

EL OLIVAR.

CULTIVO Y PRODUCCIONES INTRODUCCIÓN



Recomendaciones

Infantil y primer ciclo de Primaria

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.

Enseñanza primaria, 2º y 3º ciclos.

En esta etapa los alumnos deben saber que una dieta correcta es fundamental para conservar la salud.

Desde otros puntos de vista puede ser adecuado darles a conocer otros usos del aceite, e introducir conceptos básicos en la economía rural.

En los niveles superiores de esta etapa pueden estudiarse procesos industriales sencillos y algunos aspectos sobre su comercialización.

Enseñanza Secundaria Obligatoria, 1er ciclo.

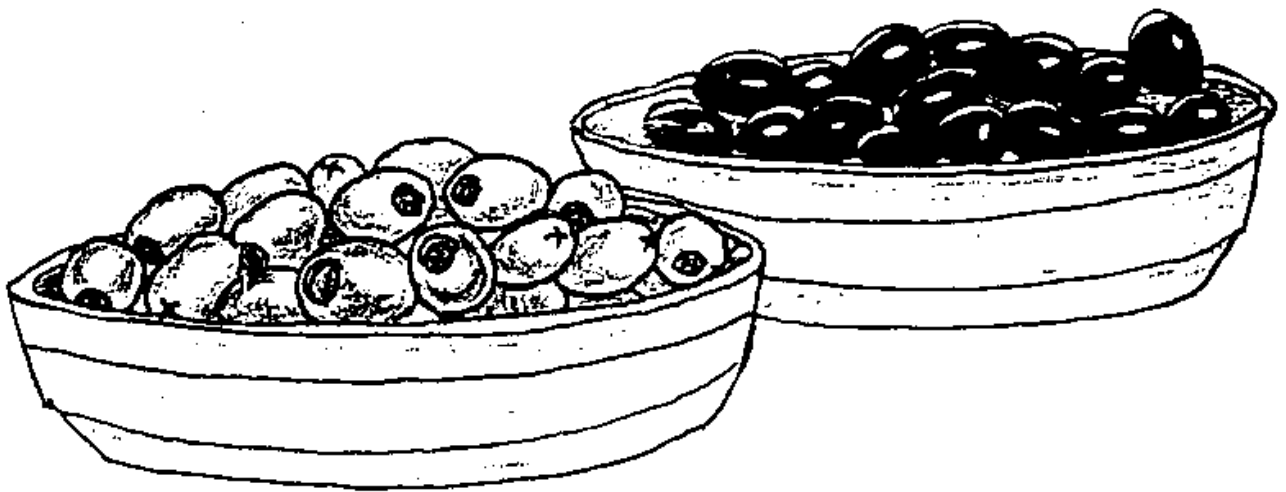
Al tratar el calor y la temperatura, y los cambios asociados, puede introducirse el concepto de estabilidad y tocar el tema de las medidas que debemos tomar con los alimentos que consumimos para conservar sus cualidades.

Desde otras áreas pueden tratarse su origen mitológico o su importancia económica para nuestro país y comunidad autónoma, así como la representación de datos mediante tablas y gráficas.

Enseñanza Secundaria Obligatoria, 2º ciclo y Bachillerato.

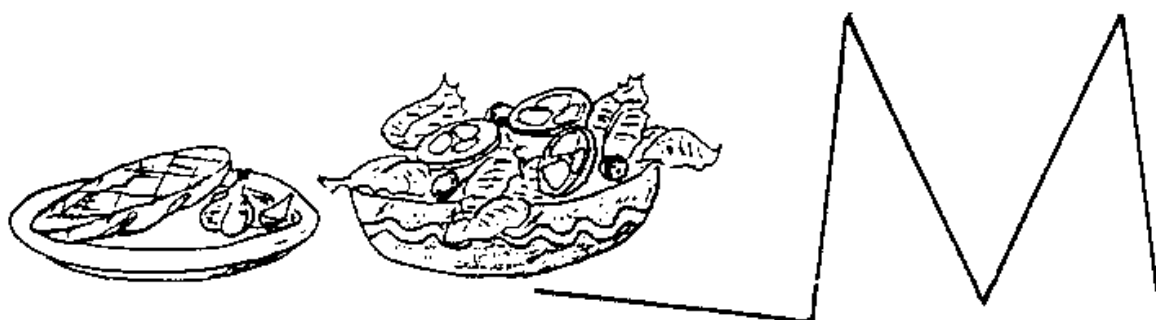
Los conceptos relacionados con la composición química, su influencia en el metabolismo y las acciones concretas en este, y la relación entre el consumo de grasas y la salud son adecuados para los niveles superiores

Así mismo pueden tratarse desde otras áreas algunos aspectos más profundos respecto a la economía de los productos del olivar.



Comemos aceitunas

El aceite se usa en la cocina para ...



