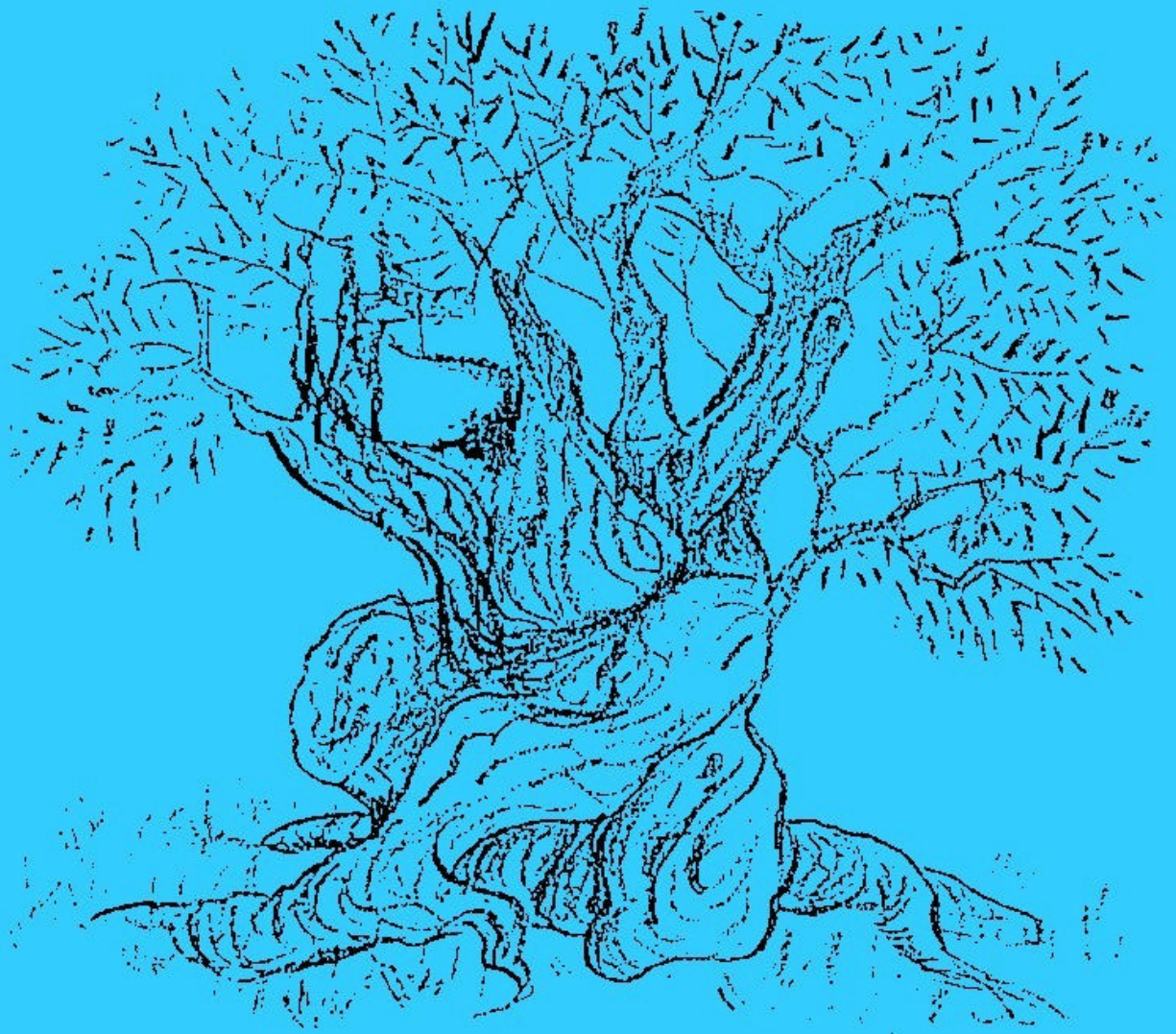


INFANTIL

PRIMER CICLO EDUCACIÓN PRIMARIA



Recomendaciones

Introducción

Los objetivos de este capítulo para los alumnos de estos niveles se reducen a destacar que las aceitunas y el aceite son productos frecuentes en nuestra dieta y que su consumo se remonta a la antigüedad.

Características biológicas

En este ciclo se pretende exclusivamente que el niño observe el olivo y se de cuenta de sus características morfológicas más sobresalientes, al mismo tiempo que comprenda su utilidad y las necesidades básicas que tienen todas las plantas.

Labores agrícolas

Para estas edades la mayoría de las labores agrícolas son muy complejas, por eso aconsejamos reducirlas a la plantación y recolección, que son aspectos evidentes y pueden relacionarse con todos los seres vivos. Se ha incluido la labra, que el alumno observa a diario en su entorno (*).

Plagas y enfermedades

El ejemplo más evidente y asequible para los pequeños son las “malas hierbas” (**). Los insectos pueden ser difíciles de ver pero a veces su acción también se presenta muy clara -hojas mordidas, aceitunas picadas o galerías en troncos-. Los ataques de insectos y las enfermedades producidas por hongos y bacterias pueden debilitar al olivo.

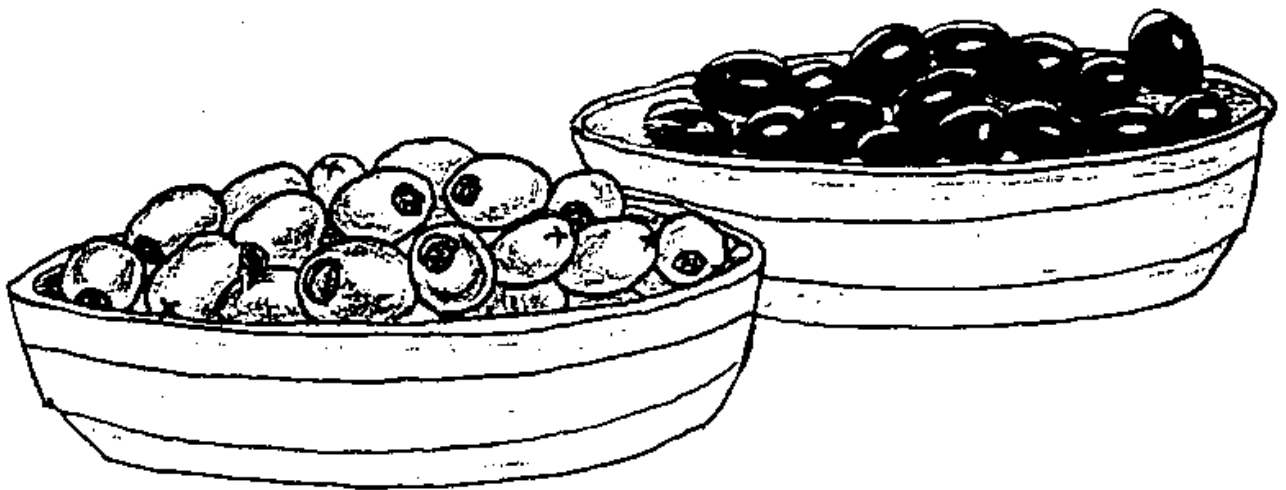
Para este nivel es suficiente conocer estas posibilidades sin entrar en detalles.

