





NOTIFICACIÓN



Ministerio
de
Justicia

A la atención de la Sra. Olivia Rodríguez Lara,

Se le informa del proceso de herencia por parte del Sr. Manuel Lara Ajofrín, que se refiere a la propiedad número 468.247 en la provincia de Tarragona, España, procesada a su favor.

Este proceso ha comenzado el día 7 de Octubre de 2021 y requiere de su presencia en el lugar de interés para que la herencia sea llevada a cabo de facto.

Por lo tanto, asumiendo que ambas partes están en total posesión de sus facultades, ellos son convocados el día 8 de Diciembre para que las firmas finales sean corroboradas.

Sin ningún asunto más.

Se despide atentamente

¡Hola abuelo! Recibí tu sorprendente notificación, wow, tú no sabías nada, ¿verdad?



Tu madre es mi única hija y ella ya sabes, lamentablemente no está interesada en el olivar. Si dependiese de ella, ya estaría vendido el olivar hace tiempo.

Para demostrarme que estas capacitada para hacerte cargo del olivar y sus responsabilidades, **DEBERÁS PASAR UNA SERIE DE PRUEBAS.**

Yo ya estoy muy mayor y no puedo hacerme cargo de él. Entonces he decidido venderlo a **LUX CONSTRUCTIONS LTD.**, de hecho mañana a las 08.00am se haría efectivo. Pero no quiero desistir de mi idea de que alguien de la familia se lo quede.

Pero me gustaría que tu también tuvieras una oportunidad

Si pasas estas pruebas, el olivar es tuyo. Si no, seguiré con el proceso de venta.




Aunque siempre me ha fascinado el olivar y he ido detrás de ti recorriéndolo cuando era niña, ¡no tengo ni idea de agricultura!



¿Pero cómo me voy a hacer yo cargo del olivar? ¡Si se me mueren hasta los cactus!





**DESCANSA, TU PRUEBA
COMIENZA A LAS 07.00
AM, Y LOS ABOGADOS
Y REPRESENTANTES DE
LA EMPRESA VENDRAN A
LAS 7.45 AM**

**Por tanto, sólo tendrás
45 minutos para
resolver todas las
pruebas.**



Abu



TODAY

¿No crees que ya es hora de irse a dormir?

21.55

Mañana a las 7 de la mañana tendrás que estar en la siguiente dirección. Ahí encontrarás todo lo necesario para empezar tu prueba.

21.57

40.62925, 0.42320

22.00



22.03



22.05 ✓✓



Type a message





¿Sabías qué...



EL OLIVO MÁS ANTIGUO DE ESPAÑA SE
ENCUENTRA EN TARRAGONA, ESPAÑA?
LA FARGA DE ARION, EN ULLDECONA, FUE
PLANTADA ALREDEDOR DEL AÑO 314, EN
TIEMPOS DEL EMPERADOR CONSTANTINO I
(306-337 DESPUÉS DE CRISTO). UN ESTUDIO
DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
DETERMINÓ QUE ESTE FAMOSO OLIVO TIENE
ALREDEDOR DE 1701 AÑOS.

Wow, los humanos pensamos que
eso del patrimonio es cosa de
museos y piezas de arte que han
sido hechas por nosotros mismos.

¡Pero la verdad es que el
patrimonio natural es asombroso!
Si este olivo pudiera hablar,
cuantas cosas contaría...



Panasonic

RC-6288

ALARM 1

ALARM 2

5:00

FM

88

92

96

100

AM

53

60

80

100



Cómo estamos a finales de
Noviembre, a las 06.00 am
todavía es oscuro.

Necesitarás la linterna. La
llave abre la puerta del
almacén donde encontrarás
las herramientas que
necesitas.



Hola pequeña, estas herramientas en frente tuya son algunas de las herramientas que se usan para recoger aceitunas. Cuando eras pequeña, usábamos siempre palos de madera. Pero ahora con tantos avances tecnológicos, la vida es mucho más fácil.

¡Diviértete!