crudos

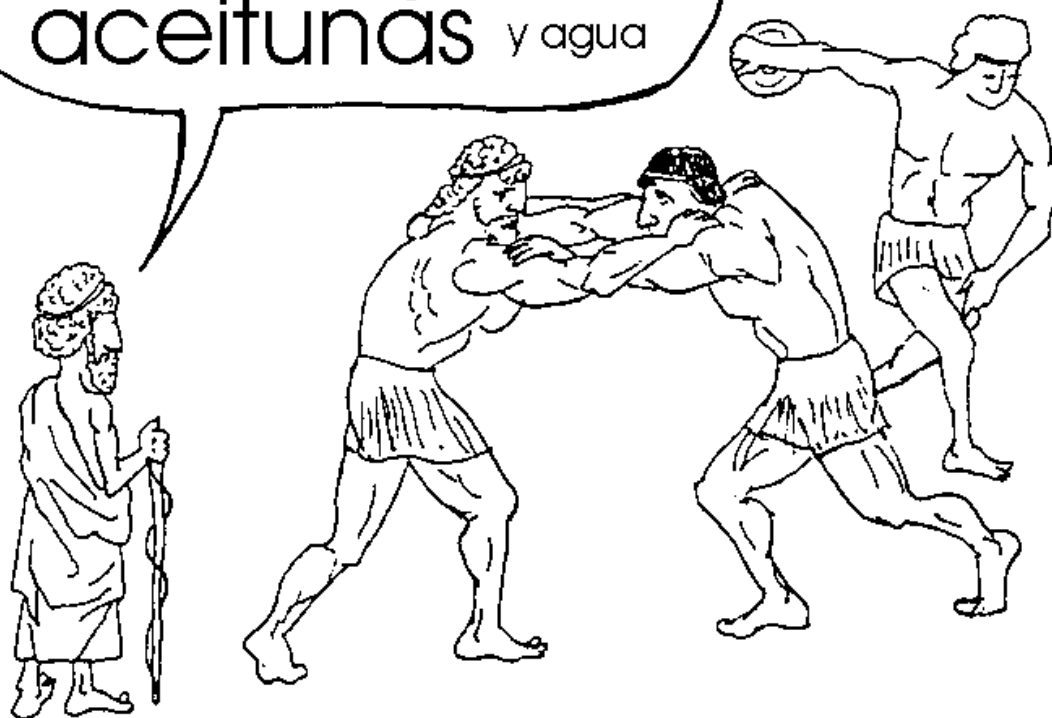


fritos

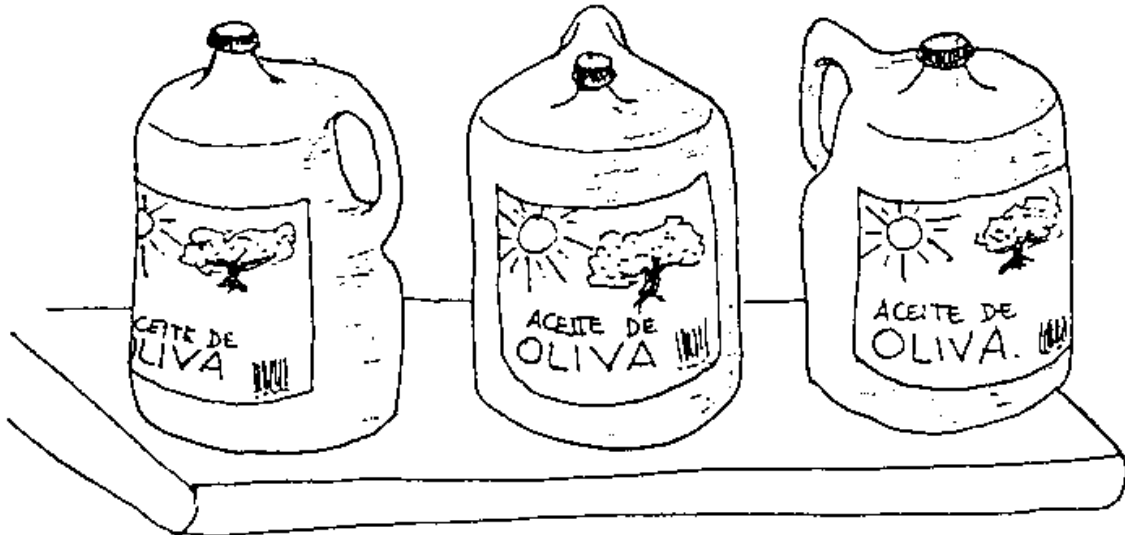


guisos

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*

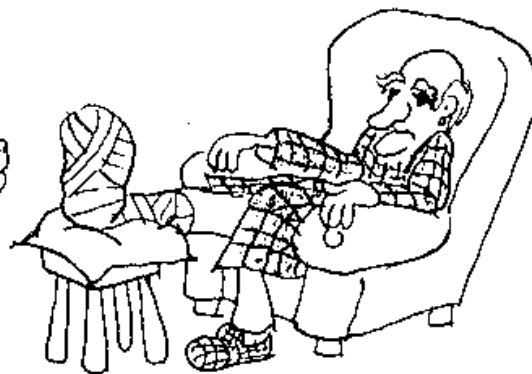
**Las grasas influyen
en nuestra salud**



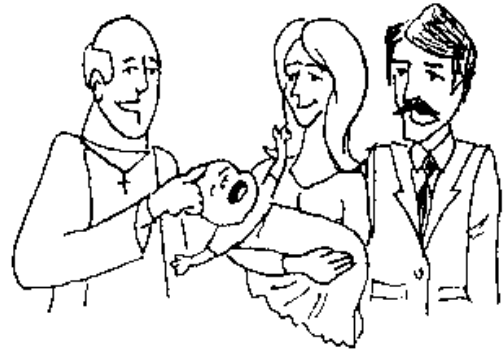
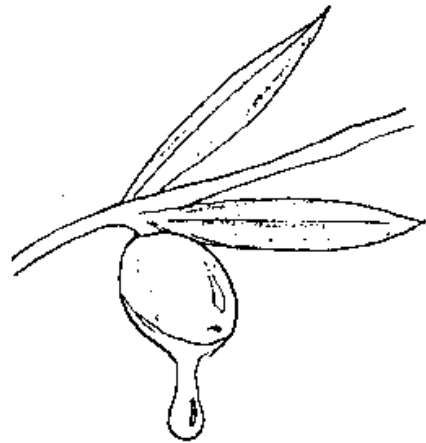
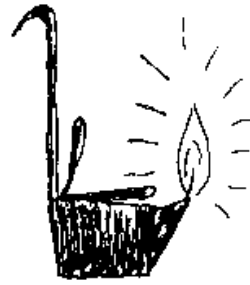
ACEITE DE OLIVA



