



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°21 AGOSTO 2009

“LA EDUCACION Y EL ENTORNO. NUESTRO OLIVAR”

AUTORÍA MARIA DEL MAR SANCHEZ PALOMEQUE
TEMÁTICA ENTORNO
ETAPA GENERAL

Resumen

Una de las tareas del profesorado es unir las enseñanzas académicas con la vida cotidiana y el entorno del alumnado. En la provincia de Jaén, el mundo del olivar es muy importante y por tanto, es necesario que esté presente en las aulas. Además hay muchos recursos fuera de las aulas para que nuestros alumnos conozcan la cultura del olivar, desde cómo se obtiene el aceite hasta cómo se comercializa.

Palabras clave

Entorno, inmigración, aceite de oliva.

1. INTRODUCCIÓN. LA EDUCACIÓN Y EL ENTORNO

“Es al niño a quien se educa, y para obtener excelentes resultados la única vía posible es mantenerlo en contacto permanente con la vida, para lo cual la propia escuela debe ser catalizadora del entorno, para que éste entre en el aula”. Estas palabras de Bartolomé Cosío señalan la importancia que el entorno tiene en la educación.

Es necesario que los alumnos conozcan e investiguen su entorno, dentro de los centros y fuera de los centros.

La legislación educativa hace algunas referencias al respecto:

LOGSE: *“Acercar al alumno al entorno social, económico y cultural”*

LOE: *“Conocer y valorar su entorno natural, social y cultural, así como las posibilidades de acción y cuidado del mismo”*

El entorno, incluye entre otras cosas, el medio físico que les rodea. Jaén es un “mar de olivos”.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°21 AGOSTO 2009

2. LOS CENTROS EDUCATIVOS, RECEPTORES DE INICIATIVAS.

A los centros educativos suelen llegar todo tipo de programas e iniciativas como programas de educación vial, drogodependencias, de educación sexual, igualdad entre hombre y mujer,...concursos de dibujo, de redacción...

Dichos programas, dirigidos a los alumnos están adaptados a ellos, tienen unidades didácticas, material para trabajar con los distintos niveles en los centros educativos y pueden incluir visitas.

Muchos de éstos programas se encuadran el “Educación para el Desarrollo” encaminados a la sensibilización y mejor comprensión del desarrollo global, globalización, interculturalidad, inmigración, salud, nutrición, medio ambiente, educación para la paz, cooperación y desarrollo...

Las iniciativas parten de muy diversas organizaciones, de diversa índole. A continuación mostraremos algunas, no por ser más importantes que otras, sino por ser novedosas y muy de nuestro entorno, el olivar, muy propias.

2.1. Libro sobre el aceite de oliva, desde su obtención hasta los aspectos comerciales. Ideas para el aula

Hay muchos libros sobre el aceite de oliva, pero en esta ocasión queremos hacer una mención especial a uno de ellos.

Resultado de un intenso y cuidado trabajo se publicaba en junio de 2009 la tercera edición del libro “El Aceite de Oliva: Su obtención y propiedades. Aspectos didácticos”. Como apuntamos, va ya por la tercera edición, debido a la gran demanda que ha suscitado el libro y a los deseos de los autores de ir incorporando todas las novedades que van surgiendo.

El capítulo 15 se titula “Aspectos comerciales” y trata sobre el mercado del aceite de oliva, su situación actual a nivel mundial, europeo y nacional.

El capítulo 16 del libro se titula “El aceite de oliva en el aula” y ofrece contenidos para los distintos niveles educativos, ideas para llevar el aceite de oliva al aula y para sacar el aula al exterior. Ir a almazaras, ver la recolección, visitar el Museo del Aceite de la Hacienda La Laguna, en la comarca de la Loma, en Puente del Obispo, cerca de Baeza.

