

Aceite de Oliva Virgen Extra



14 - 16 AÑOS
SECUNDARIA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Denominación de Origen Protegida Estepa



SELLO DE CALIDAD

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa protege y certifica los aceites de oliva vírgenes extra de la Comarca de Estepa y Puente Genil, ya que por su historia milenaria, tradición y calidad, son mundialmente reconocidos.

Su función principal es garantizar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra producidos en el territorio y promocionarlos a nivel nacional e internacional.



¿Qué sabes del aceite de oliva virgen extra?

El aceite de oliva virgen extra se extrae de las aceitunas, que son los frutos del olivo. Se trata de un árbol con más de 6.000 años de antigüedad que originalmente procedía de Oriente Medio y que ha acompañado nuestra historia y la de la humanidad. Vamos a conocer más cosas acerca del aceite de oliva virgen extra.



1. El olivo.

- El árbol.
- Las variedades.
- Su historia.

2. El aceite de oliva virgen extra.

- Su producción.
- ¿Cuántos tipos hay?
- Sus cualidades.
- Salud y nutrición.

3. Denominación de origen.

- Nuestra zona.
- Las marcas.
- Premios.
- Compromiso con el Medio Ambiente.

4. Para saber más.

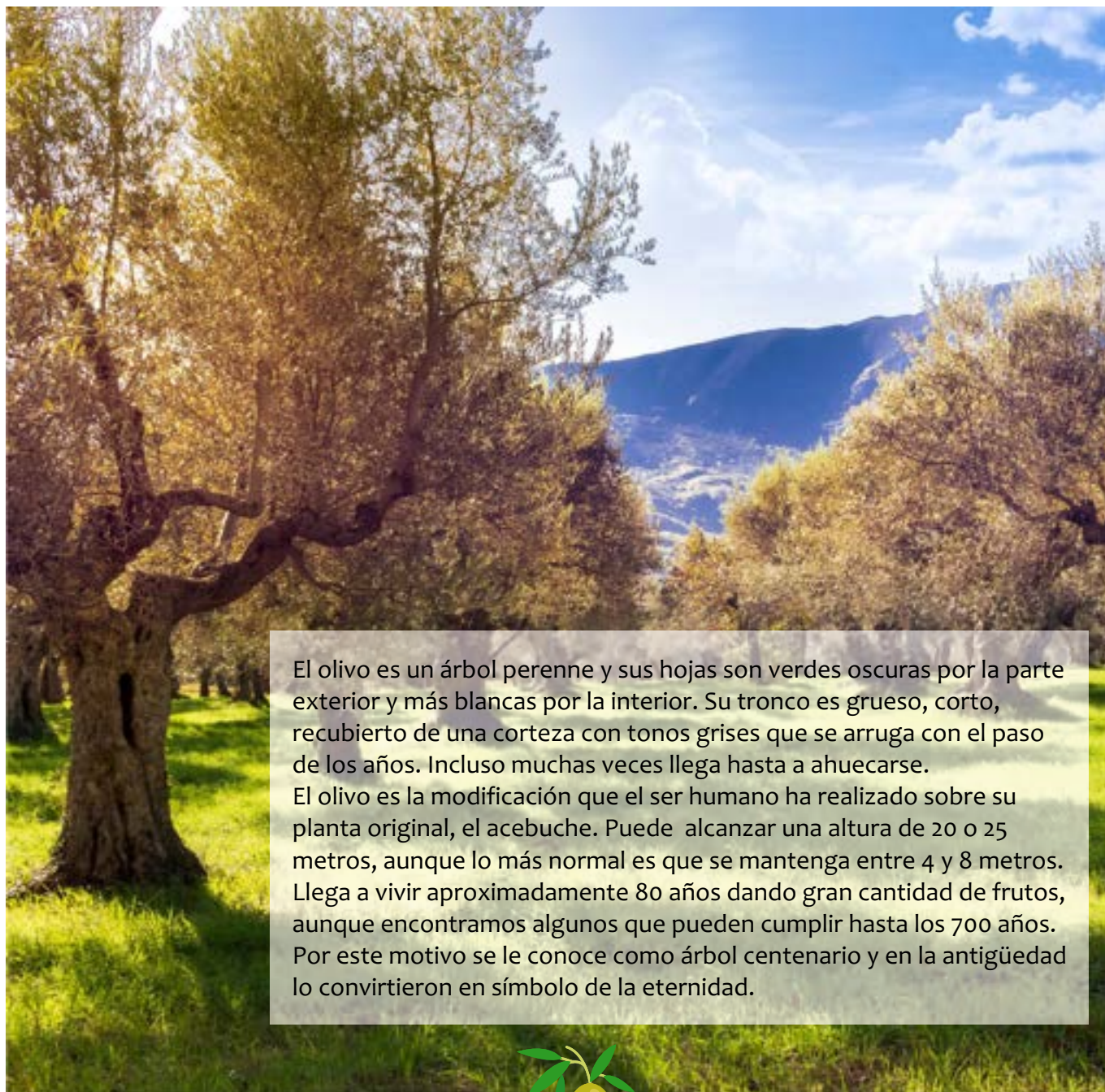
5. Actividades.