GRASAS ANIMALES



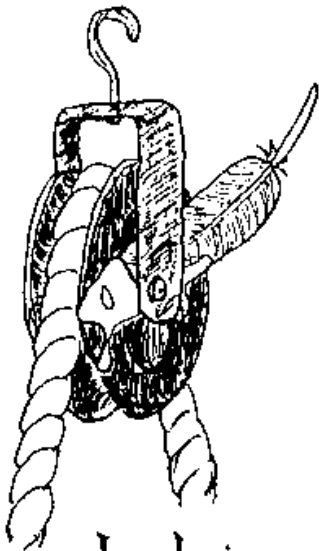
Iluminación



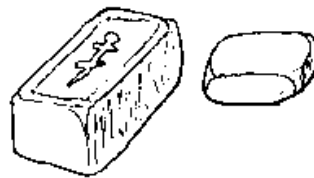
Unciones



Medicinas



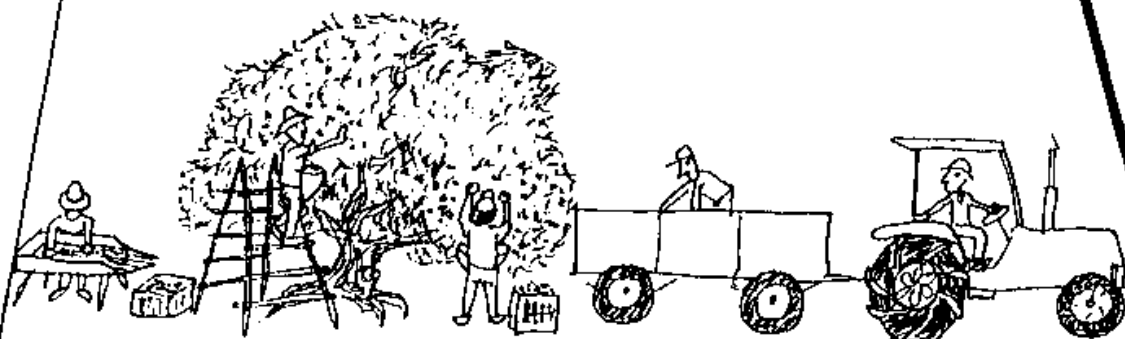
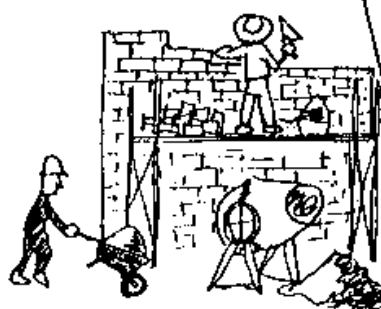
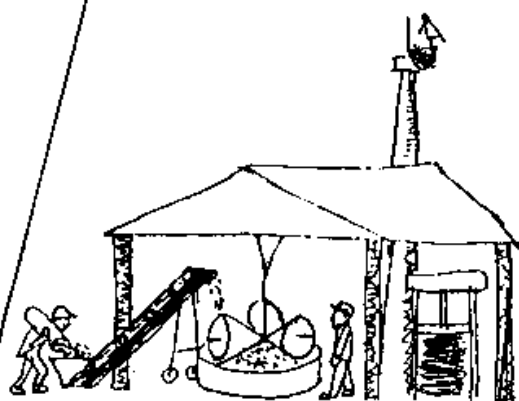
Lubricantes



