

TU ESCUELA EN CASA

Ministerio de
EDUCACIÓN



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
CÓRDOBA

entre
todos

Del olivo a la góndola

NIVEL DE EDUCACIÓN PRIMARIA / 2.º Y 3.º GRADO
CIENCIAS SOCIALES

Palabras clave: circuitos productivos / tecnología / herramientas /
bienes primarios y secundarios / espacios urbanos y rurales /
instrumentos / herramientas



ISEP

Del olivo a la góndola



Fuente: [Pixabay](#)

Presentación

El olivo es un árbol que distintas sociedades consideran muy valioso desde hace mucho mucho tiempo. Llegó a nuestras tierras de la mano de los conquistadores que lo sembraron en distintos lugares. El clima de algunas regiones fue bueno para que se adaptara y, hoy, Argentina tiene muchas hectáreas de plantaciones de árboles de olivo.

Los frutos del olivo son muy populares en nuestro país, ¿saben cuáles son?: ¡las aceitunas! Las podemos comer solas, en picadas o en la pizza y en muchas otras preparaciones. Pero también, con ellas, se pueden fabricar otros productos. Uno de los principales es el aceite: el aceite de oliva. Este aceite tiene muchas propiedades para la salud y un sabor que a algunas personas les encanta y a otras, no tanto. También su precio es muy alto en relación con el de otros aceites. Se lo suele llamar oro líquido, por su valor como alimento y también por el precio. En Córdoba se produce mucho aceite de oliva y de gran calidad.

Vamos a conocer un poco más sobre este producto que se ha vuelto tradicional en algunos lugares de la provincia.

¡Hola, familia! En estas actividades les proponemos a las chicas y los chicos conocer más sobre la producción del aceite de oliva, un producto que se ha vuelto tradicional en algunas regiones de la provincia de Córdoba. Para ello, vamos a leer mucha información. Sí, ¡leer! Leer imágenes, leer solos y leer juntos, en familia. Porque para aprender tenemos que buscar información en distintos lugares, organizarla y, también, contársela a otros, para que ellos también aprendan. Nos ocuparemos, principalmente, de los pasos que se llevan adelante para producir el aceite de oliva: desde el cultivo de los árboles hasta que llega a la góndola en los supermercados. Esperamos que disfruten de este recorrido. ¿Empezamos?

:: Parada 1. El aceite en la cocina

En la siguiente imagen hay cuatro botellas con aceite. Cada una de ellas tiene un tipo de aceite distinto, es decir, que se ha extraído de distintos frutos.



Fuente: [Freepik](#)

1. ¿Se animan a completar las botellas con la etiqueta? Hay que prestar atención para que la etiqueta nombre el tipo de aceite que hay en la botella. Si hace falta, pueden pedirle ayuda a alguien de la familia.

OLIVA	GIRASOL	MAÍZ	COCO
--------------	----------------	-------------	-------------

Dibujen o imprimen las botellas y anoten todas las respuestas en el cuaderno.

2. Busquen en casa una botella de aceite. Si tienen una, lean la etiqueta. ¿Corresponde con alguna de estas variedades? ¿A cuál? ¿O es una mezcla de más de una variedad?
3. Pregunten en casa si tienen aceite de oliva. En caso de que sí, ¿lo probaron alguna vez? En caso de que no, pregunten por qué.
4. Pregunten al adulto que los acompaña qué tipo de preparaciones hacen con aceite, para qué comidas lo utilizan.

:: Parada 2 | ¿Cómo se produce el aceite de oliva?

Busquen una hoja suelta lo más grande posible y pídanle a alguien que los ayude a dividirla en tres partes iguales (tríptico). En la primera mitad, hagan un dibujo para explicar todo lo que sepan sobre la cómo se obtiene la aceituna (materia prima), en la segunda sobre cómo se transforma la aceituna en aceite de oliva (producción), y en la tercera, cómo se distribuye y comercializa el aceite (comercialización).

Tengan en cuenta las tres etapas: materia prima, producción, comercialización. Guarden estos dibujos, los necesitaremos más adelante.



