

PROCESO DE MACERADO EN ALCOHOL

Parque La Reja, 20/11/2013.

Equipo de Trabajo: Ana Martínez, Edgardo Pipo Herrera.

Interés del trabajo:

El interés del trabajo es la extracción de aceites esenciales de cítricos, por dilución en alcohol. Esta técnica se llama "macerado".

El aceite esencial obtenido, junto con los extraídos por otros equipos, será utilizado para entrenarnos en el reconocimiento de fragancias y desarrollar el olfato diferenciando los primarios de los secundarios.

Técnica:

Poner cáscaras de un cítrico a macerar en alcohol de cereal.

Se deja macerar durante 7 días y se reitera el procedimiento 3 a 6 veces, cambiando las cáscaras cada vez en el mismo alcohol, para que tenga mayor concentración de aceite esencial.

Plan de Trabajo:

- 1) Generación del ámbito de trabajo interno. Disposición para el trabajo de Oficios.
- 2) Generación del ámbito de trabajo externo:
 - Ordenamiento del lugar de trabajo.
 - Disponer de todos los elementos a utilizar (instrumental y materiales). La experiencia indica realizar un listado previo.
 - Lavado, secado y desodorización del instrumental y de los materiales.
- 3) Extraer la parte más externa de las cáscaras de los cítricos enteros, evitando la parte interior blanca. Ir poniendo las cáscaras en un vaso de precipitado.
- 4) Pesar las cáscaras extraídas en el punto y tomar nota.
- 5) Poner las cáscaras en el recipiente previstas para el macerado.
- 6) Medir el alcohol de cereal e ir agregándolo al recipiente hasta cubrir las cáscaras. Tomar nota del volumen del alcohol utilizado.
- 7) Cerrar el recipiente herméticamente y rotularlo con fecha, peso de las cáscaras y cantidad de alcohol que contiene.
- 8) Desodorización y limpieza del ámbito. Cierre del día.
- 9) Dejar macerar el preparado durante aproximadamente una semana.
- 10) Repetir el proceso pasos 1 a 8 manteniendo el mismo alcohol de cereal y reemplazando las cáscaras.
- 11) Reiterar el proceso de 3 a 6 veces.
- 12) Evaluación final.

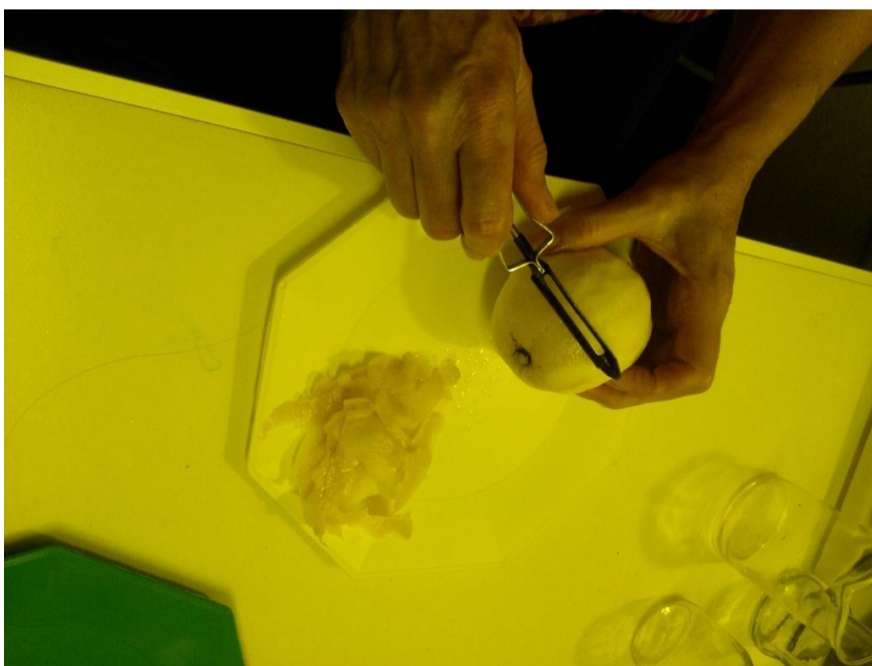
Desarrollo del Plan:

- 1) Lectura del material de contexto para los Oficios y cerco mental.

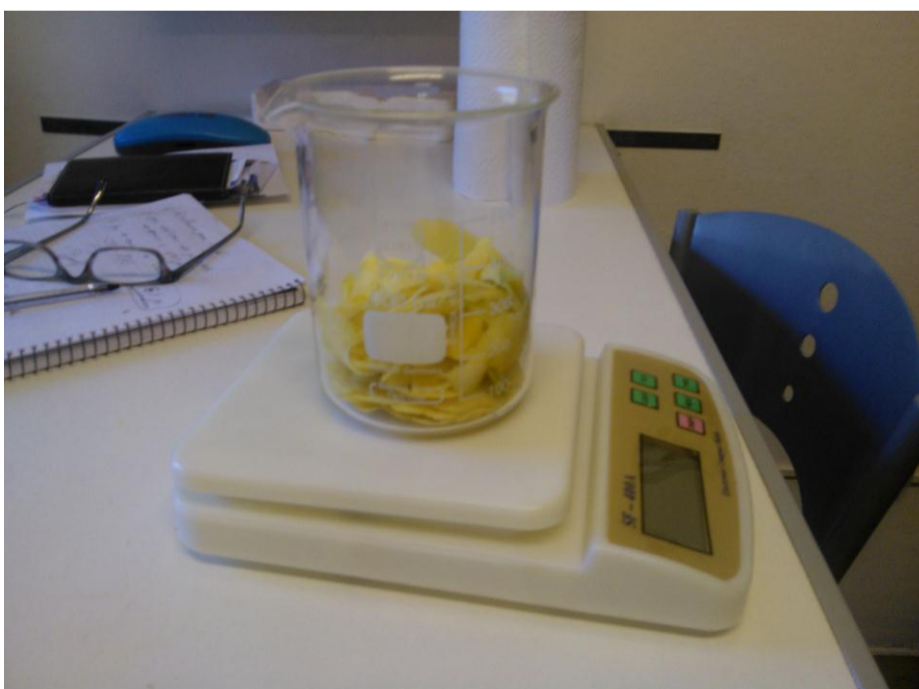
2)



3)



4)



10)



Evaluación:

- 2) Lo producido correspondió al interés inicial.
- 3) Desvíos del Plan del Día: Repasar el plan del día, incluyendo el mantenimiento de la atención. – No hubo desvíos significativos.
- 4) Aspectos no considerados en el Plan del día, a tener en cuenta para el próximo Plan.

Por ejemplo:

- Descubrimientos. Comprensiones.
- Atender a los mecanismos de conciencia que se disparan.
- Ver la tendencia (por ejemplo: No tener en cuenta la opinión de los otros, susceptibilidad, etc.)

FICHA TÉCNICA:

Procesos:

- Extracción de cáscaras
- Macerado de cáscaras en alcohol de cereales.

Materiales:

- Cítrico
- Alcohol de cereal.

Instrumental:

- Frascos de vidrio.
- Vasos de precipitado
- Elemento cortante (cuchillo, cutter, pelapapas, etc.)
- Pinzas o elemento similar
- Balanza
- Etiquetas
- Artículos de limpieza y agua de red.