



UNIVERSIDAD DE JAÉN
Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas

Trabajo Fin de Máster

**LA PRODUCCIÓN,
APROXIMACIÓN MEDIANTE UN
CASO PRÁCTICO: EL ACEITE
DE OLIVA**

Alumno/a: **Gómez Berrio, María Dolores**

Tutor/a: Jiménez Zafra, Rosa María
Dpto: Economía, Empresa y Comercio

Junio, 2019

ÍNDICE

1. RESUMEN.....	5
2. INTRODUCCIÓN	6
3. FUNDAMENTACIÓN EPISTEMOLÓGICA.....	7
3.1. Delimitación del objeto de estudio.....	7
3.2. Antecedentes y estado de la cuestión	8
3.2.1. La importancia del sector oleícola en Jaén.....	8
3.2.2. El aceite de oliva. Beneficios.....	8
3.2.3. El proceso productivo en el sector oleícola.....	14
3.2.3.1. Especialización y modernización en la producción de aceite de oliva	14
3.2.3.2. Sostenibilidad en el proceso productivo del aceite de oliva	21
3.2.3.3. Oleoturismo	23
3.3. Utilidad práctica del tema elegido y del enfoque didáctico del mismo en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje y en la adquisición de las competencias básicas y transversales por parte del alumnado	26
3.3.1. Utilidad práctica del tema elegido	26
3.3.2. Enfoque didáctico	27
4. PROYECCIÓN DIDÁCTICA.....	27
4.1. Introducción: identificación de nivel.....	27
4.2. Contextualización.....	28
4.2.1. Del entorno: geográfico, cultural y socioeconómico	28
4.2.2. Del centro	30
4.2.3. Del alumnado	32
4.2.4. Justificación de la programación	32
4.2.4.1. A nivel legislativo	32
4.2.4.2. A nivel personal	32
4.2.5. Relación con otros proyectos del centro.....	33
4.3. Objetivos	33
4.3.1. De etapa	33

4.3.2. De materia	34
4.3.3. Específicos de la U.D.....	34
4.4. Contenidos	34
4.4.1. Contenidos de la U.D.	34
4.4.2. Transversales	35
4.4.3. De interdisciplinariedad	35
4.5. Competencias.....	36
4.6. Metodología y recursos didácticos	36
4.7. Actividades y tareas	38
4.7.1. Actividades de iniciación	38
4.7.2. Actividades de desarrollo	39
4.7.3. Actividades de apoyo o refuerzo.....	43
4.7.4. Actividades de ampliación.....	43
4.7.5. Actividades de consolidación	44
4.7.6. Actividades de evaluación	46
4.7.7. Actividades de recuperación	49
4.7.8. Actividades complementarias y extraescolares	54
4.8. Estrategias/ tratamiento de la diversidad.....	56
4.9. Temporalización	56
4.10. Evaluación	57
4.10.1. Tipos de evaluación	57
4.10.2. Criterios de evaluación	58
4.10.3. Estándares de aprendizaje evaluables	58
4.10.4. Procedimientos de evaluación	58
4.10.5. Instrumentos y escenarios de evaluación	59
4.10.6. Sistema de recuperación	59
5. BIBLIOGRAFÍA	60
6. ANEXOS.....	66

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Propiedades del aceite de oliva	13
Figura 2. Gastos de trabajo en el olivar	16
Figura 3. Proceso productivo del aceite de oliva	20
Figura 4. Matriz DAFO del oleoturismo	25
Figura 5. Posición geográfica de Villatorres.....	29
Figura 6. Localización del centro.....	30
Figura 7. Organización	57

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Ficha de control del alumnado	66
Anexo 2. Relación de contenidos, criterios de evaluación, estándares de aprendizaje, competencias y actividades	68
Anexo 3. Relación de contenidos, criterios de evaluación, estándares de aprendizaje, competencias, instrumentos y procedimientos	69
Anexo 4. Rúbrica para evaluar el trabajo individual sobre los sectores económicos	70
Anexo 5. Rúbrica para evaluar las actividades de repaso y recuperación	71
Anexo 6. Ficha de exploración actitudinal.....	72

1. RESUMEN

La importancia que tiene el aceite de oliva en diversos aspectos clave como son la salud, la gastronomía, el crecimiento económico y el medioambiente lo sitúan como uno de los productos tradicionales más punteros de los últimos tiempos. El momento de esplendor que está viviendo el sector oleícola se hace cada vez más destacado, sobre todo en su proceso productivo, situándolo en una posición privilegiada con respecto a la de otros sectores.

El presente trabajo, aborda diversos aspectos relacionados con el sector olivarero y su producto estrella, el aceite de oliva. De esta manera, se explica la importancia de este sector en Jaén, seguido de las cuantiosas propiedades, tratadas desde tiempos inmemorables, presentes en el aceite de oliva. Posteriormente, se desarrolla la mecanización experimentada en su proceso productivo y la aparición de un nuevo tipo de turismo, oleoturismo, relacionado con dicho sector.

Palabras clave: Aceite de oliva, beneficios, proceso productivo y oleoturismo.

ABSTRACT

The importance of the olive oil in various key aspects, such as health, gastronomy, economic growth and environment, places it as one of the most leading traditional products of the late times. The brilliant moment of the olive sector is increasingly evident, especially in its productive process; placing it in a privileged position with respect to other sectors.

The present project deals with various aspects related to the olive sector and its leading product: the olive oil. In this way, the importance of this sector in Jaen and the numerous characteristics of the olive oil (treated since inmemorial times) are explained. Later, the mechanisation experienced in its productive process and the appearance of a new type of tourism related to this sector (olive oil tourism) are developed.

Keywords: Olive oil, benefits, productive process and olive oil tourism.

2. INTRODUCCIÓN

La enorme superficie que el cultivo del olivar ocupa por toda la geografía española, sobre todo en la Comunidad Autónoma de Andalucía, ha contribuido a que España se posicione como el principal país productor de aceite de oliva en el mundo. Esto, unido a los cuantiosos beneficios saludables y gastronómicos que este posee hacen que el olivar y el aceite de oliva reúnan las cualidades suficientes para ser considerado como un tema interesante a estudiar (Sanz Cañada et al., 2012).

