

El pasado 25 de noviembre, los alumnos de FP BÁSICA “PROFESIONAL BÁSICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS” y de CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO “TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS” del IES SIERRA DE MONTÁNCHEZ, acompañados de dos de sus profesores, José Ramón Márquez y Lourdes Armada, realizaron una visita a las instalaciones de Soc. Coop. Ltda. La Milagrosa de Monterrubio de la Serena (Badajoz), para conocer de primera mano los detalles del procesado de la aceituna en la obtención de aceite de oliva.



A continuación, les ofrecieron un desayuno saludable en el que el aceite de oliva virgen extra fue el protagonista.



Por último, un técnico de la DOP “Aceite de Monterrubbio” se encargó de una visita guiada a través del Museo del Aceite. Allí, los alumnos pudieron conocer, a través de paneles informativos, restos arqueológicos y otro material etnográfico que justifican el vínculo socioeconómico y cultural del aceite con la DOP. El técnico mostró un gran interés a lo largo de toda la visita, transmitiendo a los alumnos sus conocimientos desde su experiencia en el sector y en su día a día.