Pistas para hacer esta actividad

Con esta actividad nos proponemos que los chicos y las chicas plasmen, mediante un dibujo y algunas palabras, todo lo que saben sobre la producción de aceite. Algunas chicas y chicos tienen, por sus experiencias de vida, mayor contacto con la producción de este producto. En el caso de otros chicos y chicas, las ideas van a venir de otros espacios como la tele o de películas. En esta primera parte del trabajo ¡es importante que los adultos no agreguemos otra información! Este primer registro va a permitir comparar lo que sabían con lo que aprendieron. Sí pueden agregar otras preguntas para que den un paso más, por ejemplo: ¿cómo se produce?, ¿usarán máquinas?, ¿cómo serán esas máquinas o elementos? ¿Qué harán las personas? ¿Cómo lo llevarán a otros lugares? ¿Dónde se venderá? ¿En qué tipo de transporte se realizará el traslado desde donde se produce hasta donde se vende?

:: Parada 3 | Una historia de familia

Hoy les vamos a contar la historia de una empresa familiar. ¿A qué les suena esto? Sí, es una familia cuyos miembros trabajan juntos en la producción de aceite de oliva. Viven en una localidad que se llama Villa las Rosas, en Traslasierra. Ahora vamos a conocer un poco más de estos productores, ¿empezamos?

Ana y Mario llegaron a la provincia de Córdoba hace ya muchos años. Venían buscando un futuro, para ellos y para sus hijos. Se instalaron en el valle de Traslasierra, en la localidad de Villa de las Rosas. Luego de pensarlo un poco, se decidieron por iniciar un cultivo de olivos. Al principio pensaron en producir aceitunas pero pronto se propusieron iniciar un nuevo emprendimiento: producir aceite de oliva.

Para comprar la máquina que necesitaban, Mario viajó a Italia. Allí aprendió también a usarla. Se encontró con otros pequeños productores que le enseñaron. Y cuando estuvo de vuelta en Córdoba, junto a su familia ¡hicieron el primer aceite!

Desde ese momento hasta ahora, la pequeña empresa familiar se hizo conocida en muchos lugares del mundo. Incluso la calidad del

aceite les ha permitido ganar muchos premios. Venden a quienes se acercan a la fábrica y también hacen envíos a todo el país. En la fábrica, les gusta recibir turistas. Pero lo que más les gusta es cuando alumnos y alumnas de escuelas se acercan a conocerlos.



Como leyeron, Mario y Ana al principio producían aceitunas y luego comenzaron, también, a fabricar aceite de oliva. Vamos a leer a continuación algunas definiciones y veremos qué pasa, entonces, con las aceitunas y el aceite.

Solos o con ayuda, lean las definiciones de **bienes primarios** y **bienes secundarios**.

BIENES PRIMARIOS	Son aquellos que se extraen directamente de la naturaleza y se los comercializa. Sus productores aprovechan las condiciones naturales de un lugar y las transforman en un producto que, generalmente, se comercializa en espacios urbanos.	
BIENES SECUNDARIOS	Son aquellos que resultan de transformar materias primas a través de diversos procesos productivos.	

Y ahora, ¿qué les parece?, ¿dónde ubicarían las aceitunas y el aceite de oliva? ¿Serán bienes primarios o bienes secundarios? ¿Por qué? Completen el espacio vacío de la tabla anterior.

ACEITUNAS - ACEITE DE OLIVA

Pueden dibujar la tabla en el cuaderno o imprimirla.

:: Parada 4 | Paso a paso

La producción de aceite de oliva incluye numerosos pasos. La época de recolección de los frutos del olivo comienza hacia fines de enero y se extiende hasta mediados del mes de mayo. Durante esos días, la familia y sus empleados tienen mucho trabajo.

Paso a paso, les contamos cómo se realiza la producción. Lean con atención cada uno de los pasos de la producción de aceite de oliva.

01

**PASO 1.
CULTIVO**



Los olivos necesitan suelo rico en nutrientes, mucho sol, agua de arroyos y vertientes. Como la familia de Ana y Mario practica agricultura orgánica y ecológica, no utilizan fertilizantes químicos ni pesticidas. Incluyen solamente abonos de origen orgánico, sin presencia de productos de origen químico.

02

**PASO 2.
RECOLECCIÓN**



Hay muchos métodos mecánicos para recolectar los frutos. Sin embargo, en algunas empresas prefieren cosecharlos a mano para seleccionarlos correctamente según la maduración de cada uno.

03

**PASO 3.
EL TRANSPORTE
HASTA LA
PLANTA DE
PROCESAMIENTO**



El transporte de las aceitunas debe realizarse rápidamente, para que lleguen a la molienda recién cosechadas.