Por tanto, este trabajo fin de máster pretende dar respuesta a diversos interrogantes sobre el aceite de oliva y para ello se realiza una pequeña investigación estructurada en varias partes, las cuales se especifican a continuación:

Fundamentación epistemológica: esta parte comienza con una explicación sobre la importancia que el sector olivarero ha alcanzado en Jaén, seguido de un estudio sobre el aceite de oliva, donde se descubren las bondades del mismo. A continuación, se realiza un especial énfasis en los procesos de producción inherentes a las empresas del sector oleícola y para terminar se menciona la importancia adquirida del aceite de oliva en el sector turístico, el cual ha propiciado el desarrollo de un nuevo tipo de turismo denominado oleoturismo. Este recorrido, sin duda, ofrece una visión actual del aceite de oliva, la cual ayuda a comprender la proliferación y desarrollo de este sector oleícola.

Proyección didáctica: en esta parte se desarrolla la unidad didáctica, denominada “La producción y el crecimiento”. En primer lugar, se identifica el nivel al que va destinada, así como, la contextualización del centro y del alumnado de la zona geográfica elegida, en este caso Villatorres. También, se especifican los diferentes objetivos y contenidos, establecidos en su correspondiente legislación, que los/as alumnos/as deben conseguir con el estudio de dicha unidad. Por otro lado, dentro de este epígrafe también se especifica la metodología a seguir por parte del docente la cual debe ser todo lo motivadora posible con la finalidad de suscitar interés hacia la materia. Además, se incluye otro apartado donde se recogen los diferentes tipos de actividades que el alumnado debe ir realizando a lo largo del desarrollo de la unidad que les permita asimilar el proceso enseñanza-aprendizaje. Cada vez hay más alumnos/as que tienen necesidades específicas especiales, por lo que es necesario incluir apartados en los que se especifiquen las medidas a desarrollar. Por último, el epígrafe de la proyección didáctica concluye con la organización temporal, en sesiones, de la unidad que nos compete y, además, la forma de evaluar que llevará a cabo el docente.

Bibliografía: El trabajo concluye con un epígrafe en el cual aparecen recogidas las diferentes referencias bibliográficas utilizadas.

Anexos: En esta parte se muestran fichas de control del alumnado, tablas resumen de ciertos aspectos relacionados con la unidad didáctica y rúbricas de evaluación.

Como se puede apreciar en este trabajo, el protagonista es el aceite de oliva, un producto que cada vez está tomando más protagonismo a nivel nacional e internacional, y por tanto es necesario realizar una rigurosa investigación para esclarecer los mitos y verdades en torno a esta temática con el objetivo de adentrarse en el sector oleícola. Sin más preámbulos, en los apartados expuestos a continuación se desarrolla este trabajo centrado en el oro líquido.

3. FUNDAMENTACIÓN EPISTEMOLÓGICA

3.1. Delimitación del objeto de estudio

La fundamentación epistemológica del siguiente Trabajo Fin de Máster se centra en el producto estrella de la provincia andaluza de Jaén, el aceite de oliva (Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, 2018). Los motivos que apoyan la elección de dicho tema son de índole muy variada.

Por un lado, la posición geográfica en la que se contextualiza este Trabajo Fin de Máster es Villatorres, ubicado en la provincia de Jaén, la cual es un gran referente en torno al cultivo de olivar, así como de recolección y, posterior, transformación de su fruto, la aceituna. Teniendo en cuenta esto, se puede afirmar que la producción de aceite de oliva es una de las principales fuentes económicas de las que se nutre dicha provincia, llegando a producir durante la campaña de 2018/2019 un total de 663.178 toneladas de dicho producto, suponiendo un 37,53% del aceite de oliva total producido en toda España (Jaén ha producido menos aceite de lo esperado en esta última campaña, 2019).

Además, las numerosas propiedades y beneficios que, hasta la actualidad, se han constatado sobre el aceite de oliva hacen que sea un tema actual de gran interés a tratar.

Por último, las medidas sostenibles que se han ido implantando en el proceso productivo del aceite de oliva, gracias a los procesos de mejora y modernización desarrollados en los últimos tiempos, junto con la aparición de una nueva forma de turismo relacionada con este producto, Oleoturismo, hacen que este tema reúna las características suficientes para ser analizado y estudiado.

El trabajo parte con una explicación de lo que supone el sector oleícola en la provincia de Jaén, seguido de una investigación en la que se recogen las observaciones que diferentes autores han realizado, a lo largo de los tiempos, sobre los beneficios que el aceite de oliva aporta a la sociedad. Posteriormente, se continúa con un análisis del proceso productivo de dicho bien donde se estudia la especialización y

sostenibilidad que ha ido experimentado este, así como el Oleoturismo. Este estudio concluye con la relación entre el tema escogido y la unidad didáctica planteada.

3.2. Antecedentes y estado de la cuestión

3.2.1. La importancia del sector oleícola en Jaén

Las primeras dataciones, de las que se tienen constancia, sobre la presencia de olivos en la Tierra se remontan a la etapa del Neolítico, aunque en España no llegó a instalarse este tipo de cultivo hasta la época romana. Su cultivo fue en aumento pero no de manera progresiva, ya que en determinados periodos se le dio más importancia a otras actividades económicas tales como la ganadería. El fin del siglo XV trajo consigo la unificación de todo el territorio hispano hecho que provocó el resurgimiento del olivar sobre todo en Jaén debido a su majestuoso clima el cual le permitió posicionarse, en el siglo XIX, a la cabeza de la ocupación olivarera del mundo (Picornell Buendía y Melero Martínez, 2013).

Según Paniza Cabrera et al. (2015), el cultivo del olivar en dicha provincia ha experimentado un gran crecimiento en cuanto a ocupación de superficie agraria se refiere. Entre los siglos XVIII y XX, la extensión pasó de ser de 39.000 ha a ocupar 200.000 ha, respectivamente. En la actualidad, Jaén dispone de 630.704 ha dedicadas a este tipo de plantación, siendo la extensión total olivarera en Andalucía de 1.596.717 ha (ASAJA Jaén, 2019).

