

Alumnos de la Iaccarini iniciaron la elaboración de aceite de oliva con producción propia

10/06/2026



Estudiantes de sexto año comenzaron esta semana el proceso de elaboración del aceite de oliva en la escuela. La actividad forma parte de las prácticas formativas y abarca desde la molienda de la aceituna hasta el prensado artesanal del producto final.

La Escuela Pascual Iaccarini puso en marcha una nueva edición de su tradicional producción de aceite de oliva, una experiencia educativa que involucra a estudiantes de distintos cursos y que permite a los futuros técnicos participar de todas las etapas de elaboración de uno de los productos más representativos de la agroindustria mendocina.

La actividad comenzó con la cosecha de aceitunas realizada por

alumnos de cursos inferiores, mientras que los estudiantes de sexto año asumieron la responsabilidad de la elaboración del aceite. Según explicó la profesora **Belén Belgas**, los trabajos se desarrollan durante varias jornadas y forman parte de la currícula práctica de la institución.

“Estamos en plena producción del aceite de oliva, acá en la escuela con los chicos”, detalló a **Diario San Rafael y FM Vos** (94.5).

El proceso de elaboración

La docente explicó que la escuela cuenta con una línea de producción que permite desarrollar gran parte del proceso de manera industrializada. El recorrido comienza con la recepción de la materia prima en una tolva, desde donde es transportada para su lavado y posterior molienda.

“Nuestra línea es desde la recepción de la materia prima, que se vuelca en las tolvas, hasta el amasado y molienda de la pasta”, señaló.

Uno de los aspectos que suele generar curiosidad es el tratamiento del carozo durante la elaboración. Belgas aclaró que la aceituna no se deshuesa previamente, sino que se procesa completa. **“La aceituna se muele completamente”**, explicó, al tiempo que indicó que el trabajo se realiza mediante un molino de martillos que opera a altas revoluciones y permite triturar el fruto íntegramente.

Posteriormente se obtiene una pasta que atraviesa una etapa de amasado controlado. Ese procedimiento se realiza a temperaturas cercanas a los 28 o 30 grados Celsius durante aproximadamente entre 45 minutos y una hora. **“El amasado es a 30 grados, 28 grados Celsius, durante 45 minutos, una hora”**, comentó la docente.

Durante esa etapa se favorece la unión de las pequeñas gotas de aceite presentes en la pasta, facilitando posteriormente su

extracción. Una vez concluido ese proceso, el material pasa a una fase de prensado que en la escuela se realiza de manera artesanal, con la participación directa de los estudiantes.



Según explicó la profesora **Belén Belgas**, los trabajos se desarrollan durante varias jornadas y forman parte de la currícula práctica de la institución

Decantación y comercialización

“Lo que obtenemos del prensado lo dejamos estacionar dos meses, un mes y medio”, explicó Belgas. El producto resultante permanece en reposo para permitir la decantación natural de sus componentes. Con el paso del tiempo se separan el aceite, el agua y los restos vegetales sólidos, lo que facilita luego el filtrado definitivo. **“Con el tiempo se va decantando y separando lo que es el aceite, un poco de restos sólidos vegetales y un agua”,** indicó.

La variedad utilizada en esta campaña es arauco, una de las más difundidas en la región por su buen rendimiento en materia grasa. **“Es la que más hay acá en la escuela”,** señaló.

En cuanto a los volúmenes de producción, la estimación dependerá del desarrollo de las jornadas de elaboración. Durante la entrevista, Belgas indicó que en las primeras horas ya se habían procesado unos 300 kilos de aceitunas y recordó que el año pasado lograron obtener alrededor de 250 botellas de medio litro.

Además del valor educativo, el proyecto tiene una faceta productiva. El aceite elaborado se comercializa dentro de la institución y recientemente también comenzó a ofrecerse en la Feria Franca, junto a otros productos elaborados por escuelas técnicas. “Hace unas dos semanas más o menos que se ha dado la posibilidad de ir a la Feria Franca, todas las escuelas técnicas con los productos que elaboran a vender”, destacó.

Prácticas complementarias

La calidad final del aceite se evalúa posteriormente mediante análisis específicos que permiten determinar aspectos como la acidez, uno de los parámetros considerados por el Código Alimentario para clasificar el producto. La docente explicó que factores como el estado de maduración de la aceituna y la exposición al oxígeno pueden influir directamente en ese indicador.

La experiencia se complementa con otras actividades de formación. Durante la Semana Iaccarini, los alumnos de sexto año organizan y conducen una cata de aceite de oliva destinada a instituciones invitadas y otras escuelas técnicas, donde aplican los conocimientos adquiridos a lo largo de la formación.

En esta edición participan aproximadamente 33 estudiantes distribuidos en dos divisiones de sexto año. Los jóvenes se reparten las distintas tareas vinculadas a la molienda, el prensado y el seguimiento de las diferentes etapas del proceso, rotando funciones para adquirir una experiencia integral en la elaboración del aceite de oliva.