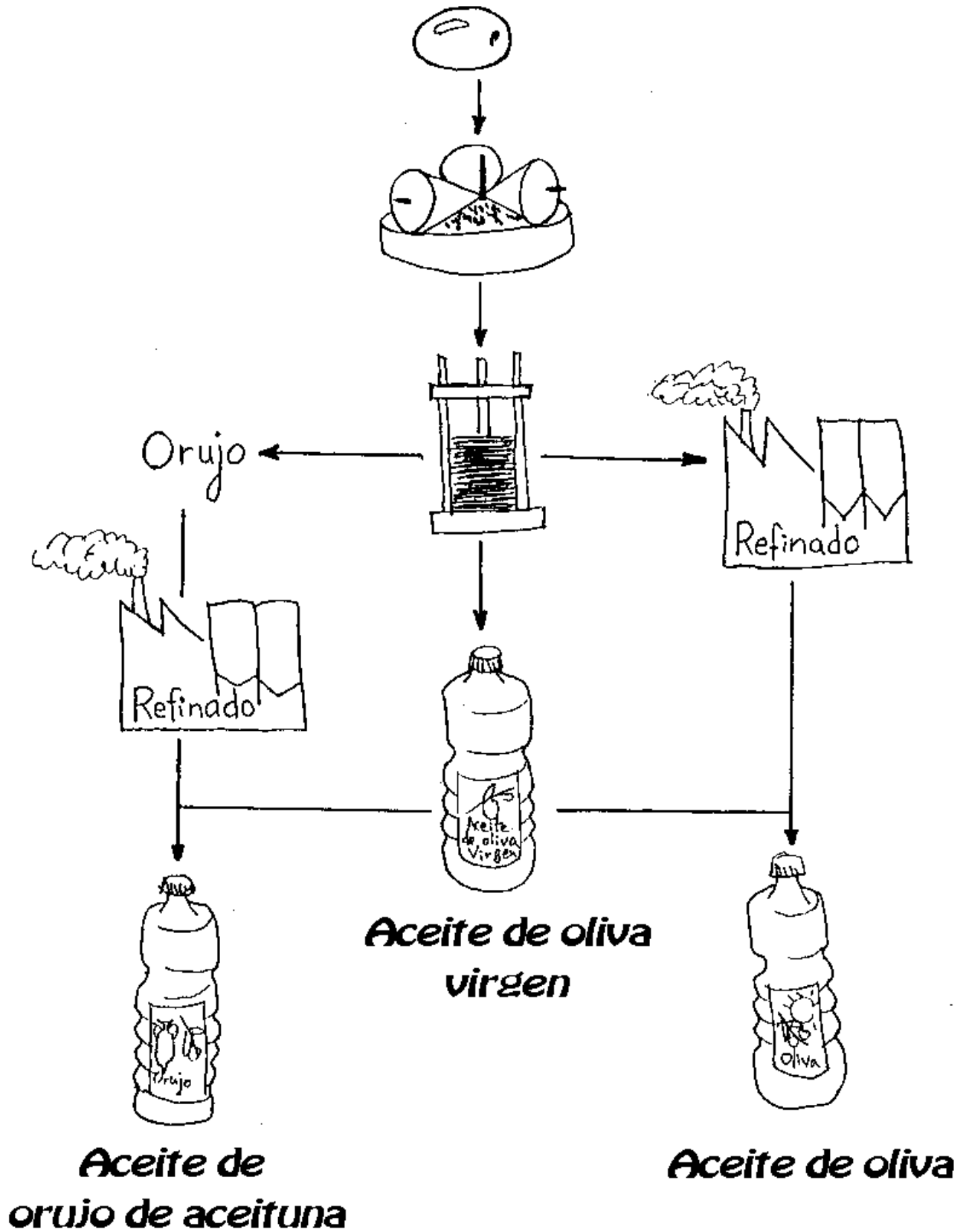
Fabricación de jabones

Otros usos del aceite

En nuestro pueblo muchas personas
trabajan en el campo



De la aceituna se extraen varios tipos de aceite



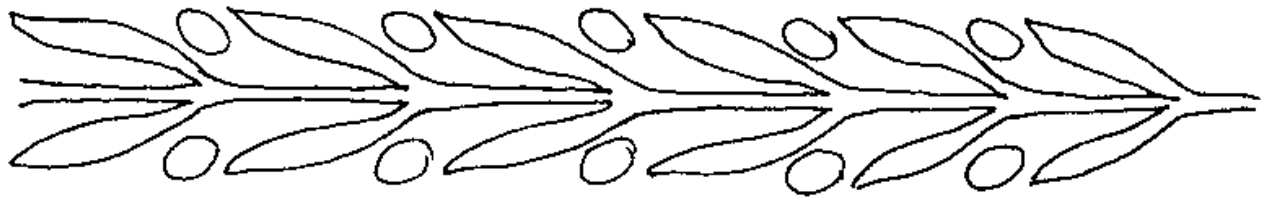
El aceite de oliva es estable a elevadas temperaturas

aceite de palma	240° C
aceite de cacahuete	220°C
aceite de oliva	210°C

temperatura de fritura . 180°C

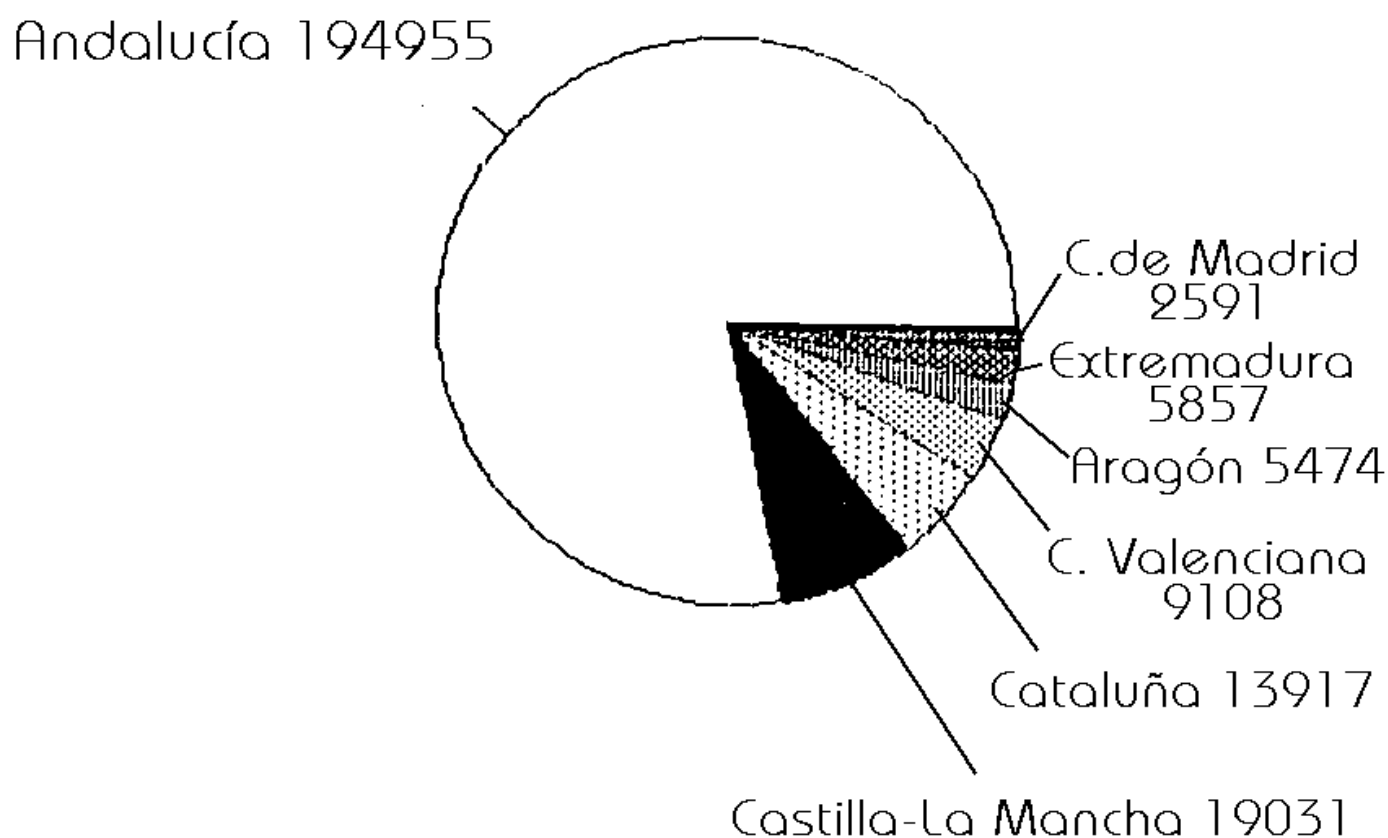
manteca de cerdo	180°C
girasol - soja	170°C
colza - maíz	160°C
margarina	150°C
mantequilla	110°C