1 EL OLIVO

Es el árbol más numeroso en Andalucía. La paz está simbolizada por una paloma con una rama de olivo. Los mejores poetas le han dedicado preciosos versos.



El olivo es un árbol perenne y sus hojas son verdes oscuras por la parte exterior y más blancas por la interior. Su tronco es grueso, corto, recubierto de una corteza con tonos grises que se arruga con el paso de los años. Incluso muchas veces llega hasta a ahuecarse.

El olivo es la modificación que el ser humano ha realizado sobre su planta original, el acebuche. Puede alcanzar una altura de 20 o 25 metros, aunque lo más normal es que se mantenga entre 4 y 8 metros. Llega a vivir aproximadamente 80 años dando gran cantidad de frutos, aunque encontramos algunos que pueden cumplir hasta los 700 años. Por este motivo se le conoce como árbol centenario y en la antigüedad lo convirtieron en símbolo de la eternidad.



La flor del olivo es pequeña y blanca. Aparece en la primavera.



La aceituna, es de sabor amargo, de color verde que se oscurece a medida que va madurando. Si se va a utilizar como aceituna de mesa se cogen verdes, en septiembre. Si es para producir aceite se recolectan verdes/moradas y negras, entre noviembre y enero.

En Andalucía hay más de cien variedades diferentes de olivo, aunque en la comarca olivarera de Estepa y Puente Genil encontramos principalmente cinco:

En el hueso del interior de la aceituna se esconde su semilla. De hecho un olivo podría brotar del propio hueso, aunque lo haría muy lentamente. Hoy en día se consigue un olivo a partir de una rama joven que se entierra y crece con rapidez.



La historia del olivo.



Se trata de un árbol con más de 6.000 años de antigüedad que ha acompañado nuestra historia y la de la humanidad.

Desde la antigüedad siempre se consideró al olivo como un árbol sagrado.

En casi todas las culturas, el árbol del olivo tiene un importante valor simbólico. Sus raíces se sujetan a la tierra y su tronco se eleva hacia el mundo terrenal.

Ofrece vida, alimento y protección. Es símbolo de longevidad, de fertilidad y de madurez.

El olivo se extendió por las riberas del Mar Mediterráneo y llegó a Andalucía en el siglo VII a. C. gracias a los fenicios, pueblo eminentemente comercial.

Los romanos supieron explotar al máximo su cultivo hasta el punto de convertirlo en un elemento fundamental de su cultura. Además, ya se distinguían tres calidades de aceite.

Y es que en aquella época, el aceite de oliva se consideraba como un producto de calidad y los romanos usaron el aceite de oliva y las aceitunas de manera habitual en su cocina.





Fue en la época de Al-Andalus cuando se mejoraron las técnicas de cultivo y de la obtención de aceite. También los árabes introdujeron sus variedades en el sur de España. El vocablo "aceite" procede del árabe "al-zait" que significa "jugo de aceituna".

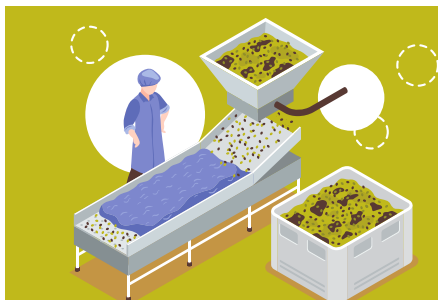
Fue tras el descubrimiento de América en 1492, cuando comenzó a exportarse aceite andaluz al Nuevo Mundo.

Perú fue la primera zona donde se introdujo la nueva planta, aunque hoy día podemos encontrar olivares en Estados Unidos, México, Perú, Chile y Argentina.



A partir del siglo XVI es cuando se inicia el gran cambio en el olivar con la aparición de maquinaria en el proceso de extracción, que permitía obtener una mayor cantidad de aceite.

Con el paso del tiempo y ya llegado el siglo XX, se desarrolló el cooperativismo, o sea, la asociación de productores de aceite de oliva con el objetivo de mejorar su producción. Esta fue una de las claves del desarrollo del olivar de la comarca de Estepa.



VER VÍDEO



EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Las instalaciones donde se obtiene el aceite de oliva virgen extra reciben el nombre de almazara. Además de en la cocina, también se ha empleado para usos cosméticos, medicinales, religiosos y para iluminar mediante lámparas de aceite.



RECOLECCIÓN

La aceituna que se destina a la obtención de aceite debe estar sana y en su estado óptimo de maduración.