1

**RASTRILLO
MECÁNICO**



2

**RASTRILLO DE FIBRA
DE CRISTAL**



3

**RASTRILLO DE
MADERA (VARA)**



4

TRACTOR VIBRADOR



A close-up photograph of an olive branch with several green olives. The olives are round and have a light green, slightly textured skin. The leaves are elongated and dark green. The background is blurred, showing more of the branch and leaves.

¡Felicidades!

AHORA SABES ALGO MÁS SOBRE LA FASE
DE RECOGIDA DE LA ACEITUNA



¿Sabías qué...




LOS PAÍSES MEDITERRÁNEOS RECOLECTAN SUS ACEITUNAS DURANTE OCTUBRE Y NOVIEMBRE?

(EN VERDAD ES DE OCTUBRE A FEBRERO 😊)

EL MOMENTO IDEAL ES CUANDO EL FRUTO CONTIENE LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA / ACEITE DENTRO DE LA MISMA, LO QUE SE ALCANZA CUANDO LA ACEITUNA EMPIEZA A CAMBIAR DE COLOR Y NO ESTÁ DEL TODO MADURA. ÉSTE PROCESO METABÓLICO ES CONOCIDO TÉCNICAMENTE COMO LIPOGÉNESIS.





Hola! Soy Roberto. Tú debes ser Olivia.
Tu abuelo me dijo que estarías por aquí.

Sólo te quería comentar que estamos
recogiendo las aceitunas a un buen ritmo
hoy, por lo que deberías ir a la almazara
para asegurarte que todo está
bien por allí.


Cómo sabes, tan pronto
hemos recogido las
aceitunas, debemos
llevarlas y moltúralas en
menos de 24 horas. Así
pues, ¡no hay tiempo que
perder!

Olivia se ha quedado
sola en el almacén

¿Dónde diablos
está la
almazara?


Olivia coge su móvil y lo
busca en Google.



A young woman with short brown hair, wearing a white shirt with thin orange and black vertical stripes, is shown from the chest up. She has a thoughtful expression, looking upwards and to the right with her hand resting on her chin. A large, black-outlined thought bubble is positioned to her left, containing Spanish text. The background is a plain, light gray.

¡Oh, ya veo!
Encontrar la
almazara más
próxima es el
siguiente paso.

Olivia se pone en marcha y se marcha
para la almazara. Una mujer la espera
en la puerta.

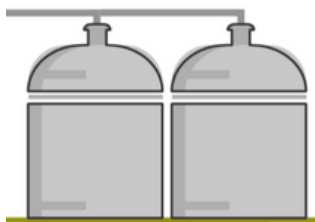


Hola, soy Ramona. Soy la gerente de la almazara, te estaba esperando. Creo que necesitas una visita rápida para entender cómo se produce el aceite de oliva. Aquí cuidamos hasta el mínimo detalle para obtener nuestro "oro líquido", obteniendo un aceite de oliva virgen extra de la mayor calidad. Los agricultores de la zona confían en nuestro saber hacer.

"
Ven, te enseñaré
cómo va todo.



