concluido el proceso de fermentación las aceitunas son extraídas de los fermentadores y bombeadas hacia el interior de la factoría donde sufrirán las operaciones previas a su comercialización.</p>	d
29		<p>La clasificadora es una máquina simple en la que las aceitunas deben desplazarse por unos cordones divergentes para caer separadas en contenedores según su calibre.</p>	E
30		<p>En la desrabadora los frutos se mueven constantemente sobre unos rodillos que giran en direcciones opuestas, consiguiendo de esta forma desprender los pedúnculos cuando éstos son atrapados entre los cilindros.</p>	e
31		<p>Después las aceitunas se deslizan sobre una mesa en la que expertos operarios separan las aceitunas defectuosas.</p>	e
32		<p>Finalmente, se procede al envasado o, en su caso, al deshuesado, relleno, etc.</p>	e

La aceituna de mesa

	Diapositiva	Texto	Música
33		A continuación veremos el resultado de otras técnicas de aderezo, tanto industrial, como casero.	f
34		<i>Ennegrecido</i> , procedimiento exclusivamente industrial.	f
35		<i>Prietas</i>	F
36		<i>Sajado y aliñado.</i>	f
37			f