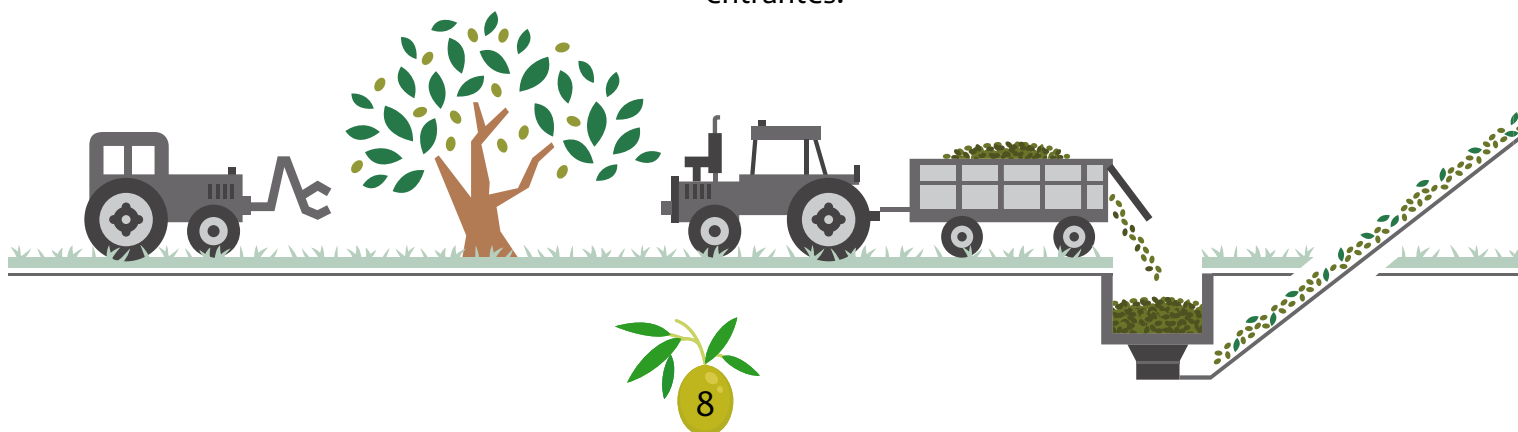
Mediante un sistema mecánico se hace vibrar el árbol para que la aceituna caiga sobre unos fardos, y de ahí a los remolques.



TRANSPORTE Y PRIMERA SELECCIÓN

Tanto la recolección como el transporte deberán efectuarse con el máximo cuidado, para que la aceituna no sufra daño físico alguno, ni golpes ni aplastamientos.

Los maestros y técnicos de las almazaras realizan una primera selección de las aceitunas entrantes.





VER VÍDEO



LIMPIEZA Y LAVADO

Al llegar las aceitunas a la almazara se separan tanto de las hojas como de las ramas a través de ventiladores y puede someterse a un breve lavado.

MOLTURACIÓN

La molturación es el proceso mediante el cual la aceituna se muele para poder prensar la pasta resultante y de ahí extraer el aceite.

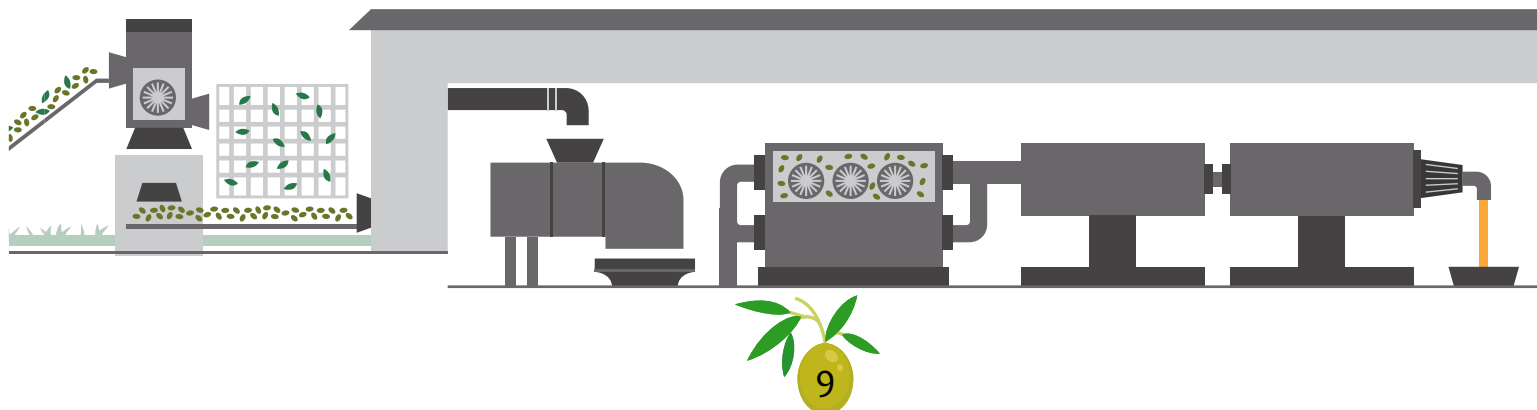
EXTRACCIÓN

Tras la molturación es necesario realizar el batido de la pasta resultante.

Se realiza un centrifugado para obtener el aceite y, por otro lado, el "alperujo" (parte sólida más el agua de vegetación).

Una nueva centrifugación, elimina del aceite la humedad que pudiera quedar.

El proceso finaliza con la decantación, donde el aceite queda en reposo para que se depositen las micropartículas en suspensión restantes.



Una vez elaborado el aceite pasa por una serie de análisis que determinan ante qué categoría nos encontramos según los requisitos de la reglamentación comunitaria. Por un lado, en el laboratorio se analizan una serie de parámetros físico-químicos para saber la calidad del aceite obtenido.

Pero además, el aceite obtenido debe pasar también por un análisis organoléptico o cata, que nos permite valorar el flavor (sensación conjunta olfativa-gustativa) del aceite, con el fin de determinar si estamos o no ante un aceite de oliva virgen extra.



VER VÍDEO



Aceite de Oliva Virgen Extra

Producido sólo mediante procedimientos mecánicos y de cualidades organolépticas irreprochables.

