

Proceso Productivo del Aceite de Oliva



Plantaciones de Olivos en valles precordilleranos en Mendoza, San Juan y La Rioja



Floración (octubre)



Fruto: Olivas



Cosecha (mayo)



Recolección y Transporte hasta la almazara.



Descarga de olivas en Tolva



Se transportan en cinta y se ventean



En la misma cinta transportadora se lavan



Se muele la oliva entera con el carozo y luego se bate.



Primer centrifugado y separación de fases (líquido y sólido)



Segundo centrifugado y separación de fases (líquido y sólido)



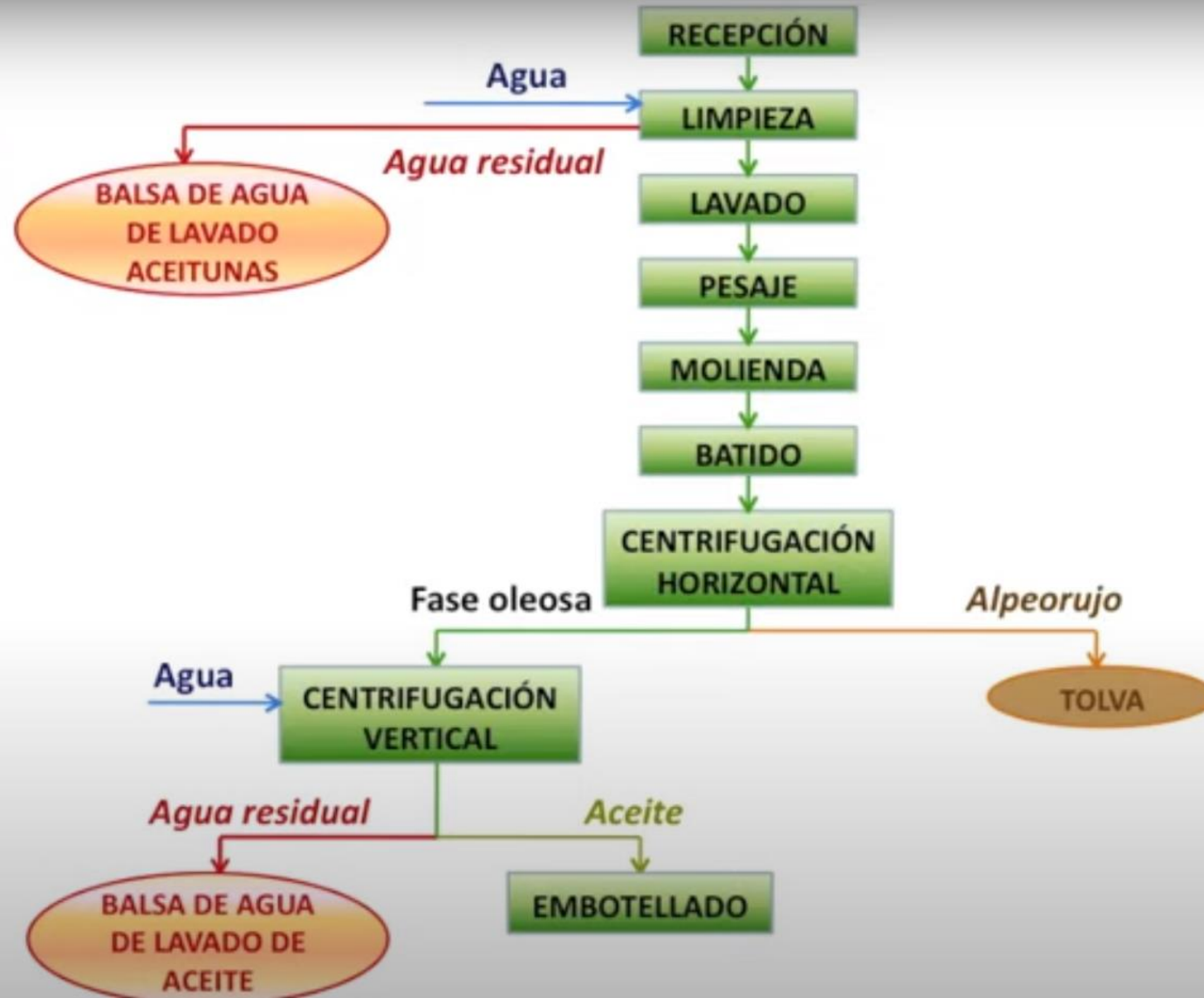
Almacenamiento en tanques de acero inoxidable



Fraccionamiento y envasado

Proceso Productivo del Aceite de Oliva

Producción Aceite de Oliva



Videos: <https://www.youtube.com/watch?v=-6m2h6pm3pU>
<https://www.youtube.com/watch?v=rI3Q4YCemm8>



Yancanelo
San Rafael - Mendoza



Olivotta
San Juan



Petrus
Valle de Famatina – La Rioja
Cosecha manual.