Aprovechamiento

Los procesos industriales son complicados para este nivel, siendo la molturación y el prensado los más asequibles, junto con los aderezos caseros de aceitunas. Además, el uso de los subproductos del olivar, para alimentar el ganado o como combustible, son asimismo adecuados para estas edades.

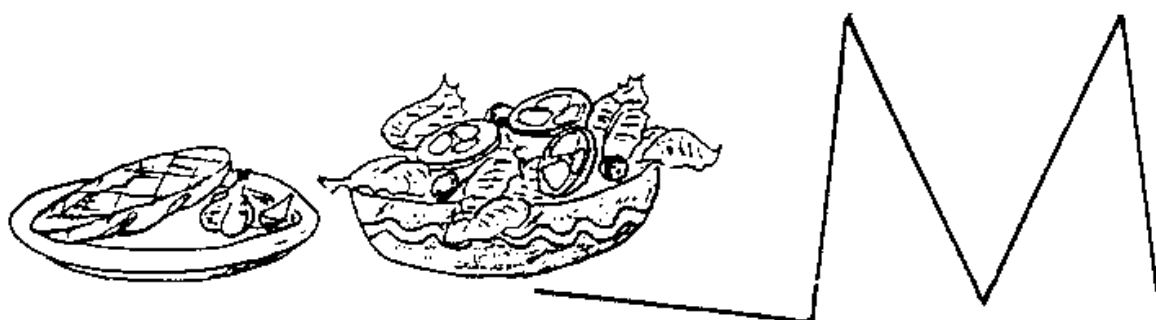
(*) Por lo general, las prácticas agrícolas no suelen ser demasiado respetuosas con el medio ambiente. Debemos tener mucho cuidado en explicar los puntos señalados, para aclarar a nuestros alumnos los motivos que existen para la realización de las tareas agrícolas que ellos observan a diario, pero al mismo tiempo inculcarles las ideas necesarias sobre el respeto al medio ambiente. En las edades tempranas es muy difícil hermanar estas dos acciones, por lo que debemos intentar explicarles lo que normalmente se hace en el campo sin enfatizar los temas relacionados con eliminación de hierbas, lucha contra plagas, etc. y tratarlos más adelante con un enfoque adecuado.

(**) Al igual que en el capítulo de labores agrícolas, las acciones de defensa de los cultivos pueden lesionar gravemente el medio ambiente, por lo que habrá que tener cuidado en mantener el equilibrio adecuado entre control de plagas y respeto al medio ambiente. En el caso de las “malas hierbas” parece muy evidente que son dañinas, por establecer competencia por los recursos. Realmente esto no es así, y en determinadas situaciones ejercen un papel positivo, defendiendo el suelo de la erosión. En la mayoría de los casos sería preferible una siega de las “malas hierbas” que controle las mismas sin alterar el suelo, que una labra del mismo.



Comemos aceitunas

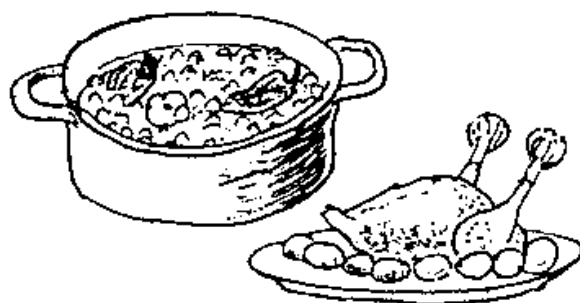
El aceite se usa en la cocina para ...