Es el aceite que cuenta con más cualidades saludables y el mejor para cualquier uso gastronómico.



VER VÍDEO



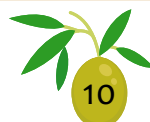
Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite de Oliva Virgen

Aceite de Oliva

Aceite de Oliva Refinado

Aceite de Oliva Lampante

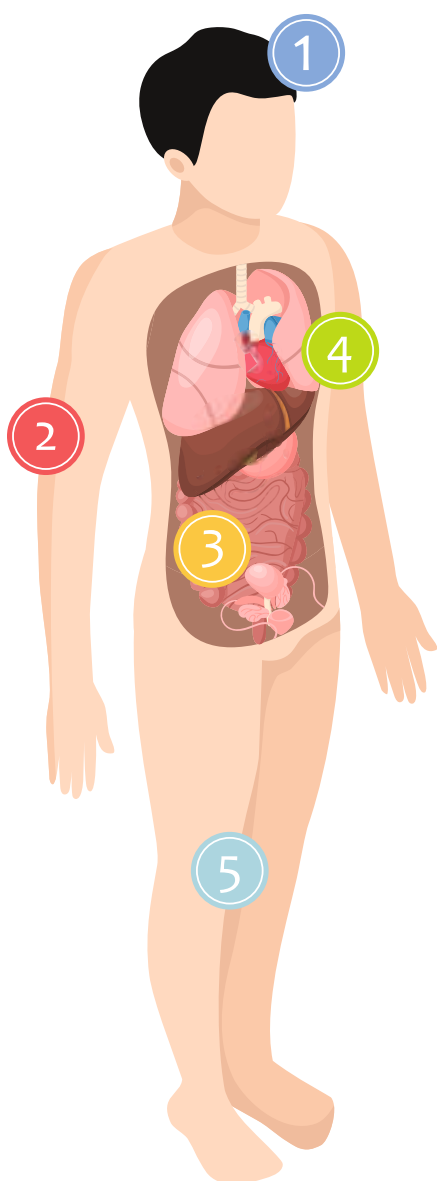


El beneficio del aceite de oliva virgen extra para nuestro organismo es múltiple.

La correcta nutrición es uno de los pilares de la salud y el desarrollo, permite reforzar el sistema inmunitario, contraer menos enfermedades y gozar de una mejor salud.

Una dieta equilibrada se considera, junto al ejercicio, una manera importante de reducir los riesgos para la salud asociados a la obesidad o la hipertensión entre otras enfermedades.

Los beneficios para la salud del consumo habitual del aceite de oliva virgen extra no son una simple creencia popular, sino que están avalados por estudios científicos realizados en las últimas décadas.



1

Es beneficioso para el sistema cardiovascular, el sistema nervioso, y el desarrollo del cerebro.

2

Contiene ácidos grasos que son beneficiosos para nuestro organismo.

3

Retrasa el envejecimiento, favorece y mejora las funciones intestinales y el hígado.

4

Tiene efecto positivo sobre el colesterol, y las enfermedades del corazón.

5

Aporta beneficios para la diabetes, hipertensión, y refuerza la masa ósea.



El aceite de oliva virgen extra es uno de los pilares fundamentales de la dieta mediterránea.

El aceite de oliva virgen extra es el único aceite vegetal que se puede consumir directamente virgen y crudo. Su valor calórico es de 9 calorías por gramo.

Dentro de los aceites comestibles es el que más vitamina E aporta. Su contenido en vitaminas A, D y K, completa su valor vitamínico.



LIBROS Y RECETAS

El aceite de oliva virgen extra se emplea para aliñar ensaladas y verduras, para acompañar el pan del desayuno o la merienda, y para elaborar salsas como la mayonesa, la vinagreta y el alioli. También se añade a platos tan típicos de nuestra cocina como el gazpacho o el salmorejo.

El aceite no caduca, en el envase se indica la fecha de consumo preferente a partir de la cual el envasador ya no puede garantizar que el aceite conserve las propiedades de su categoría.



3 DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen Protegida Estepa fue reconocida oficialmente por la Junta de Andalucía en el año 2004 y por la Comisión Europea en 2010.

Una denominación de origen protegida es un nombre que identifica a un producto que es:

- Originario de un lugar determinado, una región o excepcionalmente un país.
- Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él.
- Cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida.



Los aceites de la comarca de Estepa (Sevilla) y Puente Genil (Córdoba) están amparados bajo la **Denominación de Origen Protegida Estepa** que asegura la calidad del aceite que lleva su distintivo, y el Consejo Regulador es la entidad que lo gestiona.

Se regula tanto la zona de producción, variedades de aceitunas que pueden ser utilizadas, técnicas de elaboración, así como que todo el proceso se realice con las normas de calidad que un certificado así constata.



VER VÍDEO



Marcas y reconocimientos de la Denominación de Origen Protegida Estepa.



Las marcas certificadas por la Denominación de Origen Protegida Estepa pasan por los **controles más exigentes**, de ahí que su calidad sea siempre extraordinaria.

Este sello, que aparece en los envases de las marcas certificadas, garantiza que se trata de un **aceite de oliva virgen extra de calidad excepcional**.