Las novedades acontecidas en todos los aspectos del sector olivarero jiennense junto con la relevancia, en aspectos clave como la salud o la gastronomía, que este ha alcanzado tanto en el panorama nacional como internacional han hecho que la Diputación de Jaén comience a movilizarse para conseguir que el olivar de Jaén entre a formar parte del Patrimonio Mundial de la UNESCO (Sánchez Martínez y Ortega Ruiz, 2016).

En el ámbito de la educación también se ha apostado por el aceite de oliva, muestra de ello se puede observar en la oferta académica de la Universidad de Jaén, más concretamente en el Máster en Olivar y Aceite de Oliva, ya que la formación en dicho sector es de gran importancia para la producción y obtención de un aceite de oliva de calidad (Universidad de Jaén, s.f.).

3.2.2. El aceite de oliva. Beneficios

La importancia que el aceite de oliva ha adquirido en nuestras vidas en las últimas décadas no solo se debe a las propiedades que ejerce sobre la salud sino también a su utilización para la elaboración de ungüentos que favorecen la dermis. A continuación, se explica cómo se han ido tratando, a lo largo de los siglos, los diversos beneficios de los que este característico bien goza.

- Siglos V a.C. – IV d. C.:

Los primeros estudios, de los que se tienen constancia, sobre el tratamiento de las propiedades saludables que el aceite de oliva aporta al ser humano comenzaron a realizarse a lo largo de estos siglos. Las investigaciones llevadas a cabo durante este periodo no fueron muy numerosas, pero si fueron claves para suscitar el interés de estudiosos posteriores.

Según afirma Carrillo (2009), en la antigua Grecia solían emplear el aceite de oliva como lociones corporales. Las personas que tenían el privilegio de tenerlo, se lo untaban por todo el cuerpo tras salir del baño con la finalidad de eliminar la resequedad que producían las aguas con abundante cal. Además, este también era usado por los deportistas para preparar su cuerpo antes del ejercicio y reducir la posibilidad de sufrir agujetas.

Un autor destacado en esta época fue el médico Dioscórides Pedáneo (s. I d. C. citado en Capel et al., 1992) el cual dedicó algunos de sus estudios al aceite de oliva y sus propiedades. En primer lugar, consideraba que era un alimento que ayudaba al aparato digestivo a trabajar de manera adecuada. Además, afirmaba que la utilización de este como loción tenía propiedades calmantes ante dolores musculares. Por otro lado, a través de su investigación probó que este bien resultaba beneficioso para tratar algunas afecciones capilares y cutáneas, como por ejemplo la caspa y la sarna respectivamente. Por último, demostró que las heridas se desinfectaban y cicatrizaban mejor cuando se trataban con aceite de oliva.

Otro autor que destacó por sus investigaciones durante este periodo fue Hipócrates. Para él, el aceite de oliva era un buen bálsamo para tratar ciertas enfermedades como el tifus, el dolor de cabeza, el dolor de espaldas y las infecciones en los ojos y en los oídos (Mataix Verdú y Barbancho Cisneros, 2007).

- Siglos V – XVIII:

A lo largo de estos siglos, pocos fueron los autores que centraron sus investigaciones en las propiedades del aceite de oliva. Aun así, reconocidos nombres como Averroes, Fray Miguel Agustín o el Maestro Juliano dedicaron parte de su tiempo a estudiar como el uso y consumo del aceite de oliva favorecía al organismo humano.

El filósofo y médico Averroes desarrolló, a lo largo del siglo XII, diversos estudios en los que tenía como principal objetivo demostrar las cualidades del aceite de oliva en el ser humano. Este médico aportó dos ideas fundamentales. La primera, que los nutrientes del aceite de oliva favorecían el desarrollo del ser humano y, la segunda, que un consumo adecuado de tan preciado bien beneficiaba la flora intestinal (Mataix Verdú y Barbancho Cisneros, 2007).

Otro estudioso destacado en esta época fue Fray Miguel Agustín, citado en Llorca García (1999), el cual constató en su publicación de 1717, “Libro de los secretos de la agricultura, casa de campo y pastoril”, que la utilización del aceite de oliva como ungüento favorecía la curación de heridas externas en la dermis, además de suavizar y relajar la piel.

El Maestro Juliano (citado en Capel et al., 1992), confirmó en su libro “Tesoro de pobres”, publicado en 1795, que el aceite de oliva favorecía ciertas afecciones cutáneas tales como pupas y ampollas. Además, aseguraba que dicho bien poseía propiedades calmantes ante dolores óseos y musculares.

- Siglos XIX – XXI:

La concienciación sobre los beneficios que el consumo de aceite de oliva aporta a la sociedad se va haciendo cada vez más presente, hecho que se demuestra en las cuantiosas investigaciones realizadas a lo largo de estos siglos, sobre todo en el siglo XXI.

España vivió durante el siglo XIX las conocidas Guerras Napoleónicas encabezadas por Napoleón Bonaparte, quien pretendía conseguir el dominio español (Napoleón Bonaparte, el emperador de España, 2016). El periodo que transcurrió en España durante la ocupación napoleónica se caracterizó por la infinidad de heridos que trajo consigo. Estos, eran tratados con lociones fabricadas con aceite de oliva las cuales habían demostrado sus propiedades curativas cicatrizando mejor las heridas (Estevan Martínez, s.f.).

A lo largo del siglo XX, diversos autores dedicaron sus investigaciones al aceite de oliva y los beneficios que este mostraba en aquellas que personas que lo consumían o utilizaban a diario.

Tras finalizar la II Guerra Mundial, el número de muertes por enfermedades cardiovasculares en los países nórdicos superaba con creces al de los países del sur. Este hecho, dio lugar a que diversos investigadores analizaran las dietas que ambas zonas seguían, descubriendo que el aceite de oliva era el principal sustento alimenticio en los países sureños. Esta observación, dio lugar al surgimiento de los primeros estudios, con pruebas fehacientes, sobre como el consumo de aceite de oliva podía favorecer la salud de las personas (Capel et al., 1992).

Según Warren (1943), los tratamientos de dermatitis aguda en los que es peligroso emplear el jabón para retirar los restos de las lociones usadas, se debe utilizar el aceite de oliva ya que sus propiedades permiten la total eliminación de dichos residuos sin agravar la enfermedad.