crudos

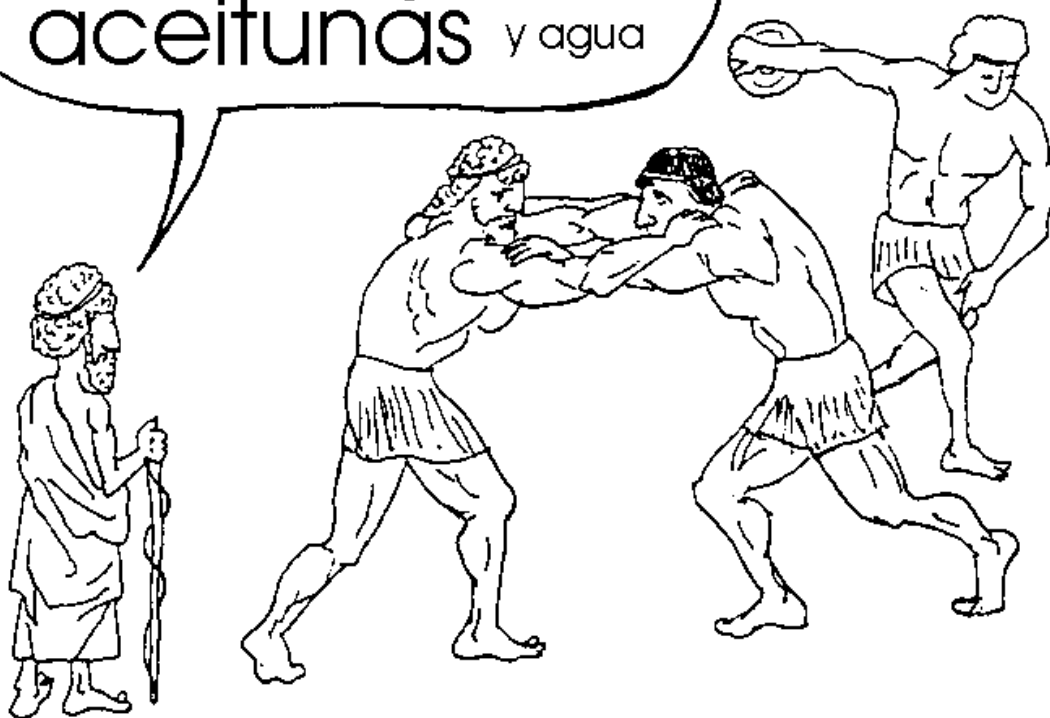


fritos

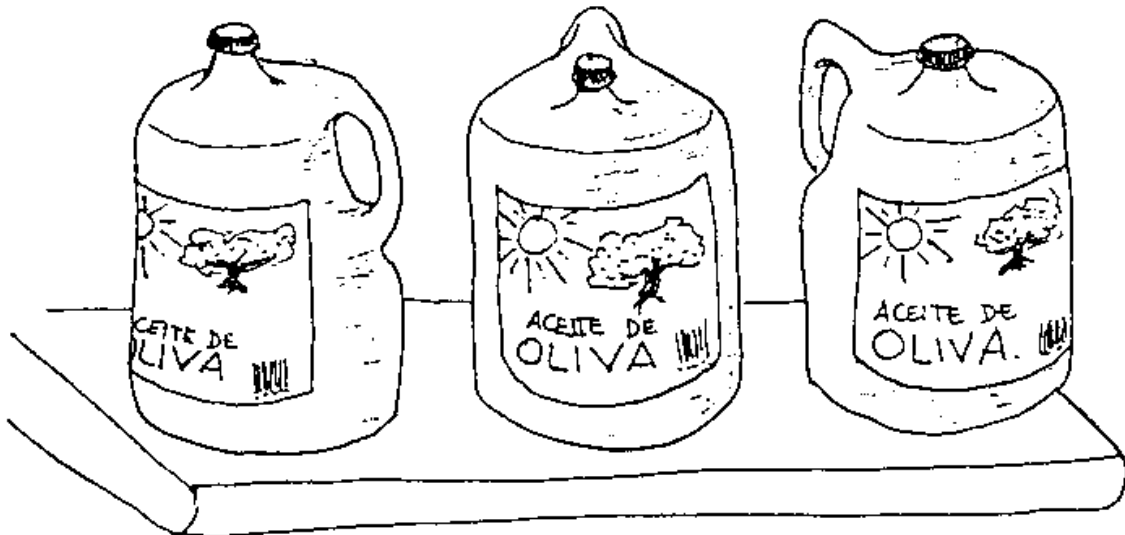


guisos

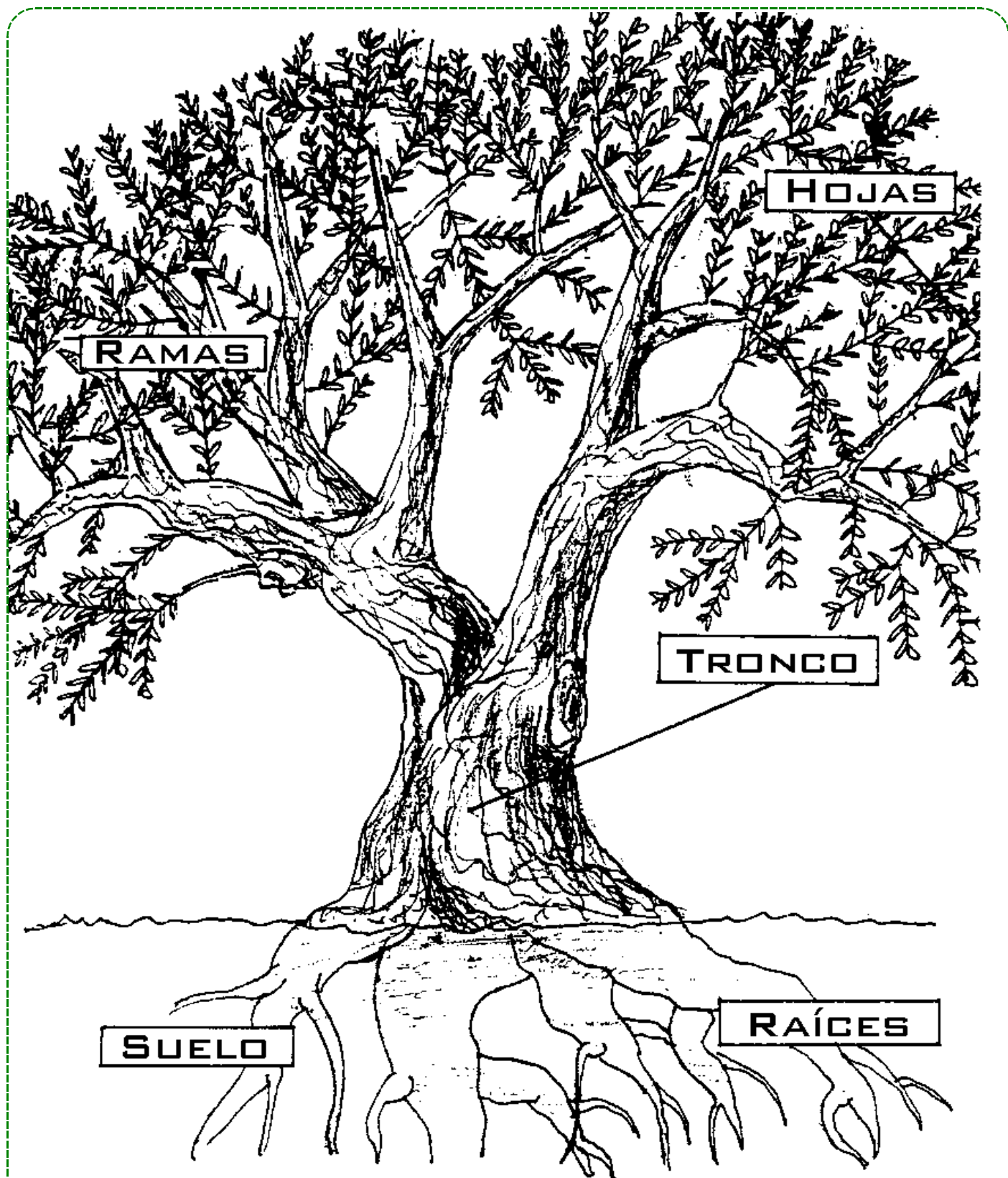
Los atletas griegos
y romanos se alimentaban con
carne cruda, higos secos,
aceitunas y agua