El constante esfuerzo y el firme compromiso por la calidad de todos los actores implicados en el proceso de elaboración ha permitido contar con el **reconocimiento nacional e internacional** avalado por los más de 100 premios recibidos por nuestras entidades asociadas.

Entre ellas destaca Oleoestepa, que en su extenso palmarés cuenta con los galardones más importantes del mundo.



Oleoestepa es una sociedad cooperativa andaluza que cultiva 54.000 hectáreas de olivar, situadas en el sureste de la provincia de Sevilla y en el suroeste de la de Córdoba.



Puricon S.C.A. elabora y comercializa cada campaña un magnífico aceite de oliva virgen extra procedente de aceitunas cultivadas en el municipio de Aguadulce (Sevilla).



CONCURSO INTERNACIONAL DE AOVE DE LA FERIA SIAL



LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



NEW YORK INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION



CONCURSO MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ESPAÑA



CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITES DE OLIVA VIRGENES EXTRA COI



CONCURSO INTERNACIONAL EXPOLIVA



CONCURSO INTERNACIONAL "FERIA DEL OLIVO DE MONTORO"



CONCURSO INTERNAZIONALE SOL D'ORO



CONCURSO INTERNACIONAL OLIVE JAPAN AOVE



CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICOS



FERIA DE ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA INTERNACIONAL BIOFACH



CONCURSO INTERNACIONAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA TERRAOLIVO - ISRAEL



TODOS LOS PREMIOS



Compromiso con el Medio Ambiente.



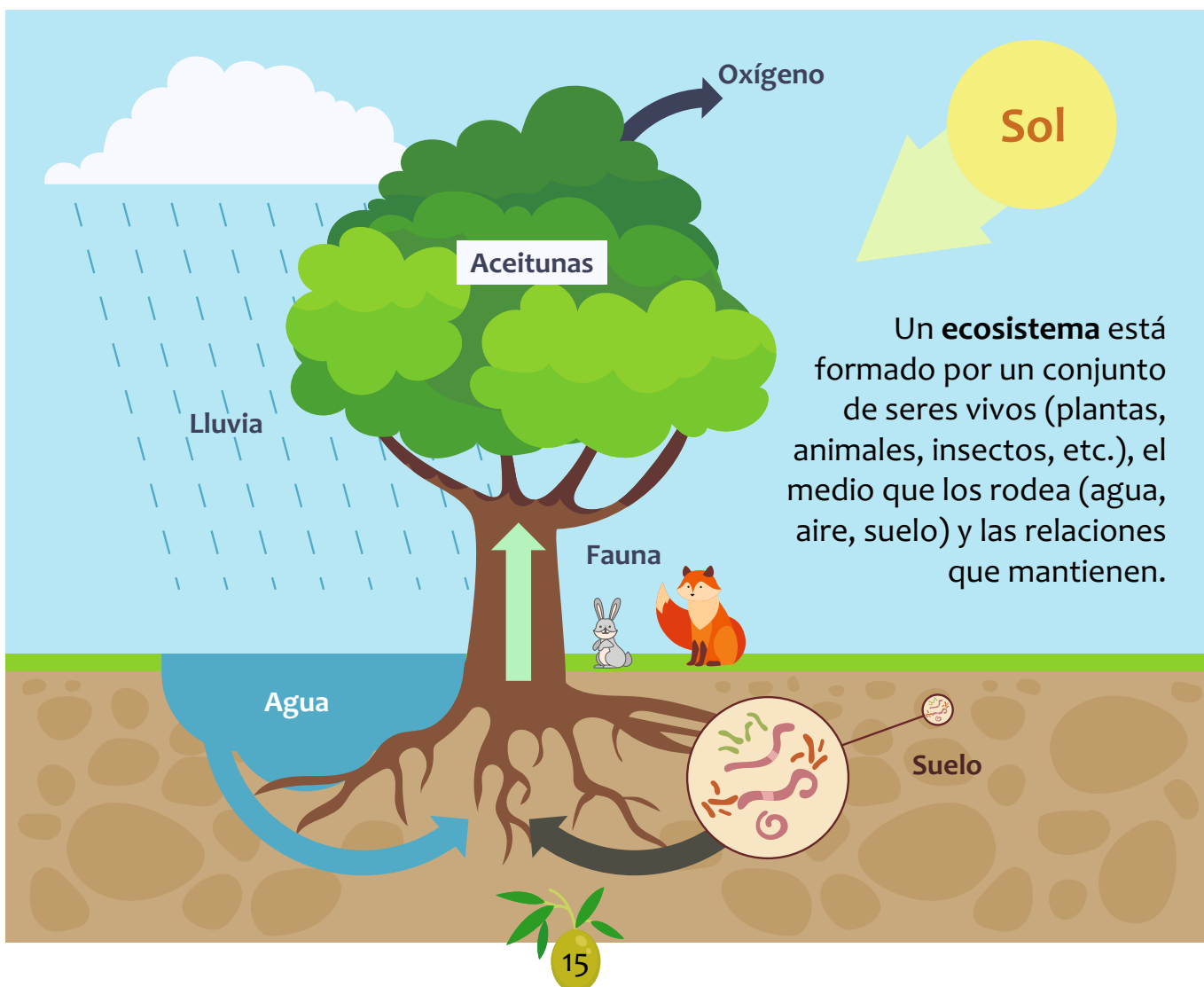
La **agricultura** es el cultivo de la tierra y está destinada a la producción de alimentos vegetales como verduras, frutas, hortalizas y cereales.