2.2. Inmigración y temporeros en Jaén en la campaña de la aceituna. Talleres de sensibilización sobre interculturalidad, Aulas de Apoyo Lingüístico y Planes de Compensación Educativa

En Jaén hay inmigración. En época de campaña de recogida de aceituna, hay muchos temporeros, que vienen con sus hijos. Muchos de ellos duermen en el albergue, otros en la estación de autobuses...



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°21 AGOSTO 2009

En época de campaña, ayuntamientos, como por ejemplo el de Alcalá, imparten talleres de sensibilización sobre la interculturalidad en todos sus centros educativos. (Fuente: http://ldei.ugr.es/medimedia/noticias_pdf/1544.pdf).

Para ayudar a su integración, otra de las organizaciones que lleva a cabo campañas de sensibilización es Cruz Roja. Tratan de que los vean como lo que son, personas como nosotros, que los respeten y no los discriminen.

Cruz Roja trabaja con el IES El Valle de Jaén capital y con el IES Antonia Mendoza y el CEIP José Garnica de Alcalá la Real. (Fuente: <http://www.ideal.es/jaen/20090528/jaen/cruz-roja-sensibiliza-inmigracion-20090528.html>). “Según explica Anguiz, «se realizan diversos talleres de sensibilización, tanto con el alumnado como con los padres y profesores y se planifican diversas actividades para que conozcan otras culturas y comprendan que no existen motivos para discriminar a los que llegan de fuera»”.

Organizan encuentros, entre los alumnos, sus padres si lo desean e inmigrantes, donde éstos últimos pueden hablar sobre sus países y cómo han llegado a Jaén. Queremos destacar la idea de invitar también a los padres de los alumnos, pues esto invita a un diálogo posterior dentro de la familia, a la sensibilización de toda la familia, lo cual puede ser muy positivo para todos ellos.

La inmigración hace necesarias las Aulas Temporales de Apoyo Lingüístico, donde se les imparte clases de castellano a los extranjeros. Pretender enseñar castellano rápidamente para que los escolares puedan integrarse bien en sus centros. Algunos centros tienen su propia Aula de Apoyo Lingüístico y en otros casos, el mismo docente se encarga de varios centros.

Los cursos de español pueden hacerse también en la modalidad on-line. Es una iniciativa de la Consejería de Educación en colaboración con el Instituto Cervantes. Los profesores reciben formación para dar éstos cursos virtuales, donde hay cuatro niveles (inicial, intermedio, avanzado y superior).

(Fuente: http://ldei.ugr.es/medimedia/noticias_pdf/909.pdf).

Los inmigrantes y temporeros son también atendidos para compensar el desfase curricular en los centros con Planes de Compensación Educativa. Son Planes diseñados para trabajar por la inserción social y educativa y tratar de evitar el retraso escolar. En estos planes es importante también la implicación de las familias para superar los problemas de convivencia en los centros, la colaboración de todo el centro para promover la interculturalidad y de Equipos de Orientación.

En cuanto a la formación de profesores, desde hace años se realizan actividades formativas en torno a la Educación Intercultural. El Centro del Profesorado de Jaén puso en marcha en 2007 el Proyecto Inter-actúa para la formación del profesorado en interculturalidad, proporcionándoles además



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°21 AGOSTO 2009

herramientas para su puesta en práctica en el aula. En 2008, había atendido a alrededor de 600 docentes. Cuenta con redes de comunicación e intercambio con otros centros, realiza campañas de sensibilización, lleva a cabo talleres para eliminar prejuicios y enriquecerse de la diversidad cultural en áreas como cine, música, literatura, juegos. (Fuente: Caleidoscopio, revista de contenidos educativos del CEP de Jaén, num. 1, 2008).

2.3 La Universidad de Jaén, Postgrado Aceite de Oliva.

La Universidad de Jaén, viene desde hace años ofreciendo cursos específicos sobre el aceite de oliva y ofrece también el Máster oficial en Olivar, Aceite de Oliva y Salud, dentro del Programa Oficial de Posgrado Aceite de Oliva, que a la vez incluye un Doctorado orientado hacia una formación avanzada en investigación relacionada con el olivar, el aceite y su incidencia sobre la salud.