04

**PASO 4.
RECEPCIÓN
Y LAVADO
DE LOS FRUTOS**



Las aceitunas recién cosechadas se lavan. Luego, se les quitan las impurezas que puedan haber quedado de forma automática, es decir, con máquinas especiales.

05

**PASO 5.
MOLIENDA
Y BATIDO**



El molino "rompe" la aceituna para que libere el aceite. La pasta que resulta de esa "molienda" se amasa y se bate.

06

**PASO 6.
EXTRACCIÓN**



Consiste en la separación del aceite del resto de la fruta por métodos mecánicos. El aceite se separa de los restos sólidos (la pasta del paso anterior) por medio de decantadores.

07

**PASO 7.
ALMACENAMIENTO
Y CONSERVACIÓN
DEL ACEITE**



En dos meses se elabora el aceite para todo el año. Por eso, para mantener la calidad, hay que conservarlo muy bien, en tanques de acero inoxidable y en un ambiente de temperatura no muy alta ni muy baja.

08

**PASO 8.
ENVASADO**



Los envases son llenados y sellados por equipos semiautomáticos de envasado para asegurar que el aceite conserve sus características originales.

Repasen los pasos de la producción del aceite de oliva y respondan las siguientes preguntas en sus cuadernos de clase:

1. ¿En qué pasos de la producción pueden hacer falta mayor cantidad de trabajadores? ¿Cuántos creés que serán necesarios?
2. ¿En cuáles y cuántos se requieren máquinas especiales?
3. ¿Qué paso les llamó más la atención? ¿Por qué?

Pistas para hacer esta actividad

Luego de leer, les hacemos preguntas. En algún caso, la respuesta podrán encontrarla en la información. En otros casos, no será posible y tendrán que imaginar o deducir las respuestas a partir de lo leído. No se preocupen si la respuesta no se ajusta del todo a lo que ustedes piensan que sería correcto. Es importante, cuando se está aprendiendo, también equivocarse. Tendremos tiempo de volver a estas respuestas junto a docentes y compañeros.

Pueden tomar una foto de las producciones y compartirlas con los compañeros en el espacio propuesto por sus docentes, guardar las hojas sueltas para el regreso a la escuela o pegarlas en el cuaderno de clase.

:: Parada 5 | ¿Qué aprendimos?

Ahora, te proponemos volver al dibujo que hiciste en la parada 2, el tríptico.

- Revisalo, observalo. Tomá otra hoja y volvé a dividirla en tres partes.
- Dibujá y escribí todo lo que sabés ahora sobre la producción de aceite de oliva.

Para esta actividad, te dejamos algunos dibujos. Podés imprimirlos y recortarlos o dibujarlos vos y recortarlos. Usalos para armar un nuevo tríptico, ubicá cada uno donde corresponda según la información.



Fuente: [Freepik](#)

- Una vez terminado el tríptico, filmate o grabá un audio en el que cuentes todo lo que sabés. Si no podés filmarte o grabar un audio, escribí o hacé un dibujo.
- ¡Sos un experto! Contale a otros lo que aprendiste. Podés compartirlo con tu familia.

Si tu docente habilitó un espacio de intercambio virtual, pueden compartir la foto, el audio o el video en ese lugar. Si no, guardá el trabajo en tu cuaderno para el regreso a la escuela.

Pistas para hacer esta actividad

La actividad de volver sobre lo aprendido y contarle a otros es muy importante, y ¡no es sencilla! Por eso, les proponemos primero dibujar. Pueden ir recordando con preguntas: ¿te acordás cuáles eran los pasos?, ¿por dónde empezaba?, ¿qué personas participan de la producción?, ¿dónde guardan el aceite antes de envasarlo? Además de muchas otras preguntas que pueden ir enriqueciendo el dibujo. Luego, volver a observar el dibujo facilitará filmarse o grabar el audio para contar lo que aprendieron.

Referencias

Bueno, L. A. y Oviedo, A. S. (2014). *Plantación del olivo*. San Juan: Ediciones Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Disponible en <https://bit.ly/3YcXgBp>

Consejo Federal de Cultura y Educación (CFCyE). (2006). *NAP Ciencias Sociales 3. Primer Ciclo EGB/Nivel Primario*. Buenos Aires: Ministerio de Educación y Cultura. Presidencia de la Nación. Disponible en <https://bit.ly/3DNMA45>

Olium. *Aceite de oliva extravirgen*. (2017). ©Olium. Disponible en <http://bit.ly/3YcSBzc>

Agradecimiento especial a la familia de OLIUM, Villa Las Rosas (Córdoba), que posibilitó el acceso a material informativo y gráfico para el desarrollo de esta secuencia didáctica.