Diversos estudios realizados durante las últimas décadas del siglo XX, muestran como la población de los países en los que el consumo de aceite de oliva es la pieza

fundamental de su dieta padecen menos enfermedades de tipo cardiovascular. Estas investigaciones no cesan aquí, ya que también afirman que mejora la calidad del sistema nervioso reduciendo la posibilidad de sufrir enfermedades mentales. Por otro lado, dichos informes concluyen confirmando que el consumo de este bien en ayunas mejora la función del sistema digestivo y previene el estreñimiento (Díaz Alonso et al., 1993)

Durante el siglo XXI, la concienciación sobre las propiedades saludables del aceite de oliva ha sido cada vez más latente, hecho que se demuestra con la gran cantidad de publicaciones que podemos encontrar actualmente.

El estudio llevado a cabo por Carreto et al. (2002), muestra como el aceite de oliva influye positivamente en ciertos problemas que el ser humano puede sufrir. En primer lugar, afirman que el consumo de aceite de oliva reduce el nivel de colesterol malo además de prevenir la aterosclerosis y la hipertensión. Por otro lado, muestran como diversas investigaciones asocian el consumo de aceite de oliva a una disminución de la probabilidad de sufrir cáncer de mama. A colación con esto, no existen pruebas tan contundentes con otros tipos de cánceres, como por ejemplo el gástrico o el de colon, ya que los estudios realizados en ellos son reducidos. Por otro lado, se considera también el binomio aceite de oliva- salud cutánea, que aunque necesita largos periodos de estudio, se ha llegado a la conclusión que el uso diario del aceite de oliva en la comida favorece la disminución de la oxidación continua de la dermis, la cual es la causante de la gran mayoría de cánceres de piel. Por último, el consumo de este producto durante el embarazo ayuda al crecimiento del feto. Además, también se ha demostrado que las vitaminas que este posee se almacenan en las mamas transmitiéndose directamente al bebe durante el periodo de lactancia.

Gracias a un adecuado uso del aceite de oliva, tal y como afirma Eslava Galán (2003), se ha podido demostrar que este es capaz de sanar numerosas afecciones tales como: quemaduras, enfermedades relacionadas con la piel, fortalecimiento de las uñas y eliminación de tapones de cera en los oídos entre otras.

Eslava Galán (2003), además de tratar estos problemas de carácter superficial va más allá en su investigación afirmando que numerosos estudios realizados a personas que normalmente toman aceite de oliva, en comparación con otros que no lo suelen incluir en su dieta, han obtenido mejores resultados en lo que a determinadas enfermedades se refiere. En este sentido, asegura que el consumo de aceite de oliva:

- Atrasa el envejecimiento de las células que componen los diferentes órganos y tejidos del cuerpo humano.
- Previene la aparición de dolencias cardiovasculares.
- Mantiene estables los niveles de colesterol bueno y reduce los del malo.

- Reduce las posibilidades de padecer cáncer.
- Aumenta la esperanza de vida.
- Disminuye la aparición de acidez estomacal y de úlceras.
- Favorece el ritmo intestinal.
- Ayuda en el desarrollo de los más pequeños.

El principal motivo que decanta a las personas a seleccionar el aceite de oliva, entre otros tipos de aceites, es que no necesita someterse a un proceso de refinado para ser consumido. Además, cuando este se fríe, no origina sustancias perjudiciales y conserva todos sus beneficios nutricionales (Dirección General de Salud Pública y Alimentación, 2005).

La Dirección General de Salud Pública y Alimentación (2005) afirma que el aceite de oliva crea una capa protectora en el esófago que lo protege de la acidez que, en ciertas ocasiones, segrega el estómago. Además, también apoya la idea de que consumir este bien disminuye las enfermedades coronarias y favorece el tratamiento de la diabetes.

La incorporación del aceite de oliva en una dieta equilibrada, según Pérez Martínez et al. (2006), disminuye la probabilidad de padecer enfermedades de tipo coronario. Estas, pueden darse por diversos factores de riesgo, tales como el colesterol, la hipertensión o la diabetes. Numerosos estudios arrojan pruebas contundentes a favor de esta afirmación, mostrando que los niveles de colesterol malo (LDL) se reducen mientras que los del bueno (HDL) se mantienen constantes, los diabéticos de tipo 2 requieren menos cantidad de insulina y se reduce el número de pacientes con niveles altos de tensión. Además de esto, también existen pruebas fehacientes de que la posibilidad de sufrir una trombosis sea inferior en aquellas personas que toman aceite de oliva con respecto a las que no lo hacen.

Para Sánchez Muniz (2007), el consumo de aceite de oliva favorece al sistema inmunológico ante determinadas enfermedades. De esta forma, afirma que un adecuado consumo de aceite de oliva, alrededor de unos 50 ml diarios, ayuda a reducir el número de enfermedades mentales tales como la demencia senil, además de incrementar la edad de fallecimiento de sus consumidores. Por otro lado, el consumo de este bien previene enfermedades cardiovasculares, es decir aquellas que se relacionan directamente con el corazón y la sangre. Además de analizar dichas enfermedades, también dedica parte de su estudio al tratamiento del cáncer afirmando que el aceite de oliva posee un efecto anticancerígeno, el cual se ha visto demostrado en varios estudios en las diferentes etapas que este suele atravesar.

