

Visita dos alunos das turmas do 2º e 3º ciclo do curso vocacional de Hortofloricultura, ao LAGAR da CAVidigueira.

Este ano o lagar abriu no dia 11/11, para os sócios entregarem a azeitona, nesta unidade de transformação agro industrial.

Com esta visita, no dia 28/11, os alunos tomaram conhecimento das várias fases do processo de transformação das azeitonas em azeite.

Baseados nas explicações que lhes foram dadas no local e nalgumas fotografias tiradas, fizeram, posteriormente um relatório, desse processo de transformação dessa matéria prima em azeite.

Relatório de um aluno:

Relatório da visita ao lagar	
Relíquia da Vidigueira	Azeite virgem
Trabalho para hortofloricultura	
Nota do relatório: _____	
A professora: _____	



Sáímos da nossa escola para uma visita de estudo ao lagar da Vidigueira com o objectivo de saber como se transforma a azeitona em azeite.

Chegámos ao lagar e vimos logo assim que entrámos, a descarga da azeitona para um recipiente que dava acesso a um tapete que transportava a azeitona para as prensas onde era esmagada. Depois fomos aonde a azeitona esmagada era transformada em azeite. Depois de sair dessa fábrica fomos até à linha de engarrafamento do azeite aonde estavam 2 senhores, um deles era o chefe da linha esse senhor chamava-se Manuel Mestre e tinha um ajudante a embalar as garrafas do azeite em caixas de papelão. Assim acabou a nossa visita e fomos para a escola.

Algumas fotos:

DESCARGA DA AZEITONA



TAPETES



AMOSTRAS PARA ANÁLISE



PRENSAS

MÁQUINA SEPARADORA DAS ÁGUAS RUÇAS E DO AZEITE





SEPARAÇÃO DA AZEITONA DOS
RAMOS E FOLHAS

TUBAGEM QUE CONDUZ O AZEITE AO
ARMAZEM DE ENGARRAFAMENTO



LINHA DE ENGARRAFAMENTO