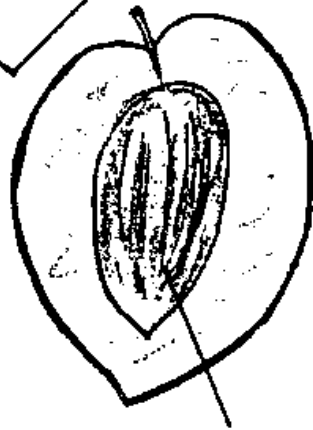
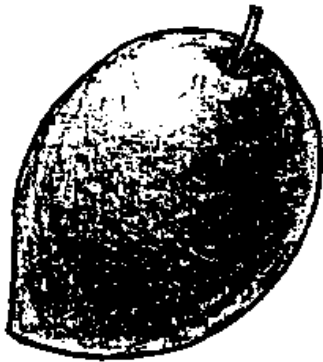
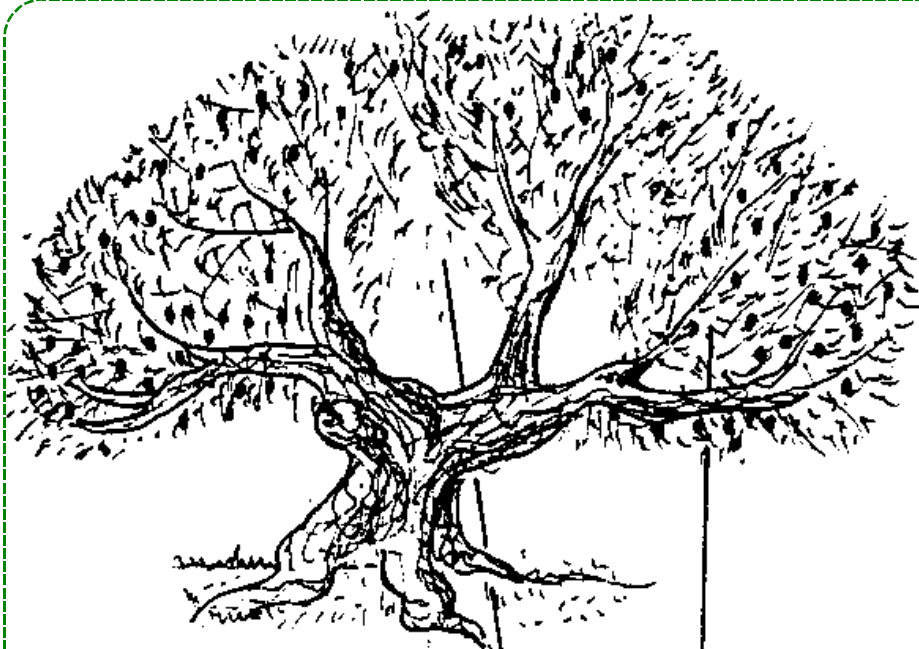
*Los antiguos ya
comían aceitunas*