Como bien se ha demostrado hasta ahora, el consumo de aceite de oliva está totalmente relacionado con la reducción del riesgo cardiovascular. Debido a la

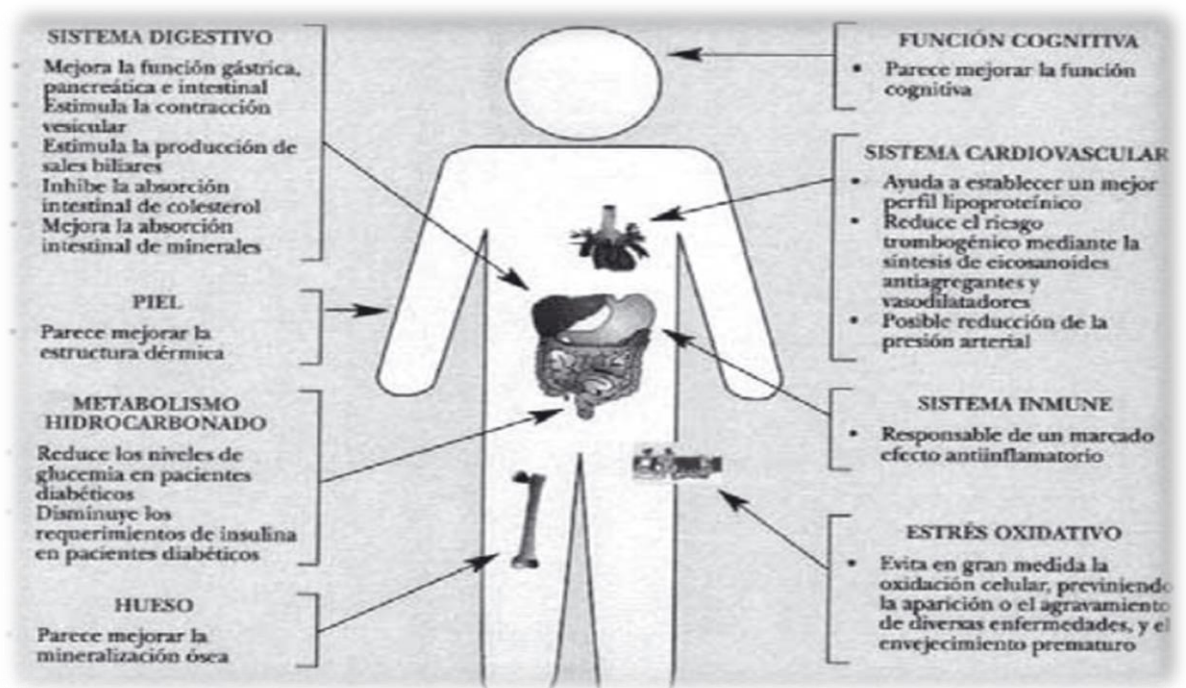
presencia de numerosas pruebas que lo demuestran, un grupo de investigadores de la Universidad de Jaén decidió encaminar sus investigaciones en otro sentido (Álvarez de Cienfuegos López et al., 2009).

La existencia de diversos análisis, que manifiestan que una de las principales causas de muerte en el mundo se debe al contagio de enfermedades infecciosas, hicieron que este grupo de investigadores centrara sus observaciones en cómo las propiedades del aceite de oliva favorecen el tratamiento de estas. A partir de ahí, realizaron varios estudios, con ratones, con los que pudieron concluir que aquellos a los que les habían ido suministrando aceite de oliva sobrevivían a las enfermedades infecciosas inyectadas, mientras que los ratones que no lo incorporaban morían a los pocos días (Álvarez de Cienfuegos López et al., 2009).

Según Gaforio (2009), el aceite de oliva contiene unos nutrientes que, en su conjunto, reducen la posibilidad de sufrir ciertos tipos de cánceres. Sin embargo, no solo atribuye esta disminución a las propiedades del aceite de oliva, sino que también asegura que la práctica de determinados hábitos saludables unidos a una buena dieta constituyen la combinación perfecta para aminorar el número de casos de dicha enfermedad.

Bueno (2011) considera que el aceite de oliva beneficia principalmente a los sistemas inmune, cardiovascular y digestivo. Además de esto, afirma que este bien favorece otras partes del organismo humano, tal y como se puede observar en la figura 1. Propiedades del aceite de oliva.

Figura 1. Propiedades del aceite de oliva



Fuente: Bueno Sánchez, M, (2011).

Estudios más recientes, como los que plasman Montero et al. (2015), muestran cómo el aceite de oliva favorece la calcificación de los huesos reduciendo así la posibilidad de sufrir osteoporosis. Además, investigan el campo cognitivo concluyendo que el consumo de este bien aumenta la capacidad memorística, visual y de aprendizaje.

Según Ortiz Somovilla (2016), las propiedades nutricionales de las que dispone el aceite de oliva ayudan a prevenir o disminuir la posibilidad de padecer determinadas enfermedades. En primer lugar, hace referencia al tratamiento de las enfermedades relacionadas con el corazón y la sangre, afirmando que un consumo adecuado de este producto disminuye la aparición de afecciones tales como la hipercolesterolemia, hipertensión arterial, aterosclerosis y trombosis. En segundo lugar, asegura que este reduce los niveles de oxidación del organismo previniendo los casos de envejecimiento prematuro y de enfermedades inflamatorias. Por otro lado, también trata los beneficios observados en el campo del cáncer concluyendo que el aceite de oliva puede favorecer la aparición de una capa protectora ante determinados tipos de tumores (colón, pulmón, mama, entre otros). Por último, enriquece la secreción de insulina disminuyendo la posibilidad de sufrir diabetes de tipo 2.

Díaz Yubero (2018), agrupa en su estudio todas las propiedades beneficiosas que, hasta ahora, se han podido probar sobre el aceite de oliva. De este modo, resalta beneficios en el aparato digestivo, nervioso, circulatorio e inmunológico. Además de disminuir enfermedades tales como la osteoporosis, el cáncer y la dermatitis.

La gran cantidad de estudios que se han realizado a lo largo de los años, sobre todo en las dos últimas décadas, han podido demostrar con hechos las cuantiosas propiedades saludables, que desde la antigüedad, se le han atribuido al uso y consumo del aceite de oliva. Según una reciente investigación, el hecho de que España sea uno de los países que más aceite de oliva consume, debido a su tradicional dieta mediterránea, lo situará dentro de veinte años como el país con la mayor esperanza de vida del mundo (Díaz Yubero, 2018).

3.2.3. El proceso productivo en el sector oleícola

3.2.3.1. Especialización y modernización en la producción de aceite de oliva

Durante la Revolución Industrial, el comercio del aceite de oliva experimentó una época de auge, dando lugar a un importante incremento de la superficie dedicada al cultivo del olivar. Esto, dio inicio a un proceso de cambio en el sector oleícola donde comenzaron a emplearse técnicas desconocidas hasta el momento. No obstante, hay que remarcar que la modernización tanto en el laboreo como en las almazaras no comenzó a ser significativo hasta el siglo XX (Ávila Rosón y Fernández Sánchez, 2009).