ORIENTACIONES PARA EL O LA DOCENTE

Esta secuencia de actividades se centra en la producción de un bien secundario: el aceite de oliva. En el mismo eje sobre la sociedad y los espacios geográficos, junto con las actividades humanas, trabajamos con el reconocimiento de los vínculos entre naturaleza y sociedad, tecnologías empleadas, procesos, herramientas. Articulamos, como se propone en el espacio curricular, con aspectos tecnológicos. El concepto de circuito productivo organiza el trabajo, y apunta a complejizar las nociones en relación con el encadenamiento de diversas fases o etapas de un proceso productivo: desde la obtención de la materia prima hasta la distribución y comercialización del producto final. Este concepto y su uso en ciencias sociales resultan especialmente fértiles para comprender el conjunto de las relaciones sociales y económicas que se ponen en juego en la producción de un bien. Concretamente, contribuye a reconocer la forma en que se conectan actores sociales y lugares a lo largo de esa cadena productiva. En la secuencia, se proponen un conjunto de tareas vinculadas a prácticas de lectura y escritura para saber más sobre un tema. Proponemos prácticas de observación y registro propias de las ciencias sociales: leer imágenes, trabajar con casos que nos acerquen a la vida cotidiana, leer a través de otros. Las actividades de inicio y cierre tienen el objetivo de favorecer que chicos y chicas puedan comparar lo que sabían inicialmente con lo que aprendieron, y propiciar con ello el proceso de reflexión.

FICHA TÉCNICA

Secuencia: Del olivo a la góndola

Nivel: Primaria

Grados sugeridos: 2.º y 3.º grado

Área: Ciencias Sociales

Ejes curriculares:

- Las sociedades y los espacios geográficos
- Las actividades humanas y la organización social

Objetivos:

- Reconocer y comparar diversos espacios geográficos, considerando las condiciones naturales y las actividades que en ellos se desarrollan.
- Apropiarse de un vocabulario adecuado a las temáticas estudiadas.
- Conocer las principales características de los espacios geográficos urbanos y rurales, identificando las relaciones que se establecen entre ellos.
- Desarrollar habilidades para la búsqueda, organización y comunicación de información, identificando diversos tipos de fuentes y soportes.

Aprendizajes y contenidos:

- Conocimiento de las etapas de un circuito productivo y las relaciones que se establecen entre áreas urbanas y rurales.
- Comprensión de procesos de producción de un bien secundario, identificando actores sociales y tecnología empleada.
- Identificación de los actores sociales intervinientes y la tecnología empleada, tales como herramientas, máquinas e instrumentos de medición utilizados en las etapas de un circuito productivo.
- Reconocimiento de diversos intereses y puntos de vista de distintos sectores y grupos acerca de los desafíos de la realidad social.

Sobre la producción de este material

Los materiales de *Tu Escuela en Casa* se producen de manera colaborativa e interdisciplinaria entre los distintos equipos de trabajo.

Autoría: Gabriela Lamelas, Sabrina Ramallo y Verónica Pacheco

Didactización: Ayelén Altamirano

Corrección literaria: Silvia Lanza

Diseño: Ana Gauna

Producción audiovisual: Diego Battagliero, Luciana Dadone, Federico Gianotti y Juliana Marcos

Coordinación de *Tu Escuela en Casa*: Flavia Ferro y Fabián Iglesias

Citación:

Lamelas, G.; Ramallo, S.; Pacheco, V. y equipos de producción del ISEP. (2020). Del olivo a la góndola. *Tu Escuela en Casa*. Para el Ministerio de Educación de la Provincia de Córdoba.

Este material está bajo una licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional.



COMUNIDAD DE PRÁCTICAS: La clase en plural

La Comunidad de prácticas es un espacio de generación de ideas y reinención de prácticas de enseñanza, donde se intercambian experiencias para hacer escuela juntos/as. Los/as invitamos a compartir las producciones que resulten de la implementación de esta propuesta en sus instituciones y aulas, pueden enviarlas a: tuescuelaencasa@isep-cba.edu.ar



Los contenidos que se ponen a disposición en este material son creados y curados por el Instituto Superior de Estudios Pedagógicos (ISEP), con el aporte en la producción de los equipos técnicos de las diferentes Direcciones Generales del Ministerio de Educación de la provincia de Córdoba.