**TEMPERATURAS CRÍTICAS DE
ALGUNAS GRASAS COMESTIBLES**

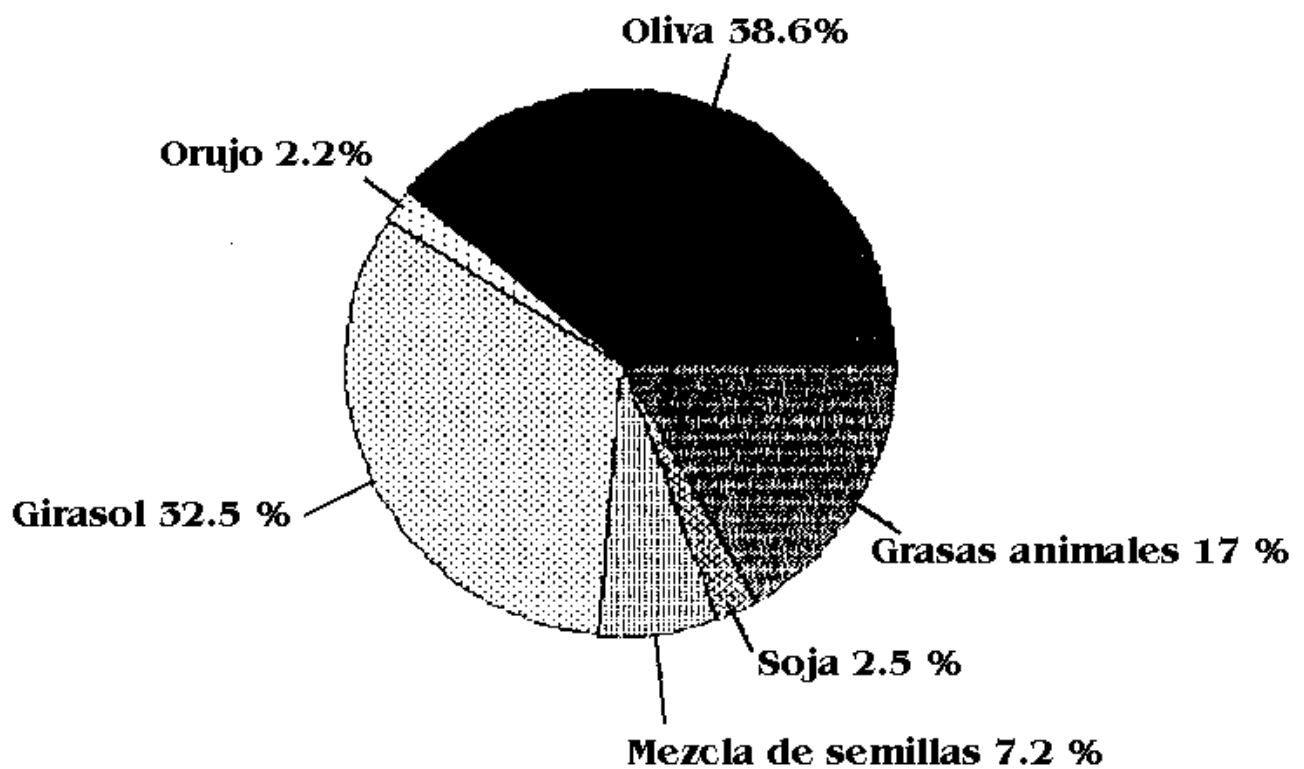


La mitología griega atribuye el origen del olivo a un regalo de la diosa Palas Atenea a la ciudad de Atenas.