La agricultura implica la transformación del medio ambiente para satisfacer las necesidades del ser humano.

La **agricultura sostenible** es aquella que permite mantener o incrementar la producción agrícola pero respetando y conservando el medio ambiente.

El 100% del territorio amparado por la Denominación de Origen Protegida Estepa cuenta con una agricultura sostenible, ya que emplea los **métodos de producción integrada y ecológica** para la elaboración de su aceite de oliva virgen extra.

Se asegura un uso racional de los recursos naturales, especialmente el agua.





4

PARA SABER MÁS

Página web principal.

<https://www.doestepa.es/>

El mundo del aceite para los peques.

<https://www.doestepa.es/embajadoresdelaove>

Redes sociales.

Facebook: <https://www.facebook.com/doestepa>

Twitter: @doestepa

Instagram: @doestepa

Youtube: <https://www.youtube.com/user/doestepa/>

Librería gastronómica.

<https://www.doestepa.es/cocinaconaove/>

Escuela del aceite.

<https://www.doestepa.es/escueladelaceite/>

Cátedra de Olivicultura.

<https://www.catedrajosehumanes.com/>

Wikipedia. Entradas relacionadas.

https://es.wikipedia.org/wiki/Anexo:Glosario_popular_del_mundo_del_aceite_y_el_olivar

https://es.wikipedia.org/wiki/Historia_del_aceite_de_oliva



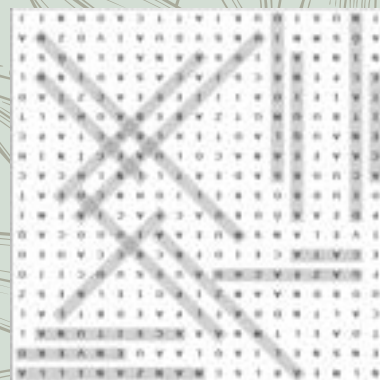


5 ACTIVIDADES

Localiza las palabras ocultas.

N	L	M	E	A	R	L	S	C	M	A	N	Z	A	N	I	L	L	A
E	N	S	N	E	L	J	A	O	L	A	A	U	E	N	V	E	R	O
T	O	A	E	L	T	M	N	A	R	A	C	E	I	T	U	N	A	L
C	A	L	T	N	D	D	A	F	L	P	A	E	O	B	T	L	A	L
U	O	R	D	N	A	A	M	Z	I	P	O	I	E	L	A	E	S	Z
F	G	A	Z	P	A	C	H	O	A	U	E	S	U	U	C	I	J	O
E	C	A	T	A	C	E	I	O	F	R	C	R	C	C	A	U	E	U
I	V	E	L	A	N	S	M	U	E	A	A	I	U	G	O	C	A	Q
P	D	E	A	A	Ó	O	R	O	A	C	P	A	C	J	A	T	M	J
O	E	U	D	R	O	S	R	E	L	J	O	H	N	C	O	E	A	T
A	C	U	O	B	S	A	D	E	R	T	L	L	N	L	H	C	A	C
C	A	A	E	E	A	N	A	C	O	L	U	A	E	C	Í	N	I	H
E	N	A	U	Q	L	A	O	T	E	H	L	R	U	C	T	A	P	C
I	T	B	U	U	M	G	T	Z	A	B	E	B	A	O	H	H	L	T
T	A	I	E	I	O	A	J	J	I	E	E	E	A	C	Z	Í	A	O
E	C	P	E	N	R	C	S	J	A	C	A	S	R	O	I	N	N	L
N	I	N	N	A	E	I	O	S	A	A	N	A	R	L	N	Ó	S	E
A	Ó	S	M	M	J	H	N	S	V	D	U	A	I	V	D	Z	N	A
T	N	U	S	I	O	U	R	J	A	T	T	C	A	O	H	N	I	J

ACEBUCHE
HOJIBLANCA
ARBEQUINA
DECANTACIÓN
SALMOREJO
ACEITUNA
LECHÍN
ACEITE
CATA
PICUAL
MANZANILLA
MOLTURACIÓN
ALMAZARA
GAZPACHO
ALPERUJO
ENVERO



Este documento está escrito en clave. Debes completar con las letras apropiadas los espacios vacíos y encontrarás el mensaje secreto.

Recuerda que a cada letra le corresponde un número.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
2				7				22						18						12					

_ A _ A _ E _ E _ A _ I O _ _ E _ E _ E _ A _
 19 2 14 2 5 7 26 7 3 2 19 22 18 26 14 7 17 7 14 7 15 2 3

E _ O _ I _ A _ _ E _ E _ _ O _ _ O E _
 7 4 18 4 22 24 2 3 6 7 4 7 26 8 18 3 26 18 7 26

_ E _ O _ E _ _ A _ O A _ A
 16 7 15 18 3 7 13 8 2 14 18 2 4 2

_ I _ U I E _ _ E _ E _ E _ A _ I O _
 13 22 5 12 22 7 26 8 7 5 7 26 7 3 2 19 22 18 26

Mensaje secreto:

.....