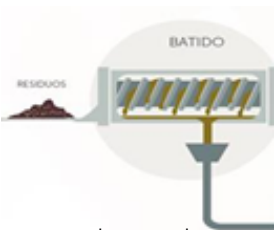
1. Lavado



2. Filtrado y almacenamiento



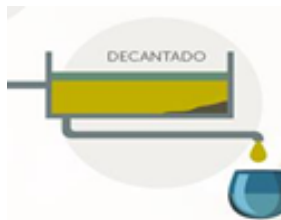
3. Embotellado



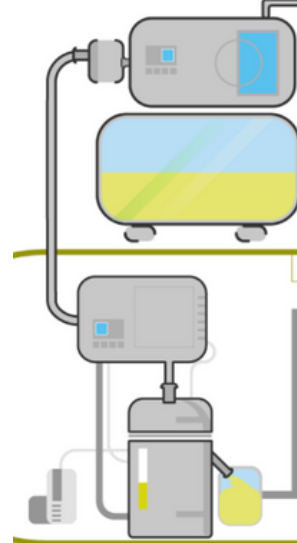
4. Molturar la pasta de aceituna



5. Transporte



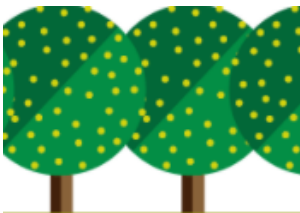
6. Decantación



7. Extracción



8. Almacenamiento



9. Cosechat



10. Molturación

A close-up photograph of a hand holding a clear glass bottle, pouring a thick, golden liquid (likely olive oil) onto a white ceramic plate. The liquid is captured mid-pour, creating a small pool on the plate. The background is a soft, out-of-focus red. The text 'ENHORABUENA' is overlaid in a large, white, cursive font across the middle of the image.

ENHORABUENA

¡ESTE ERA DIFÍCIL!

¿Sabías que...




La “extracción en frío” del elaborado proceso de obtener el aceite de oliva virgen extra (la calidad más alta) se hace a temperaturas menores de 27 grados centígrados. Así las propiedades del aceite se mantienen intactas.

Para producir un litro de aceite de oliva virgen extra se necesitan una media de 5 kilos de aceitunas.

El sabor de un aceite de oliva virgen extra se ve influenciado entre otras cosas, por la variedad de aceitunas utilizadas, la zona de producción y las condiciones de la cosecha de ese determinado año.





Ahora sabes cómo se produce el aceite de oliva, pero ¿sabes distinguir entre los diferentes tipos de aceite de oliva? Te haré un pequeño test.

Entonces, te dejaré con nuestro experto técnico en sostenibilidad. Él te explicará lo que ocurre con los residuos. ¡Disfruta la visita!





¡Muy bien!
¡ALGUIÉN SE ESTÁ
HACIENDO UN EXPERTO
EN LA MATERIA!

A close-up photograph of two green olives hanging from a branch. The olives are covered in numerous small, clear water droplets, giving them a fresh and glistening appearance. The background is dark and out of focus, highlighting the olives and the droplets.

¿SABÍAS QUÉ...

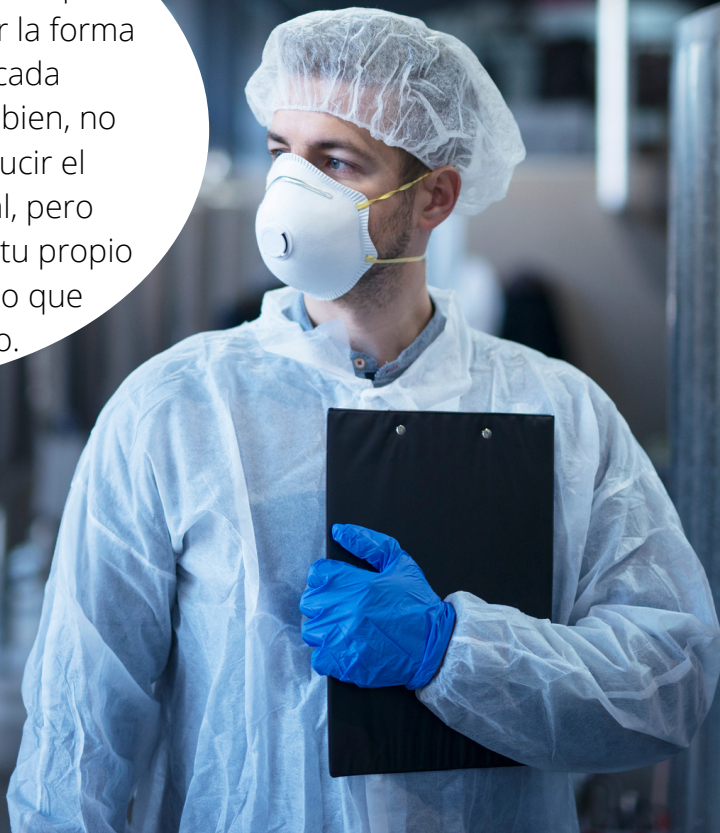
El aceite de oliva virgen extra es el mejor que puedes encontrar. Se obtiene solo por procedimientos mecánicos a bajas temperaturas para conservar sus propiedades. Su acidez máxima es 0.8° (símbolo de grados)

De la misma manera, el aceite de oliva virgen se obtiene de la misma manera pero su acidez puede llegar a 2 grados, aunque sigue conservando las propiedades antioxidantes y vitaminas de las aceitunas.