La Universidad, pretende paliar la paradoja de la escasa profesionalización en el sector en Jaén, a pesar de ser Jaén la provincia española de mayor producción (38,4%) y la mayor zona productora del mundo.

(Fuente: http://gestion.fundacioncarolina.es/candidato/becas/ficha/ficha.asp?Id_Programa=1625)

Desea formar profesionales expertos en aceite de oliva, que se dediquen a la formación, la investigación, la comercialización, la elaboración...). Expertos en riegos, plantaciones, técnicas de cultivo, recolección, plagas...

3. RECURSOS DIDACTICOS RELACIONADOS CON EL ACEITE DE OLIVA, FUERA DE LAS AULAS

Siguiendo en la misma línea, de acercar nuestra tierra a los alumnos, no podemos dejar de comentar la importancia de programas que pretenden acercar el aceite de oliva a los alumnos, para que lo conozcan y valoren su importancia nutricional, valoren el aceite, las aceitunas, las labores agrícolas y todas las costumbres y tradiciones que la cultura del olivo trae consigo.

Son muy diversos los programas que se llevan a cabo y desde hace muchos años. En los 80, ya se desarrollaban en los colegios iniciativas de éste tipo, nos explicaban el proceso de obtención de aceite, hacíamos dibujos,...

El mundo del olivar es el pasado, presente y futuro de nuestra tierra. Nuestra economía y sociedad se basa en gran parte en el olivar y las generaciones del futuro serán los encargados de cuidarla, mimarla, transformarla, adaptarla a los progresos técnicos.

El Plan Estratégico de la Provincia de Jaén señala la importancia para el olivar de la inversión en I + D +I, formación y capital humano.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°21 AGOSTO 2009

Acercar a los más jóvenes la “cultura oleícola”, los tipos de aceites que existen, cómo se elaboran,...acercarles a la base de nuestra economía es acercarles a su propia realidad y a su entorno. Comentaremos algunos de los proyectos que más han llamado nuestra atención.

3.1 Energía limpia procedente de restos de olivar.

En Jaén, recientemente, con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente, GEOLIT (Parque Científico-Tecnológico de Empresas) fomentaba el conocimiento de las energías limpias entre los escolares.

http://www.geolit.es/Geolit-celebra-el-Dia-Mundial-del-Medio-Ambiente-fomentando-el-conocimiento-de-las-energias-limpas-entre-escolares_a623.html

El Parque Científico y Tecnológico de Geolit está en Mengíbar, ya hay algunas empresas instaladas en él, y otras lo harán próximamente. Es el resultado de iniciativas públicas y privadas, iniciativas de la Junta de Andalucía, Diputación de Jaén (con el plan ACTIVA JAÉN para impulsar al progreso de la provincia), cajas de ahorros, Ayuntamiento de Mengíbar, Universidad de Jaén, Confederación de Empresarios de Jaén e Inverjaén.

Está en funcionamiento, pero está dando sus primeros pasos y podemos ver cómo desde el principio está tratando de erigirse como centro difusor del uso las energías limpias, un defensor del medio ambiente. En su defensa, el parque en sí, es un ejemplo (utilizan como combustible para la climatización la biomasa procedente de restos del olivar, tienen placas de energía solar, está integrado en el paisaje y tiene amplias zonas verdes.

Como centro difusor de las energías limpias, tiene en cuenta a nuestros escolares. Ha mostrado sus apuestas a alumnos de Lucena, Córdoba y Mengíbar que visitaron el Parque durante sus “Semana Verde”.

Jaén y Córdoba son grandes productores de aceite de oliva. La posibilidad de utilizar los restos del olivar para generar energía limpia, abre nuevas posibilidades de futuro, acordes con el medioambiente y la sostenibilidad. El olivar, es nuestro entorno, es nuestra tierra y es nuestro recurso principal.