Hasta el siglo XIX, la calidad que ofrecía el aceite de oliva era pésima. Uno de los motivos de esto, se relacionaba directamente con el trabajo que se desarrollaba en el olivar. Por un lado, era muy común almacenar la aceituna durante largos periodos de tiempo, creyendo así que se conseguiría una mayor cantidad de aceite. Por otro lado, el desconocimiento por parte de los cosecheros sobre la cantidad de agua adecuada en las plantaciones afectaba al rendimiento de la aceituna, obteniendo en la mayoría de ocasiones unos niveles inferiores a los que se registraban en los olivares de secano. Además, el fruto no solía diferenciarse y era muy común encontrar partidas con aceitunas procedentes de olivares tanto de regadío como de secano, así como del suelo (Garrido González, 2007).

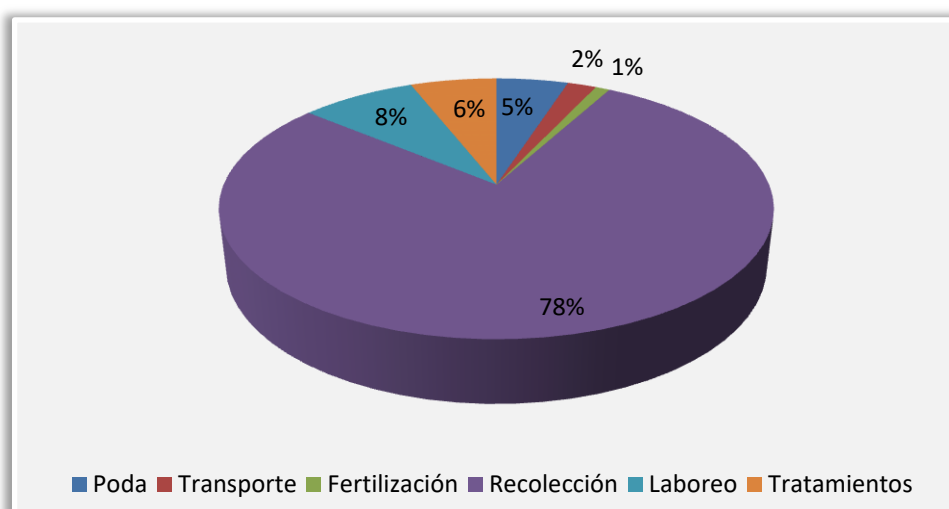
Retomando las ideas de Garrido González (2007), no solo eran insuficientes los métodos empleados en el cultivo del olivar sino que también la maquinaria empleada en las pocas almazaras que existían dificultaba la consecución de elevadas cantidades de aceite e impedía que la calidad de este fuera la adecuada.

Ante el incremento que experimentó la demanda del aceite de oliva, a partir del siglo XIX, las técnicas rudimentarias empleadas tanto en el laboreo como en las cooperativas de aceite dieron paso a otros mecanismos, tales como: sustitución de olivares antiguos, cultivo de especies de mejor calidad, modernización en el sistema de corta e introducción de la prensa hidráulica, entre otros, con la finalidad de poder cubrir las necesidades de abastecimiento que las zonas más industrializadas demandaban (Ávila Rosón y Fernández Sánchez, 2009).

Según García Zamorano et al. (2017), la modernización en el sector del olivar se hace necesaria en el momento en el que falta mano de obra, aumenta el coste de esta y comienzan a producirse, de manera más económica, otras grasas vegetales sustitutivas al aceite de oliva. En este sentido, lo primordial es producir un nivel adecuado de aceite de oliva que permita conseguir la mayor rentabilidad posible.

La figura 2. Gastos de trabajo en el olivar, muestra, en cifras porcentuales, el coste que conllevan los diferentes trabajos a los que debe someterse el olivar. La recolección, supone cerca de un 80% del total de gastos, alejándose en un 70% del coste total que supone el laboreo, segunda operación más costosa. Los trabajos relacionados con la fertilización, el transporte, la poda y los diversos tratamientos que deben aplicarse al olivar suman un gasto total del 14%.

Figura 2. Gastos de trabajo en el olivar



Fuente: Elaboración propia, con datos de García Zamorano et al., 2017.

Atendiendo a los resultados que muestra la Figura 2, cabe destacar que la actividad en la que debe producirse una mayor mecanización es en la de recolección, ya que es la que necesita más recursos económicos, además de un mayor número de empleados/as de los/as que actualmente es difícil disponer (García Zamorano et al., 2017).

Según ES Andalucía Economía Social Agroalimentaria (2019), una de las causas que provoca la escasez de mano de obra en el sector oleícola es el despoblamiento, de personas en edad de trabajar, que se está produciendo en numerosas zonas rurales. Una posible solución ante esta práctica es la implantación de ayudas por parte de la Unión Europea, las cuales podrían paliar dicha situación ofreciendo mejoras tanto en la calidad de vida como del trabajo de este tipo de población.

La aceituna puede ser recolectada desde dos lugares, del suelo o del olivo. Lo ideal sería que la mayor parte del fruto se recogiera del árbol ya que de este modo se conseguiría un aceite de mejor calidad. Sin embargo, la floración y el crecimiento de la aceituna dependen, entre otros factores, de la climatología, hecho que lleva consigo el retraso de su recogida y, por consiguiente, su caída al suelo. La escasez de mano de obra y su elevado coste hacen que la utilización de maquinaria, para la recolección de dicho fruto, sea la única opción conveniente (García Zamorano et al., 2017).

Actualmente, para facilitar y agilizar la recogida de aceituna del suelo se utilizan tres tipos de máquinas (Ávila Rosón y Fernández Sánchez, 2009; García Zamorano et al., 2017):

- Pinchadoras: los pinchos que poseen despegan la aceituna del suelo y la depositan en un compartimento. Al ser una máquina pequeña, puede acceder a cualquier zona pero no es aconsejable su utilización ya que al

pinchar las aceitunas estas pierden gran parte de su calidad (García Zamorano et al., 2017).