*Actualmente podemos adquirir
el aceite en tiendas y supermercados*



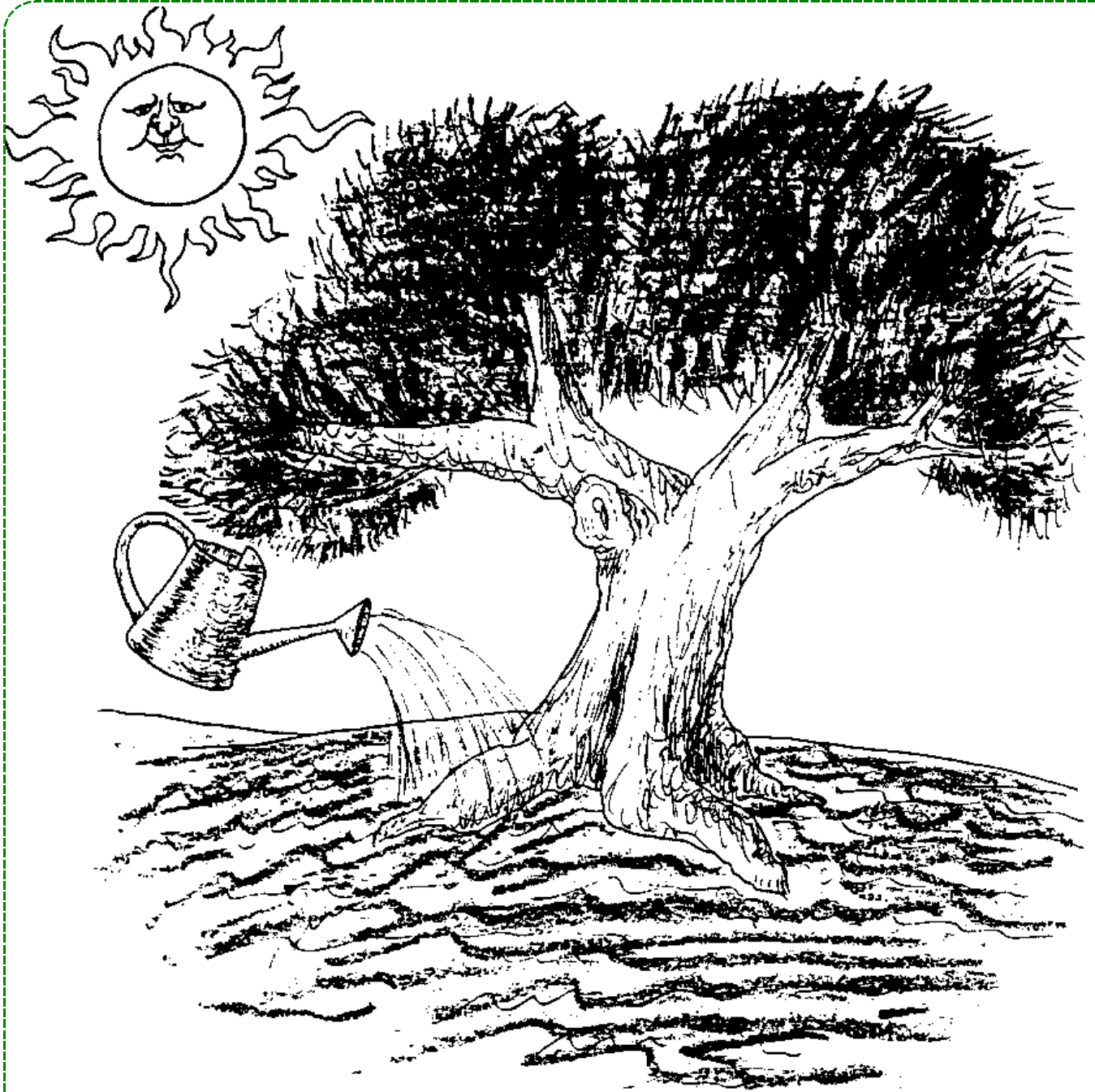
EL OLIVO ES UN ÁRBOL



Aceituna

Hueso

El olivo nos da aceitunas



***Para vivir necesita: agua
aire
tierra
sol***



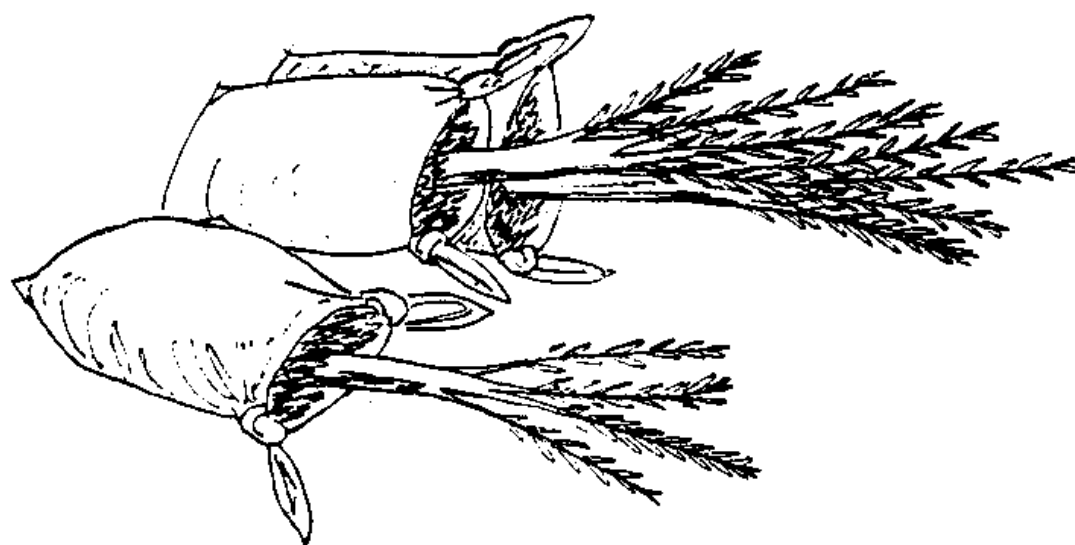
TRONCO
RUGOSO



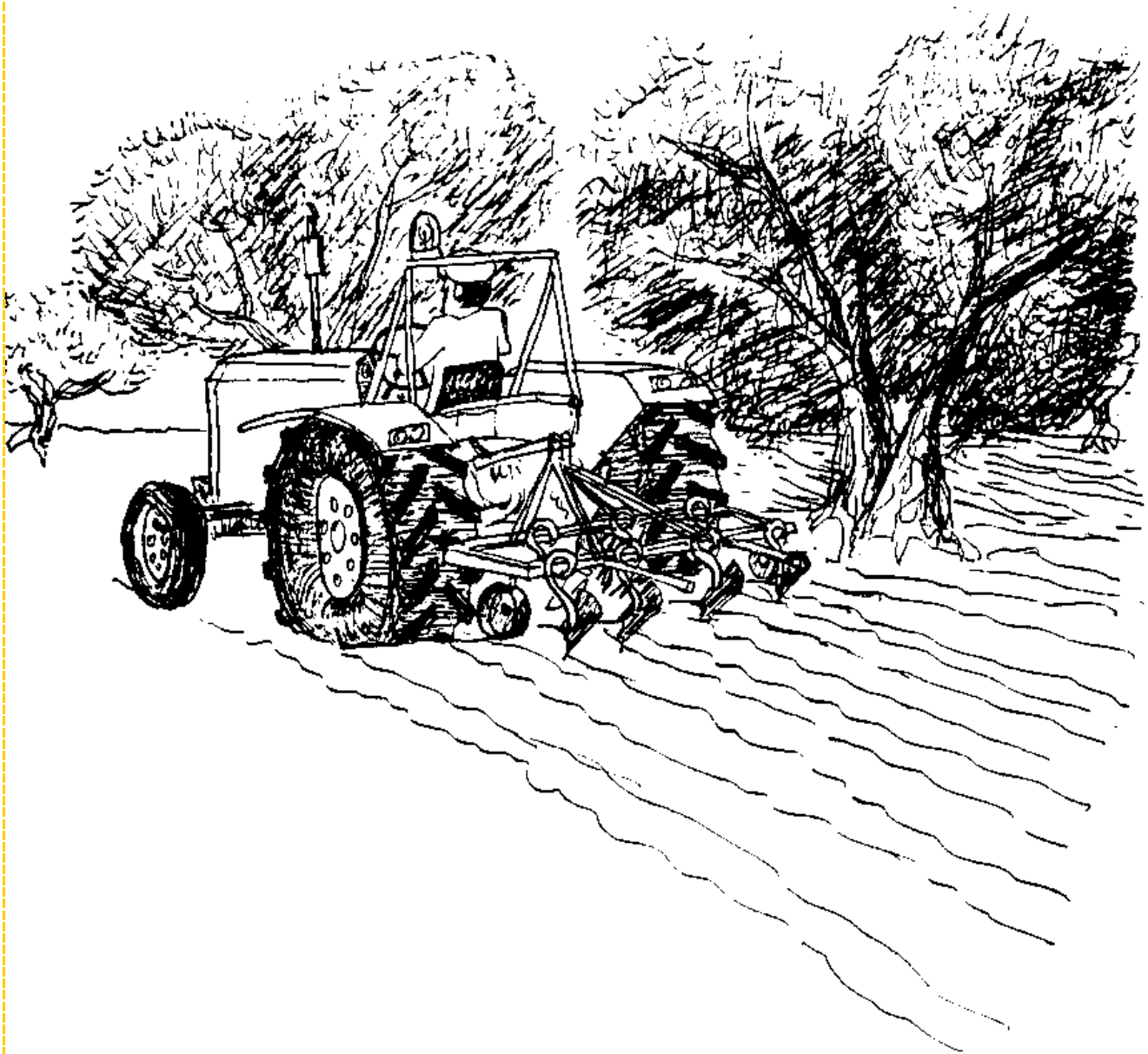
HOJAS