Acercar estos conocimientos, iniciativas de éste tipo son muy bienvenidas. Cuidamos el medioambiente y con recursos de nuestra tierra. Así a los alumnos, les acercan también su tierra, para que lo conozcan y lo valoren, sepan lo que tienen, lo cuiden, lo respeten y lo quieran.

3.1. Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad

En el Parque Científico Tecnológico Geolit, se está creando el Museo Activo del Aceite de Oliva y la sostenibilidad. Es un espacio expositivo para divulgar propuestas relacionadas con el aceite de oliva entre la comunidad escolar, el sector turístico, empresarial, industrial...El cultivo del olivo, la tecnología



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°21 AGOSTO 2009

de la producción de aceites, la economía relacionada con el aceite de oliva...contemplados siempre desde un punto de vista de desarrollo sostenible.

El Museo constará de áreas expositivas, área de divulgación, de promoción, de desarrollo, centros de documentación, de gastronomía, bodegas y almacenes.

“El Museo Activo tendrá un carácter eminentemente divulgativo y multidisciplinar, abordando perspectivas distintas tales como: biología y ecología del cultivo, cultivo del olivo – técnicas de cultivo (olivicultura), proceso de elaboración del aceite (elaiotecnia), economía oleícola, calidad, nutrición, salud, gastronomía mediterránea, consumo, historia, cultura, sociedad rural – olivar, seguridad alimentaria, usos no alimentarios, turismo y ocio, sostenibilidad”. “El proyecto se adecua al entorno, tanto en sus características intrínsecas: población, crecimiento, situación geográfica, actualidad cultural, etc., como por otros factores, tales como: su capacidad de articular ofertas culturales y educativas atractivas a nivel andaluz o su indudable interés geográfico y paisajístico que convierten a esta provincia en un referente mundial del olivo” (Fuente: http://www.geolit.es/Museo-Activo-del-Aceite-de-Oliva-y-la-Sostenibilidad_a319.html)

3.2. Aula Permanente de los Aceites de Oliva. Divulgando el aceite de oliva a nivel europeo

Sobre éste museo queríamos comentar algo más. Forma parte del Consorcio Hacienda La Laguna de Baeza. El Consorcio cuenta con un centro de formación, un Aula Permanente de los Aceites de Oliva para divulgar la cultura del aceite, sobre todo entre los profesionales de hostelería, a nivel nacional e internacional.

Además, el Centro de la Laguna – Baeza trabaja muy de cerca con la Escuela de Hostelería y Turismo La Laguna de Baeza. El Centro es promotor y socio de acogida del programa Leonardo Da Vinci, envía y recibe a estudiantes y profesionales del sector de la hostelería, por lo que traslada a socios europeos la cultura del olivo, sus propiedades nutritivas y culinarias, promoviendo la utilización del aceite de oliva en otras gastronomías fuera de nuestras fronteras.

3.3. UPA promociona las bondades del aceite entre escolares

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) de Jaén, en colaboración con la Diputación Provincial de Jaén y la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, organizaba en noviembre 2008 la campaña “Consume salud, consume aceite de oliva virgen extra de Jaén” para hablar sobre lo saludable que es consumir aceite virgen extra. La campaña iba dirigida a 1000 escolares de Jaén y Andalucía



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°21 AGOSTO 2009

(Fuente: <http://ecodiario.eleconomista.es/espana/noticias/863902/11/08/UPA-promocionara-las-bondades-saludables-del-aceite-de-oliva-virgen-extra-en-colegios-hospitales-y-restaurantes.html>)

3.4. La mayor cata de aceite de oliva, idea de estudiantes de Jaén

Jaén logró un record Guinness el domingo 17 de mayo de 2009. A las 12 de la mañana de ése día, 12.909 personas disfrutaban de la cata de aceite de oliva, y la Kelly Garrett, que adjudica los *Guinness World Records* anunció que el record se había conseguido.