Producción de aceite de oliva Tm Campaña 1983-84 Comunidades Autónomas

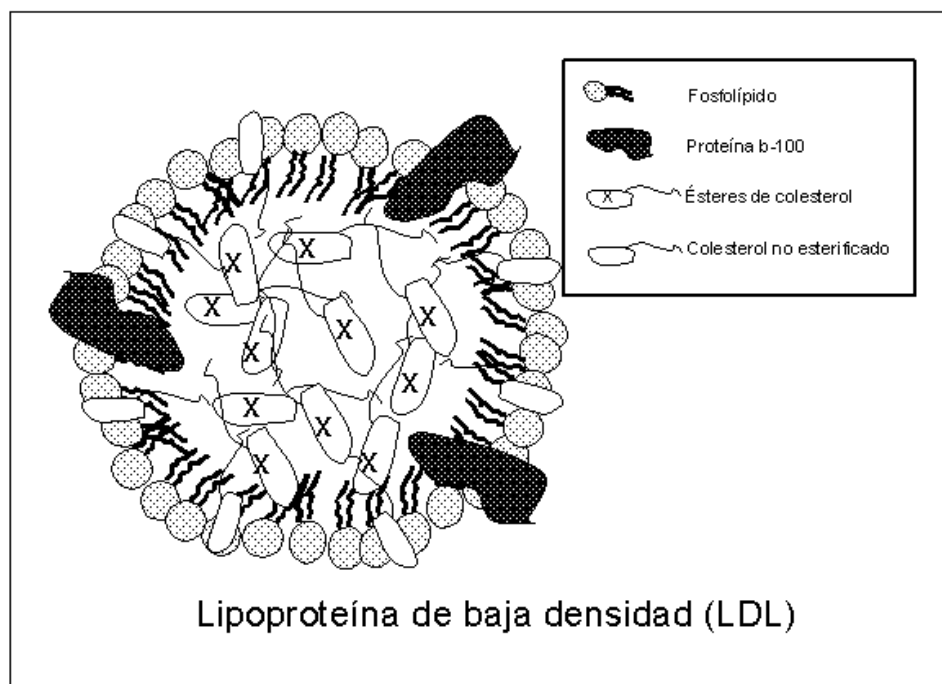


Consumo de grasas en España



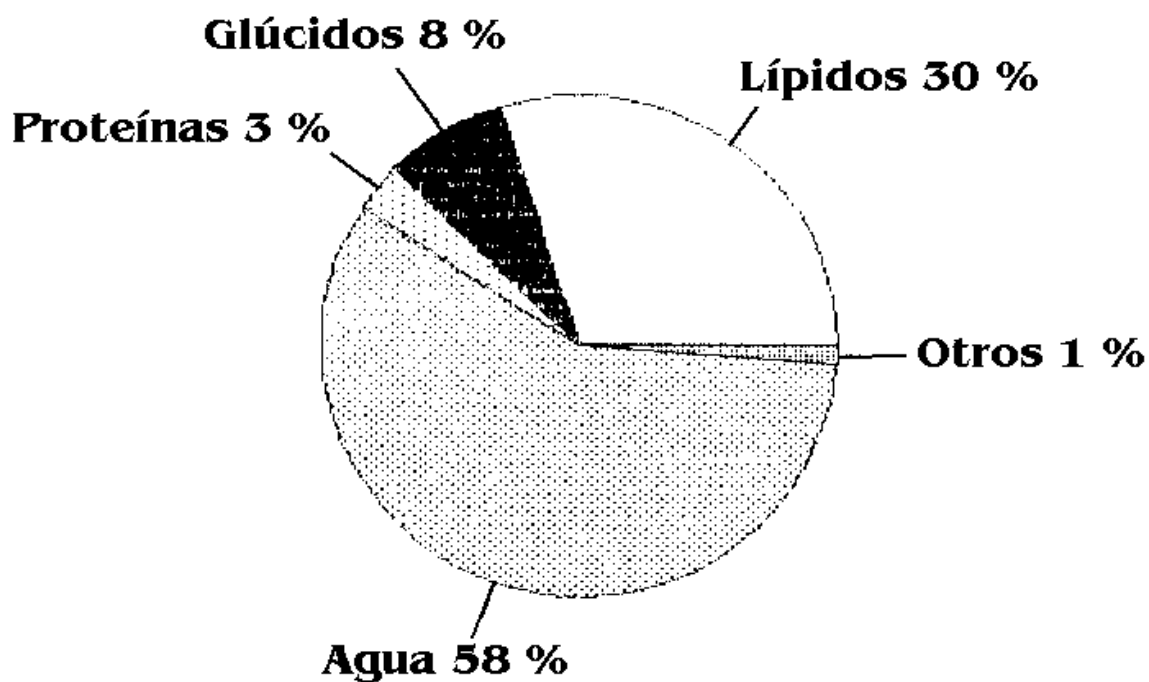
Influencia de los ácidos grasos de la dieta en el metabolismo del colesterol

	Niveles globales de colesterol	Niveles HDL	Niveles LDL
Ac.Gr.Saturados	↑	↑	↑
Ac.Gr. Monoinsaturados	=	↑	↓
Ac.Gr.Poliinsaturados	↓	↓	↑