- Aspiradoras: compuestas por un cilindro que absorbe la aceituna depositándola en un cajón que incorporan. Su utilización agiliza la recogida de aceituna del suelo, sin embargo no solo aspira dicho fruto sino que también suele arrastrar otros elementos como piedras y hojas (García Zamorano et al., 2017).
- Barredoras: estas disponen de unos rodillos laminados que tienen como función barrer la aceituna del suelo e introducirla en una tolva que llevan incorporada. Existen dos tipos de máquinas barredoras (García Zamorano et al., 2017):
 - Barredoras manuales: son aquellas que, debido a su tamaño, se utilizan para recolectar la aceituna que se encuentra en lugares de difícil acceso, como por ejemplo la zona del tronco de la oliva. Además, su mecanismo hace que la aceituna que se va incorporando a la tolva no porte demasiada suciedad.
 - Barredoras autopropulsadas: estas se diferencian de las anteriores en la velocidad con la que se mueven los rodillos. Al ir a una mayor velocidad, se disminuye el tiempo de trabajo pero suelen arrastrar más suciedad que las manuales.

No solo la recogida de la aceituna del suelo ha experimentado un proceso de modernización gracias a la introducción de diferentes tipos de maquinarias, sino que también este proceso se ha trasladado a la recolección de dicho fruto del propio árbol.

La industrialización experimentada en este campo se debe básicamente a la aparición de dos tipos de maquinarias, vibradoras y cosechadoras (Ávila Rosón y Fernández Sánchez, 2009; García Zamorano et al., 2017).

- Vibradoras, las cuales se dividen en tres tipos (García Zamorano et al., 2017):
 - Manuales: este tipo de máquinas las porta directamente el/ trabajador/a. Se componen de un motor el cual es el encargado de generar los movimientos vibratorios en las ramas del olivo.
 - Autopropulsoras o buggy: el/la trabajador/a, desde la cabina, conduce este tipo de máquinas y maneja las pinzas que producen los movimientos vibratorios en el tronco del olivo.

- Adaptadas al tractor: las pinzas vibradoras se enganchan en el tractor, siendo este el que traspasa su energía a dichas pinzas para que realicen su función en el tronco del olivo.
- Cosechadoras, se diferencian dos tipos (García Zamorano et al., 2017):
 - De planos inclinados: se componen de dos máquinas que circulan a la misma vez de forma paralela. Mientras que una de ellas es la que se encarga de producir la vibración en el tronco del árbol, la otra es la que se ocupa de recibir y almacenar la aceituna. Para manejar este tipo de cosechadoras, es necesario la participación de dos trabajadores/as.
 - De paraguas invertido: el tractor incorpora unas pinzas con una lona desplegable. Esta, se extiende alrededor del tronco de la oliva recogiendo la aceituna que cae tras recibir las vibraciones que transmiten dichas pinzas. Este tipo de maquinaria es manejada por un/a único/a trabajador/a.

Como se ha dicho anteriormente, la llegada de la Revolución Industrial trajo consigo un incremento en la demanda del aceite de oliva. Hasta ese momento, el número de almazaras existentes era muy reducido y empleaban unas técnicas demasiado tradicionales para la consecución del aceite de oliva. Los procesos de obtención de este solían ser largos, ya que no se trataba de un trabajo continuo sino intermitente en el que los operarios de las fábricas debían paralizar la maquinaria, de la que disponían, con la finalidad de extraer el aceite y desechar otras sustancias que la molturación de la aceituna llevaba consigo. Por último, otra de las peculiaridades que resaltaba en este modelo tradicional de almazara era el elevado nivel de emisiones contaminantes que se generaba durante su actividad (García Brenes, 2004).

El proceso de modernización en las almazaras se produjo a finales de los años 60 y principios de los 70 con la aparición de los sistemas continuos de tres fases. La incorporación de estos, favoreció tanto la calidad como la cantidad de aceite de oliva producido. Sin embargo, su uso incrementó los niveles de alpechín, de agua utilizada y de partículas contaminantes (García Brenes, 2004; Hermoso Fernández et al., 1998; Jiménez et al., 2010).

En la década de los 90, el sistema de tres fases dejó paso al de dos. Este, tuvo una enorme aceptación ya que los beneficios que presentaba superaban con creces sus inconvenientes. Las principales ventajas que este novedoso sistema mostraba eran las siguientes: facilitaba la separación del aceite de otras sustancias, disminuía los tiempos de molturación, favorecía la calidad del aceite producido y reducía el uso del agua así como de los costes energéticos. Sin embargo, uno de los beneficios que posicionó a

este sistema en la cumbre, fue el de acabar con la contaminación que el sistema de tres fases generaba. No obstante, cabe mencionar que el sistema de dos fases genera un residuo, conocido como alperujo, que resulta complicado trasladar (García Brenes, 2004; Hermoso Fernández et al., 1998).