Hola! Mira Olivia, ahora sabes más de la producción de aceite de oliva, pero debes estar preguntándote donde van los subproductos del proceso. Mi papel es hacerme cargo de qué el proceso sea más sostenible.



Ahora verás todos los residuos que se producen. Debes encontrar la forma de reusarlos, reciclar cada componente y si lo haces bien, no solo serás capaz de reducir el impacto medioambiental, pero también lo podrás usar en tu propio beneficio. Vamos a ver lo que averiguas sobre ello.





1 - AGUAS RESIDUALES



2 - HUESO ACEITUNA



5 - Residual of the first extraction (paste, skin, bone and water)


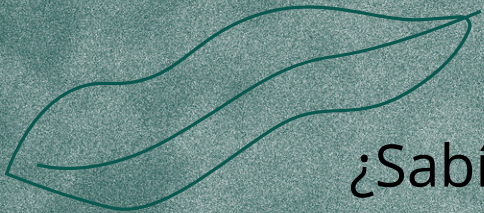


3 - HOJAS Y RAMAS


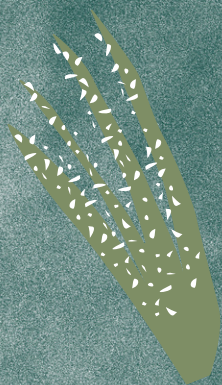


4 - ORUJO

- a. Alimentación animal
- b. Aceite de orujo de oliva
- c. Biomasa/fertilizante
- d. Combustión/calefacción
- e. Fertilizante ecológico



¿Sabías que todos los
residuos de la
producción de aceite
pueden ser
reutilizados?



¡Es un proceso total de
economía circular!





Con una sonrisa, Olivia recuerda a su abuela y cómo ella pensaba que el aceite de oliva era una solución para todo: desde hidratar la piel a limpiar y preservar los utensilios de cocina.

Esta es tu última prueba. Si
desencriptas el código, podrás
abrir la bóveda, encontrada bajo
una pintura de un paisaje rural, en
la oficina de tu derecha.



ZALLEBE
DUSAL
NEHIGIE

A decorative wreath made of olive branches with green leaves and small golden olives, framing the text on a teal background.

¿Sabías qué...

Los médicos recomiendan la ingesta de 2 a 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra para fortalecer nuestro sistema inmune?


El aceite de oliva comparte propiedades antiinflamatorias como la aspirina.

El aceite de oliva tiene 46 cromosomas, igual que un ser humano.



Las pruebas del abuelo de Olivia han acabado, pero Olivia no para de pensar. No para de darle vueltas a la cabeza de cómo comercializar exitosamente su aceite. Mientras juega con una botella de aceite de oliva entre sus manos, piensa en las clases de comercio internacional que recibió en la universidad, sus compañeros, qué ridículo sonaba su profesor cuando hablaba español con aquel acento inglés...y de repente, eureka!

Ella produce a pequeña escala pero con una alta calidad, debería posicionar su marca en aquellos nichos de valor en mercados extranjeros. El primer paso sería identificarlos, y después ir a la cama. ¡Ha sido un día muy largo!

A young woman with short, wavy brown hair is shown from the chest up. She is looking upwards and to the right with a thoughtful expression, her hand resting on her chin. She is wearing a light-colored shirt with thin vertical stripes and small black dots. The background is a plain, light gray.

¿Cuáles son 3 de los
mayores importadores
de aceite de
oliva español?



¿Sabías qué...

España es el principal productor mundial de aceite de oliva, con una superficie total de 2.3 millones de hectáreas. Hay más de 2000 variedades de aceitunas y España cultiva 266 de ellas. La provincia de Jaén produce alrededor del 20% de la producción mundial de aceite de oliva.

*Un trabajo
excelente!*