Aceituna madura

Composición química



99 % lípidos

ácidos grasos saturados 8-23 %

" " insaturados 75-90 %

" " monoinsaturados (oleico) 56-83 %

" " poliinsaturados (linoleico) 3.5-20 %

" " " (linolénico) 0-1.5 %

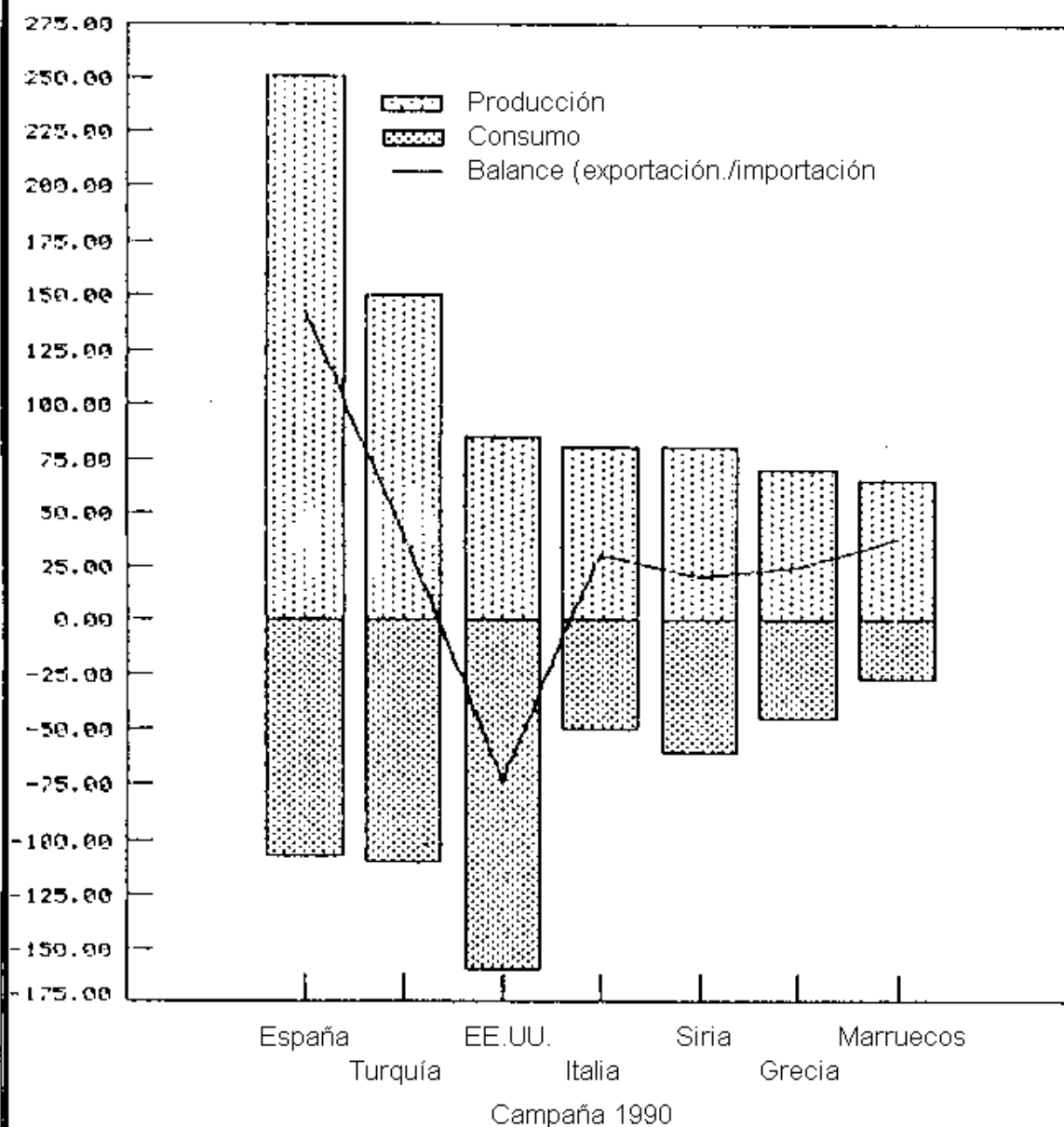
vitamina E

Provitamina A (caroteno)