La idea partió de los estudiantes del MKF Contact Center, un centro educativo para personas con discapacidad, especializado en la enseñanza de marketing. Desarrollaron un plan de marketing que tomaba como base uno de los principales recursos naturales de la zona.

(Fuente: http://www.guinnessworldrecords.com/es/recent_records_25.aspx)

3.5. Actividades de Expoliva 2009

Entre las muy diversas actividades de Expoliva, todas ellas enmarcadas por el mundo del olivar, no podían faltar las jornadas dirigidas a los escolares.

Este año, a lo largo de dos horas, los escolares (3º primaria) pudieron disfrutar de un desayuno saludable a base de aceite de oliva, jornadas didácticas y formativas y visita a la feria.

Fuente (<http://www.ifeja.org/contenidos.php?secc=0&pagin=2207>)

3.6. Consumo de aceite de oliva en colegios

La Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), tiene entre sus peticiones, la petición a las autoridades educativas de uso generalizado de aceite de oliva en los centros educativos como única grasa vegetal. La obesidad infantil es uno de los problemas a los que nos tenemos que enfrentar en la sociedad actual. “La buena alimentación infantil es pilar fundamental para la consecución de una adolescencia y madurez sana”, apunta Villalobos.

(Fuente: <http://www.europapress.es/nacional/noticia-andalucia-agro-asociacion-municipios-olivo-promueve-observatorio-consumo-aceite-20090327194615.html>)



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N°21 AGOSTO 2009

4. NUEVO TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO: TECNICO EN ACEITES DE OLIVA Y VINOS

El Real Decreto 1798/2008 establece el título de Técnico en Aceite de Oliva y Vinos y fija sus enseñanzas mínimas.

Para poner en marcha las nuevas enseñanzas en Andalucía, hay que desarrollar el currículo y ya está en marcha. El martes 16 de junio de 2009 podíamos leer que está en marcha el trámite de audiencia de los proyectos de Órdenes de Títulos LOE.

http://www.juntadeandalucia.es/educacion/nav/contenido.jsp?pag=/Contenidos/FPEP/CatalogoTitulos/Titulos_LOE/Borradores_Titulos_LOE_Tramite_Audiencia

EL nuevo grado medio tendrá será de 2000 horas y el primer curso comenzará en el 2009/2010.

Las enseñanzas del nuevo título dejan de impartirse en título de Técnico en elaboración de Aceites y Jugos y Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.

5. BIBLIOGRAFÍA

- Mataix, J. , Palomeque, F., Carpio, A., Rodríguez, G., Los coordinadores 2009. El aceite de oliva: su obtención y propiedades. Jaén: Fundación del Olivar.
- Caleidoscopio, revista de contenidos educativos del CEP de Jaén. La formación del profesorado en un mundo plural: Proyecto Inter-actúa. Num. 1, 2008.
- Grupos de impulsión del Plan Estratégico de la Provincia de Jaén. Extraído en julio de 2009 desde: <http://www.ujaen.es/huesped/planestra/5/5c-6.html>
- Aula de interpretación del Aceite de oliva. Extraído en julio de 2009 desde: <http://www.oleonet.net/aula/index.htm>
- Congreso 2001. Construir la escuela desde la diversidad y para la igualdad (2001). Extraído en junio 2009 desde: http://www.nodo50.org/igualdadydiversidad/g_ent-co.htm



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº21 AGOSTO 2009

- Campiñas de Jaén. Denominación de origen. Extraído en junio 2009 desde <http://www.campinasdejaen.es/es/seccion.html?pag=/es/gastronomia/85.www.html>
- Parque GEOLIT. Descubra el Parque. Extraído en Junio 2009 desde: <http://www.geolit.es/>

Autoría

- Nombre y Apellidos: Maria del Mar Sánchez Palomeque
- Centro, localidad, provincia: CSIF-Jaén
- E-mail: mariasanchezpa@gmail.com