ALARGADAS



FLORES
BLANCAS
MUY PEQUEÑAS



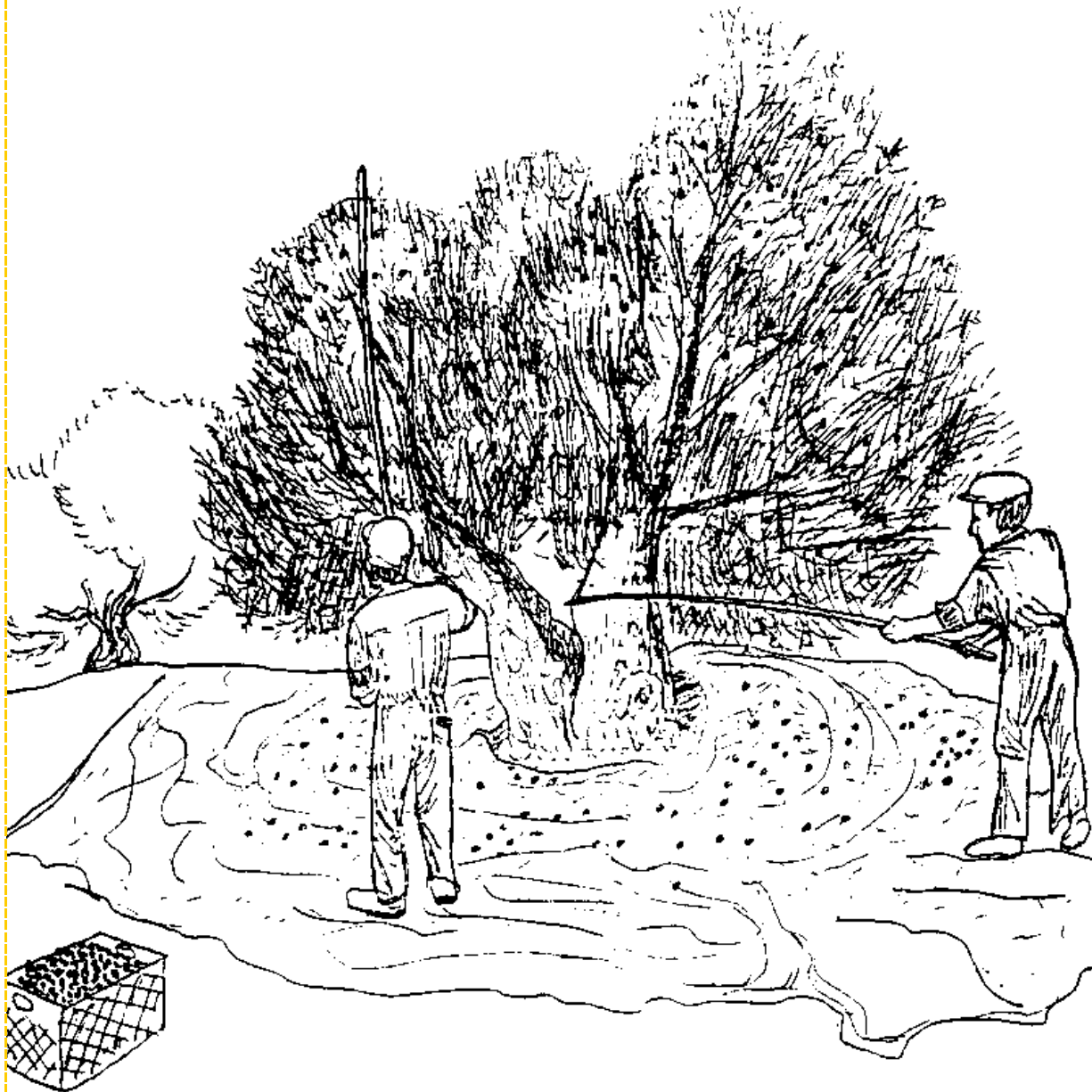
Los olivos hay que plantarlos



**El hombre ara la tierra para que
el olivo dé mejores aceitunas**

Las aceitunas se cogen a mano ...



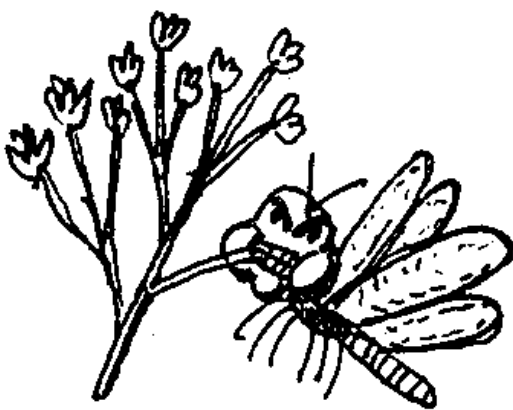
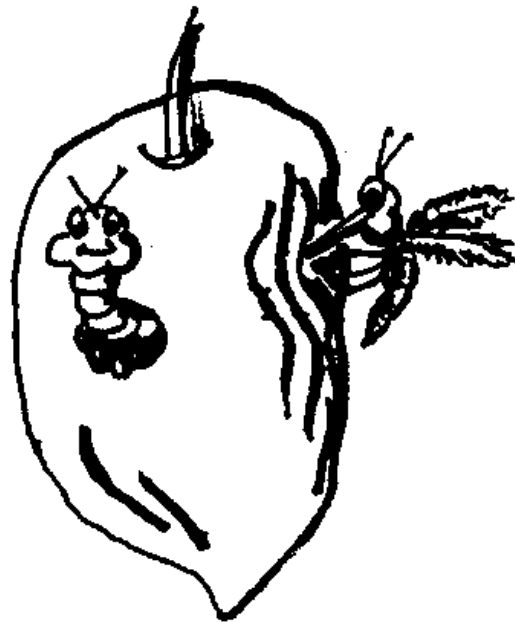
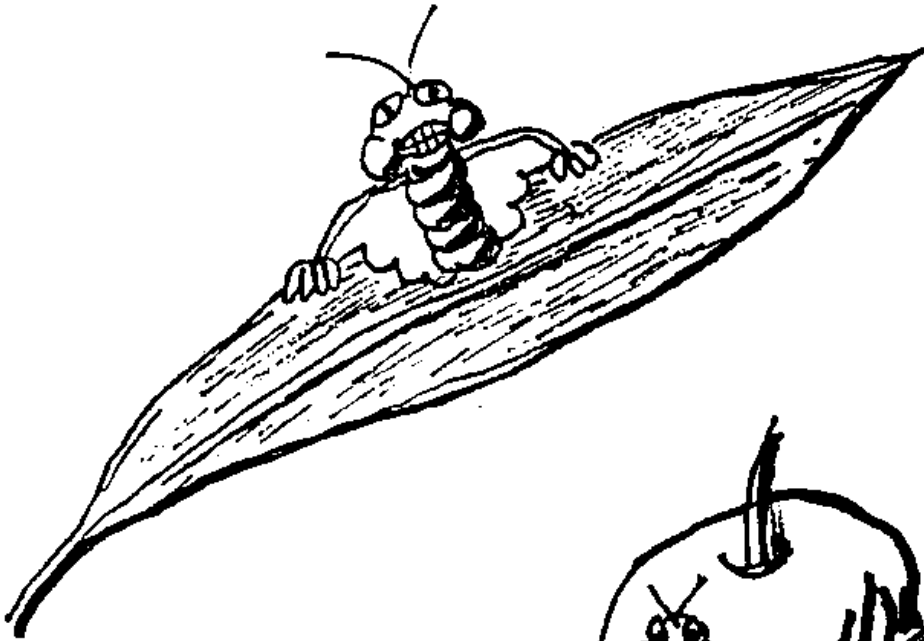