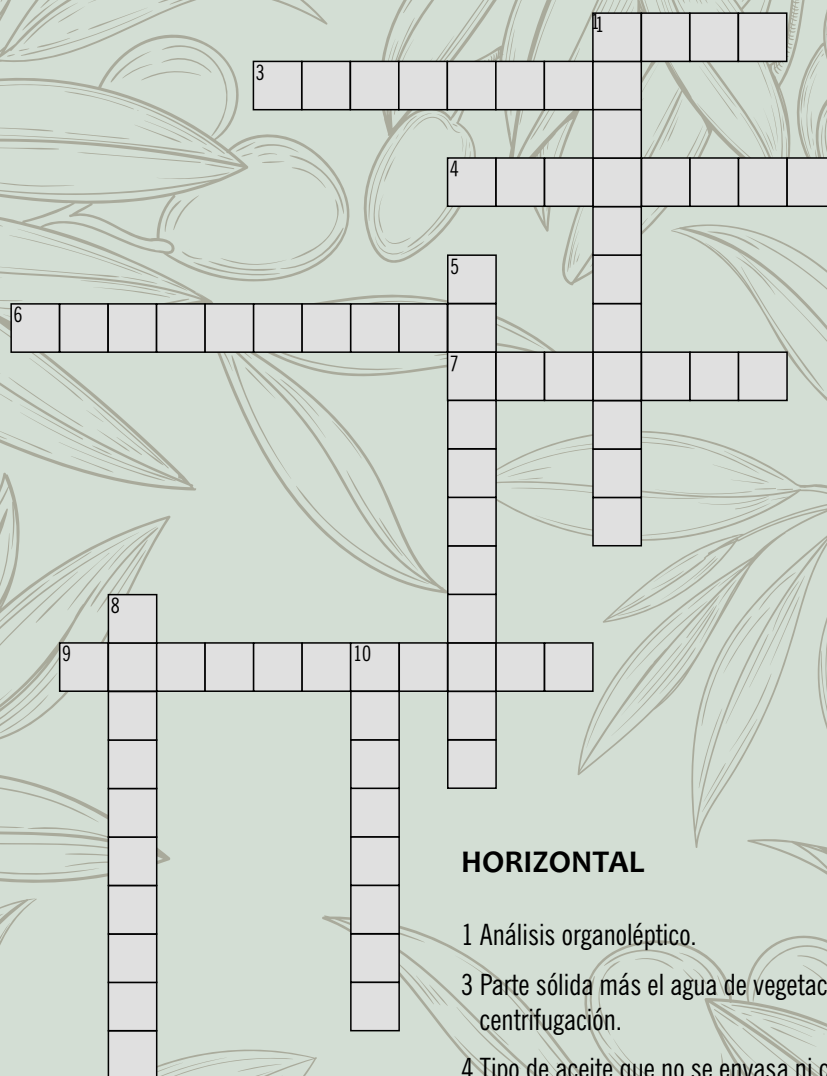
.....

.....

.....

.....

Crucigrama del Aceite de Oliva Virgen Extra.



VERTICAL

- 1 Asociación de productores de aceite de oliva con el objetivo de mejorar su producción.
- 5 Proceso físico por el que el aceite queda en reposo para que se depositen las micropartículas en suspensión.
- 8 Variedad de olivo más numerosa en la comarca olivarera de Estepa y Puente Genil.
- 10 Instalaciones donde se obtiene el aceite.

HORIZONTAL

- 1 Análisis organoléptico.
- 3 Parte sólida más el agua de vegetación que obtenemos en la centrifugación.
- 4 Tipo de aceite que no se envasa ni comercializa. Se destina a las industrias de refinado o se le da otros usos técnicos.
- 6 Agricultura que permite mantener o incrementar la producción agrícola pero respetando y conservando el medio ambiente.
- 7 Edificación en el campo que servía como vivienda y donde se desempeñaban los diferentes trabajos agrícolas.
- 9 Proceso mediante el cual la aceituna se muele para poder prensar la pasta resultante y de ahí extraer el aceite.

Práctica para la caracterización de aceites de oliva virgen extra.

Para ser un buen catador se debe poseer un sentido del gusto y el olfato desarrollados. Vamos a conocer más sobre la cata del aceite de oliva virgen extra.



El primer paso es verter un poco en la copa, tapamos y frotamos su base un par de minutos, así conseguimos la potenciación de los componentes aromáticos del aceite.



Inclinamos suavemente la copa y la hacemos girar creando una mayor superficie de contacto entre el aire y el aceite.



Destapamos para oler. Tras una impresión general de agrado o desagrado cubrimos la copa de nuevo, y volvemos a inclinarla y girarla. Realizamos una segunda olfacción para descubrir las notas aromáticas (frutado).



Por último, tomamos un pequeño sorbo de aceite. Este paso lo realizaremos introduciendo aire por la boca. Nuestro sentido del gusto detecta los estímulos dulce, ácido, salado y amargo que presenta el aceite, y valoramos los atributos positivos: Frutado, Amargo y Picante.

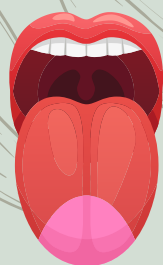


ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado: tanto su aroma como su sabor deben recordarnos algún tipo de fruta sana y fresca.