Aceituna de mesa

Productores y consumidores

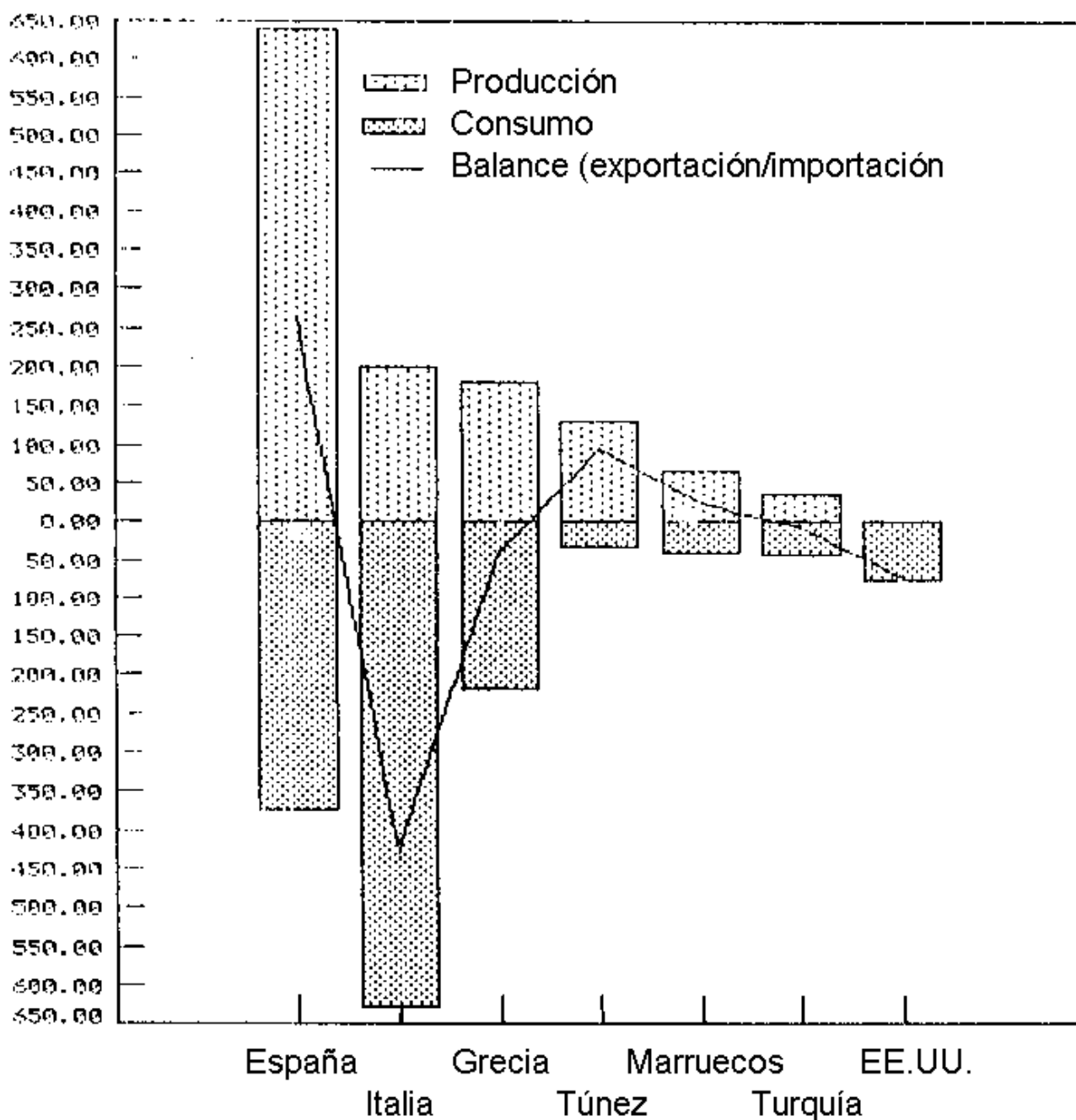
Miles de toneladas



Aceite de oliva

Productores y consumidores

Miles de toneladas



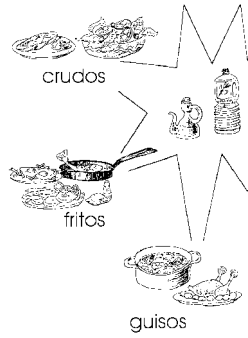
Campaña 1990



Comemos aceitunas

1

El aceite se usa en la cocina para ...

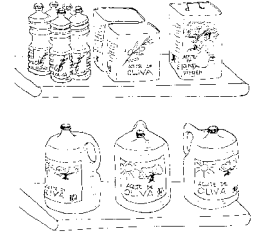


2



Los antiguos ya comían aceitunas

3



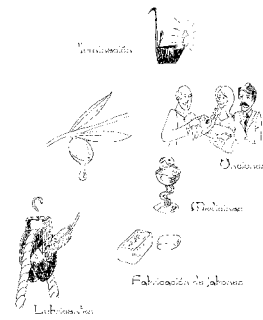
Actualmente podemos adquirir el aceite en tiendas y supermercados

4

Las grasas influyen en nuestra salud



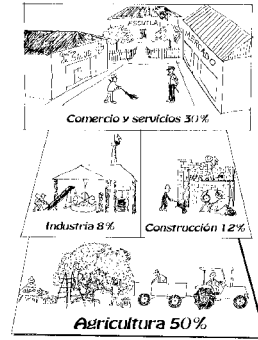
5



Otros usos del aceite

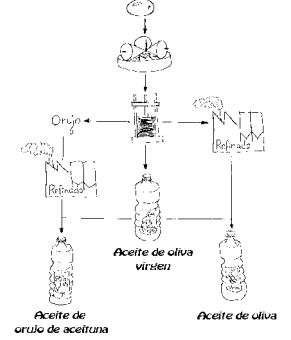
6

En nuestro país, muchas personas trabajan en el campo



7

De la aceituna se extraen varios tipos de aceite



8

El aceite de oliva es estable a elevadas temperaturas

aceite de palma.....	240°C
aceite de cacahuete.....	220°C
aceite de oliva.....	210°C
temperatura de fritura: 180°C	
mantequilla de cerdo.....	180°C
girasol - soja.....	170°C
colza - maíz.....	160°C
margarina.....	150°C
mantequilla.....	110°C

TEMPERATURAS CRÍTICAS DE ALGUNAS GRASAS COMESTIBLES

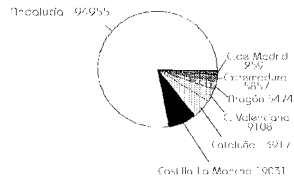
9



La mitología griega atribuye el origen del olivo a un regalo de la diosa Prometeo a la ciudad de Atenas.

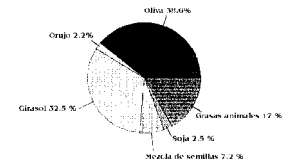
10

Producción de aceite de oliva Tm Campaña 1983-84 Comunidades Autónomas



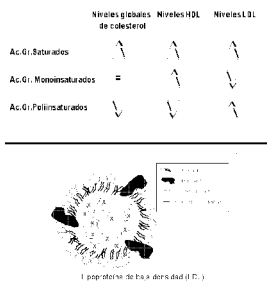
11

Consumo de grasas en España



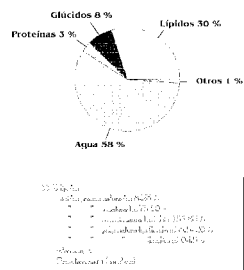
12

Influencia de los ácidos grasos de la dieta en el metabolismo del colesterol



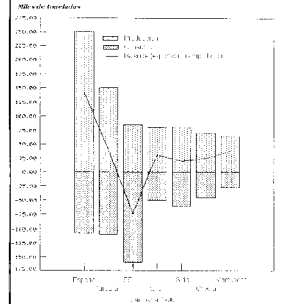
13

Aceituna madura Composición química



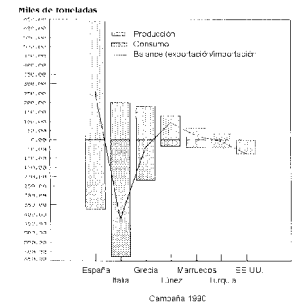
14

Aceituna de mesa Productores y consumidores



15

Aceite de oliva Productores y consumidores



16

Seminario Permanente “El olivar”

CEP Alcalá de Guadaíra

Grupo de trabajo de Arahal-Paradas