**... o haciéndolas caer
con una vara**



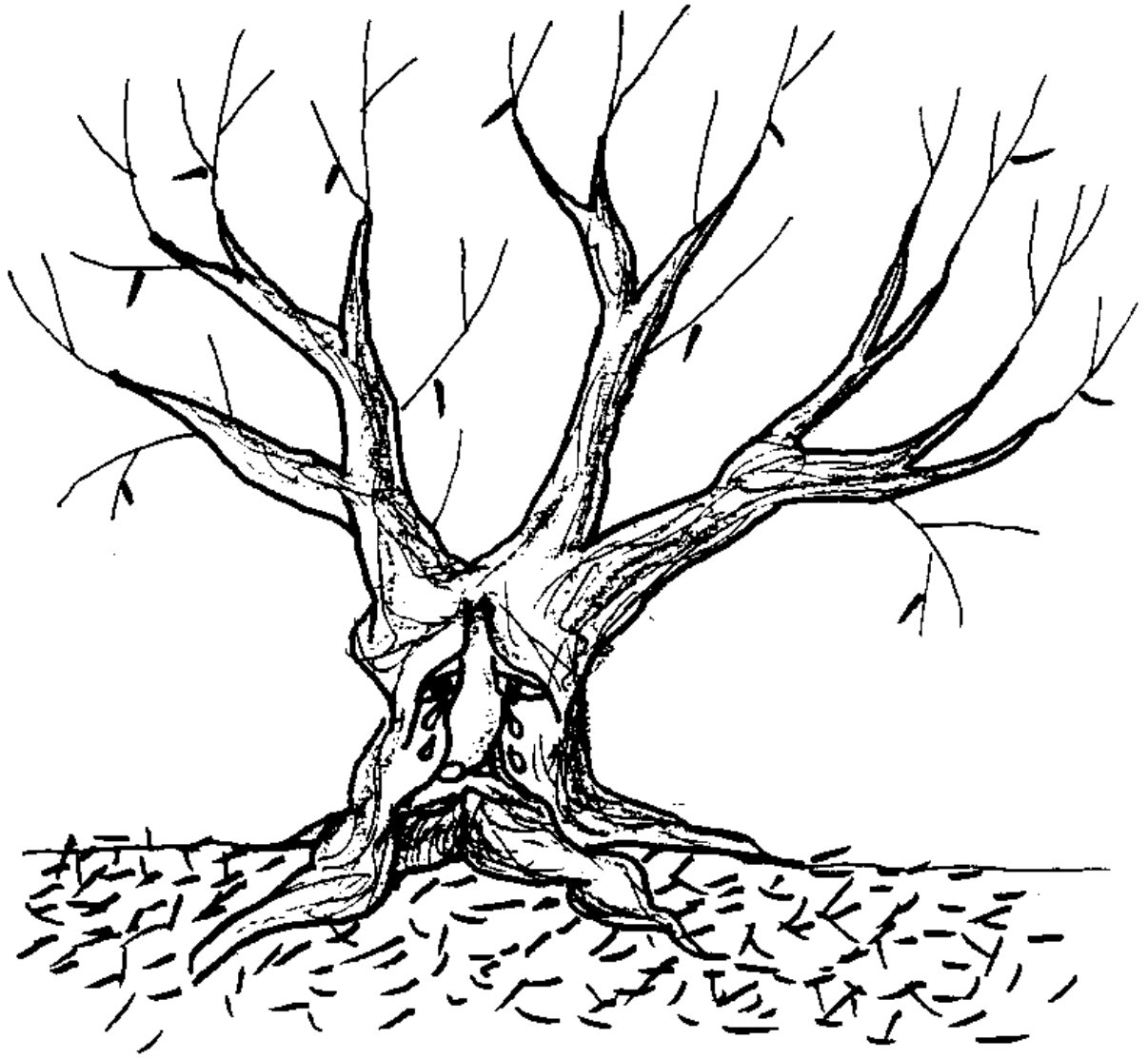
**Las "malas hierbas"
le quitan agua y
alimentos al olivo**

Algunos insectos se alimentan de las hojas, frutos y otras partes del olivo.