Amargo y Picante: un buen virgen extra debe amargar y picar, indicador de su calidad y alta estabilidad.

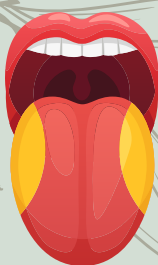
FASES DEL EXAMEN SENSORIAL



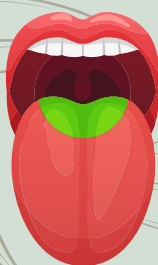
DULCE



SALADO



ÁCIDO



AMARGO

Olfativa

Impresión de agrado o desagrado.
Detección de notas olfativas.

Gustativa

Los gustos.
El aroma.

SENSACIONES AROMÁTICAS

Frutado frutal: Almendra, Cítricos, Flores, Frutas exóticas, Manzana, Nuez, Pera, Piñón, Vainilla.

Frutado herbáceo: Alcachofa, Eucaliptus, Hierba, Hoja de higuera, Hoja de olivo, Pimienta verde, Pimiento, Tomate, Madera verde.

ATRIBUTOS NEGATIVOS

Fruto no sano: Madera húmeda, Salmuera, Gusano.

Elaboración: Atrojado/borras, Moho-humedad, Tierra, Avinado/avinagrado, Cocido o quemado, Heno, Lubricante, Alpechín, Esparto, Arrastre.

Conservación: Rancio, Basto, Metálico, Pepino.





■ Intensidad percepción defectos

Atrojado/borras

Moho/humedad/tierra

Avinado-avinagrado-ácido-agrio

Madera húmeda

Rancio

Otros:

■ Intensidad percepción atributo positivos

Frutado

☐ verde

☐ maduro

Amargo

Picante

■ Tipología de frutado

☐ Frutado frutal verde:

☐ Frutado frutal maduro:

☐ Frutado herbáceo verde:

☐ Frutado herbáceo maduro:

☐ Dulce:

☐ Astringente-áspero:

■ Intensidad percepción defectos

Atrojado/borras

Moho/humedad/tierra

Avinado-avinagrado-ácido-agrio

Madera húmeda

Rancio

Otros:

■ Intensidad percepción atributo positivos

Frutado

☐ verde

☐ maduro

Amargo

Picante

■ Tipología de frutado

☐ Frutado frutal verde:

☐ Frutado frutal maduro:

☐ Frutado herbáceo verde:

☐ Frutado herbáceo maduro:

☐ Dulce:

☐ Astringente-áspero:





■ Intensidad percepción defectos

Atrojado/borras

Moho/humedad/tierra

Avinado-avinagrado-ácido-agrio

Madera húmeda

Rancio

Otros:

■ Intensidad percepción atributo positivos

Frutado

☐ verde ☐ maduro

Amargo

Picante

■ Tipología de frutado

- ☐ Frutado frutal verde:
- ☐ Frutado frutal maduro:
- ☐ Frutado herbáceo verde:
- ☐ Frutado herbáceo maduro:
- ☐ Dulce:
- ☐ Astringente-áspero:

■ Intensidad percepción defectos

Atrojado/borras

Moho/humedad/tierra

Avinado-avinagrado-ácido-agrio

Madera húmeda

Rancio

Otros:

■ Intensidad percepción atributo positivos

Frutado

☐ verde ☐ maduro

Amargo

Picante

■ Tipología de frutado

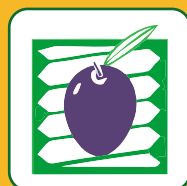
- ☐ Frutado frutal verde:
- ☐ Frutado frutal maduro:
- ☐ Frutado herbáceo verde:
- ☐ Frutado herbáceo maduro:
- ☐ Dulce:
- ☐ Astringente-áspero:



Olivarera Ntra.Sra. de la Fuensanta S.C.A.
Corcoya



Olivarera San Plácido S.C.A.
Badolatosa



Sor Ángela de la Cruz S.C.A.
Estepa



Ntra.Sra. de la Paz S.C.A.
Estepa



Olivarera Pontanense S.C.A.
Puente Genil



Purísima de Herrera S.C.A.
Herrera



Agropecuaria de Herrera S.C.A.
Herrera



Agrícola Roda S.C.A.
La Roda de Andalucía



Olivarera de Pedrera S.C.A.
Pedrera



San Nicolás de Marinaleda S.C.A.
Marinaleda



San Isidro de Gilena S.C.A.
Gilena



Agrícola El Rubio S.C.A.
El Rubio



Olivarera de Casariche S.C.A.
Casariche



San José de Lora de Estepa S.C.A.
Lora de Estepa



La Inmaculada Concepción S.C.A.
La Roda de Andalucía



Arbequisur S.C.A.
Aguadulce



Oleoestepa S.C.A.
Estepa



Puricon S.C.A.
Aguadulce

Autor: © Consejo Regulador de la Denominación de Origen Estepa.
Edificio Centro de Empresas | Pol.Ind.Sierra Sur - Avda. Del Mantecado,7 - 41560 Estepa (Sevilla).
Tel. y Fax: 955 91 26 30 - www.doestepa.es
www.doestepa.es/embajadoresdelaove
Email: comunicacion@doestepa.es
Imprenta: Nuestra Señora de los Remedios