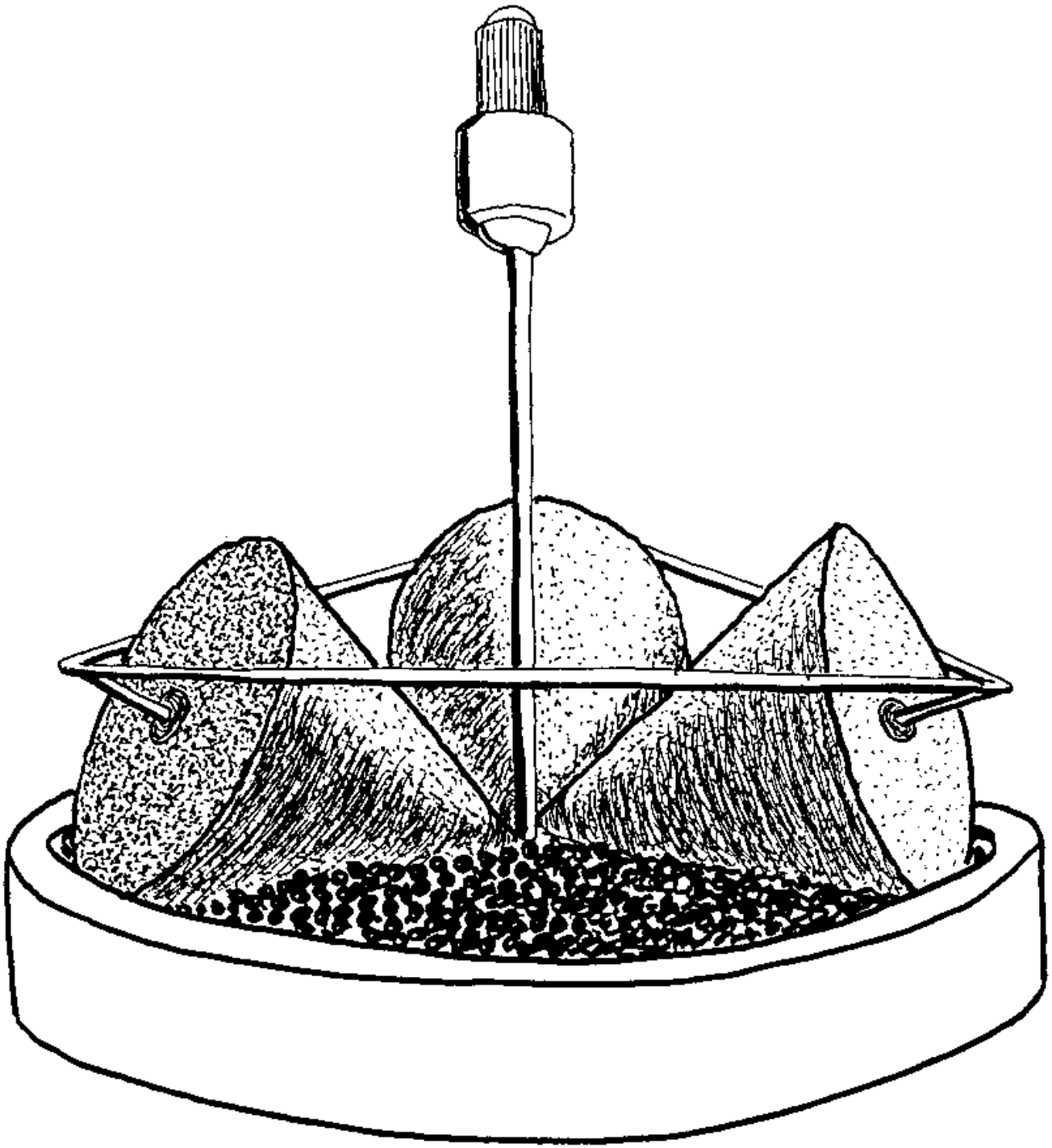




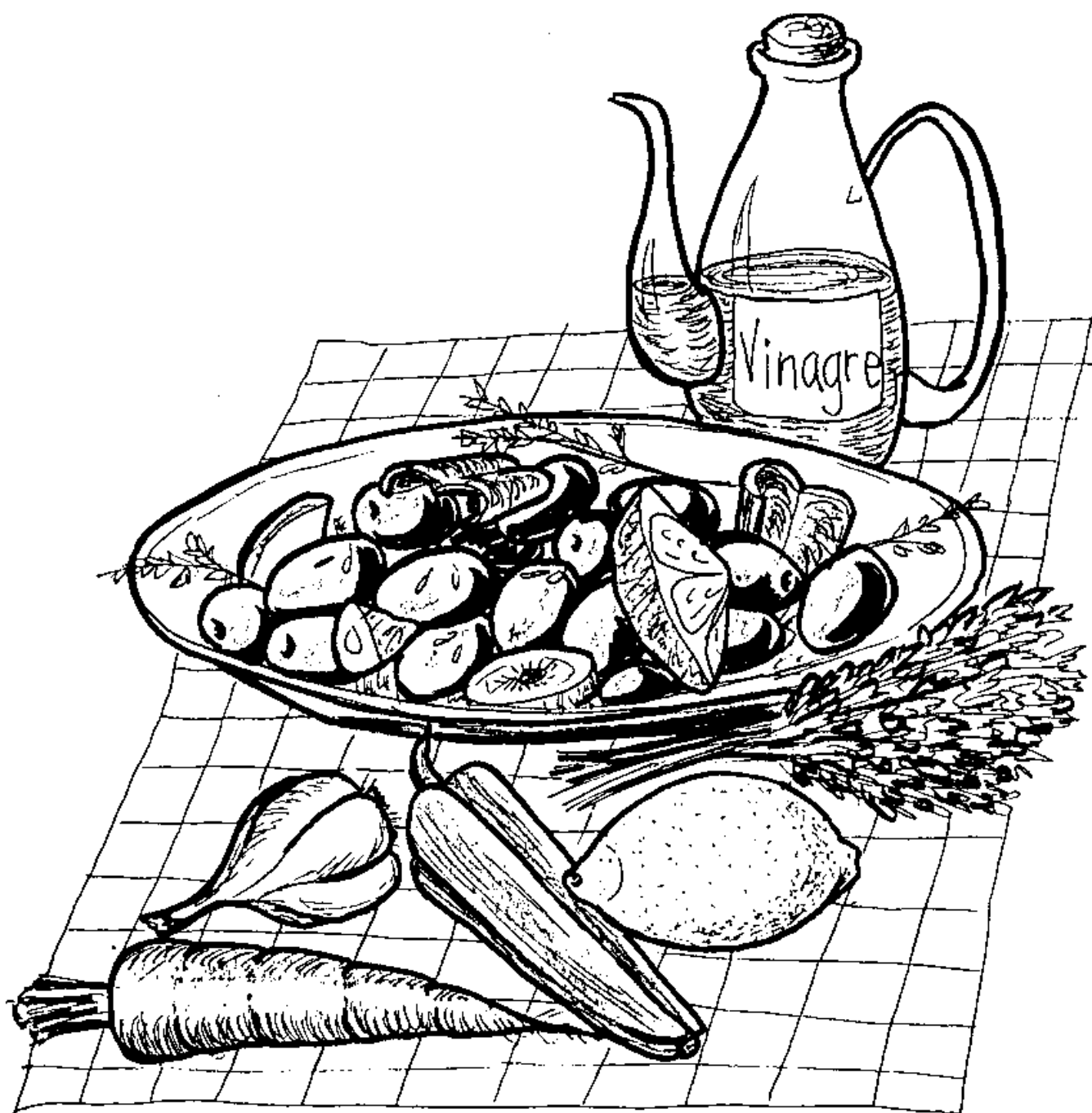
**A veces, los olivos enferman
y tienen pocos frutos.**



**En algunas ocasiones,
los olivos pierden sus hojas
y pueden llegar a morir**



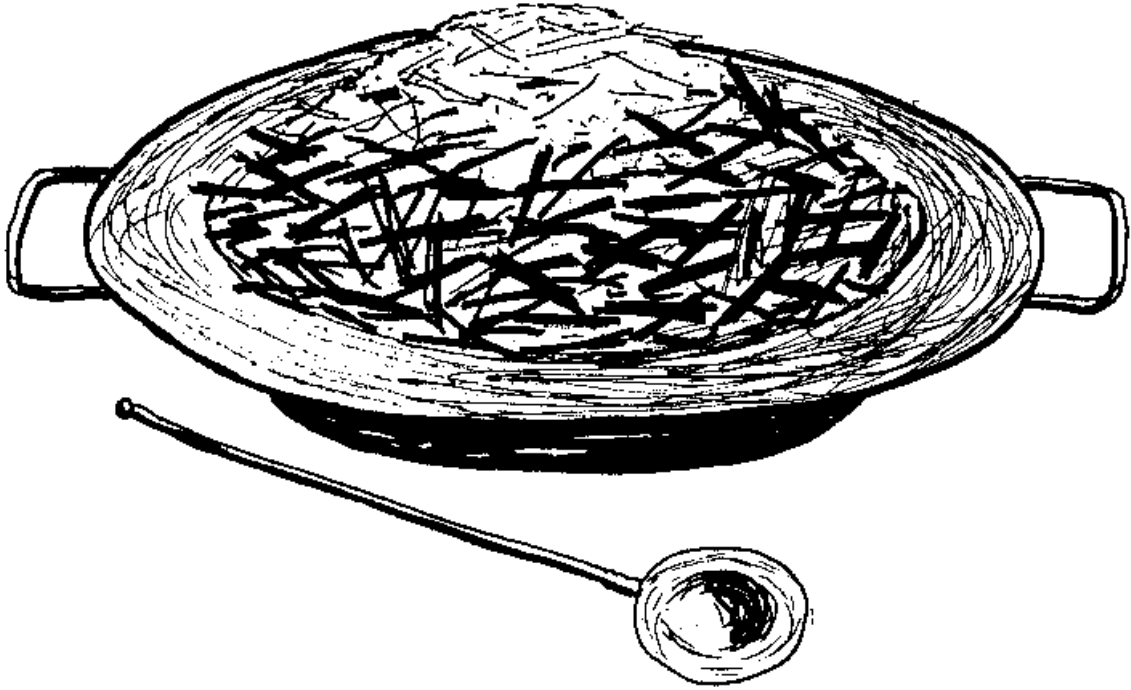
**El aceite se saca moliendo
las aceitunas maduras.**



**Para comernos las aceitunas
tenemos que aliñarlas**



**Las ramitas del olivo se
pueden aprovechar para
comida de las cabras.**



**Las ramas del olivo
se pueden utilizar
como combustible.**

Seminario Permanente “El olivar”

GEP Alcalá de Guadaira

Grupo de trabajo de Arahal-Paradas