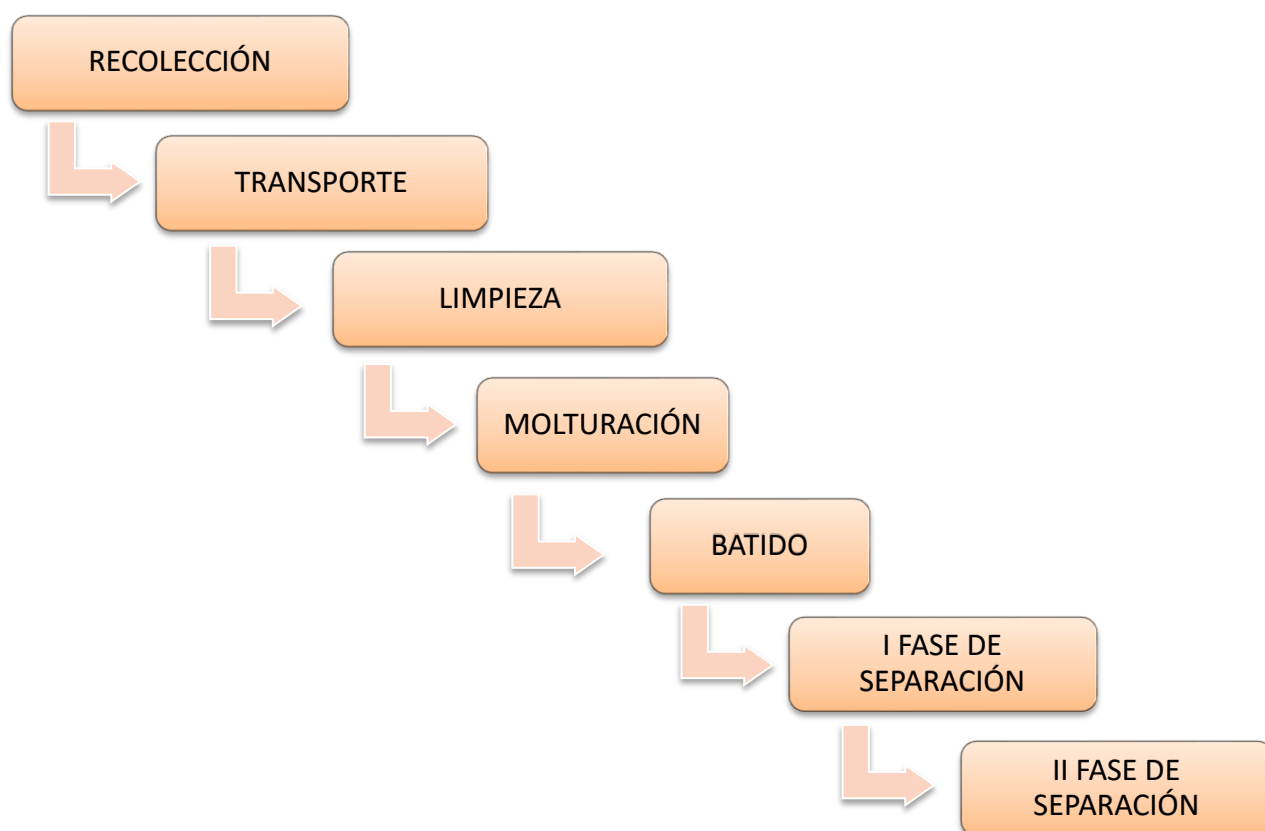
Actualmente, se están llevando a cabo diversos proyectos, tales como Internet of Food and Farm 2020 y MED-GOLD, a través de los cuales se pretende incorporar, a las diferentes fases del proceso productivo del aceite de oliva, modernos recursos digitales. El objetivo de esta implantación es la mejora de dicho proceso, así como la reducción de la huella ecológica que este ocasiona en el medioambiente (Mercacei Grupo Editorial, 2019).

La mecanización que ha experimentado este tipo de industria agroalimentaria ha hecho posible que la producción de aceite de oliva cubra, de manera satisfactoria, la actual demanda de los consumidores (Jiménez et al., 2010).

Una vez descrita la industrialización que el sector oleícola ha ido sufriendo a lo largo de las últimas décadas, es necesario conocer cuál es el proceso, siguiendo el sistema continuo de dos fases, que recorre la aceituna desde que es recogida del olivar hasta que es transformada en aceite listo para ser consumido.

En la figura 3. Proceso productivo del aceite de oliva, se pueden observar las siete fases que la aceituna debe atravesar hasta convertirse en aceite.

Figura 3. Proceso productivo del aceite de oliva



Fuente: Elaboración propia, con datos de Mataix Verdú, 2001.

A continuación, se describe la función de cada una de las etapas que conforman dicho proceso.

- **Recolección:** esta fase suele iniciarse entre los meses de noviembre y diciembre ya que es cuando el fruto ha alcanzado la madurez óptima. La recolección debe realizarse con la maquinaria adecuada y separando la aceituna procedente del suelo y del olivo para evitar que disminuya su calidad (Mataix Verdú, 2001).
- **Trasporte:** para trasladar la aceituna se deben utilizar vehículos e instrumentos que no la dañen o lo hagan lo menos posible. (Mataix Verdú, 2001).
- **Limpieza:** una vez en la almazara, la aceituna es sometida a un proceso de limpieza y lavado con la finalidad de eliminar tanto los elementos que suele transportar (hojas, piedras, etc.) como las sustancias químicas que suele llevar incorporada debido a los procesos de cuidado (Mataix Verdú, 2001; Cerretani et al., 2009).

- Molturación: una vez que la aceituna está limpia se deposita en unos molinos que se encargan de triturlarla, dando lugar a una espesa masa (Mataix Verdú, 2001; Cerretani et al., 2009).
- Batido: la masa obtenida en la fase de molturación se mezcla en esta etapa (Mataix Verdú, 2001; Cerretani et al., 2009).
- I fase de separación: la masa obtenida en el proceso de batido se somete a un tratamiento de centrifugación. A través de este, dicha masa se divide en dos tipos de materias: una sólida, orujo, y otra líquida, alpechín y aceite (Mataix Verdú, 2001; Cerretani et al., 2009).
- II fase de separación: la materia líquida obtenida en la I fase de separación se somete a otro proceso de centrifugación, el cual se encarga de separar el aceite del alpechín. Tras esto, el aceite obtenido se filtra a través de unos decantadores incorporándolo, posteriormente, a unos bidones que se distribuyen en función de la calidad del aceite obtenido (Mataix Verdú, 2001; Cerretani et al., 2009).

3.2.3.2. Sostenibilidad en el proceso productivo del aceite de oliva

Tal como afirman Sánchez Martínez et al. (2008), el incremento de la superficie destinada al cultivo del olivar, que se ha experimentado en las últimas décadas en Andalucía, ha traído consigo una serie de problemas medioambientales. A continuación, se detallan los recursos terrestres que se están viendo afectados debido la intensificación que está viviendo el sector oleícola actualmente.

- Suelo:

La eliminación total de las hierbas que nacen entre los cultivos de olivares trae consigo consecuencias nefastas para el suelo como por ejemplo la desaparición de nutrientes (Sánchez Martínez et al., 2008; García Brenes, 2012; Gómez- Limón Rodríguez, 2010).

Para solucionar este tipo de problema, se aconseja llevar a cabo el cultivo de cubierta vegetal en el que solo se eliminan las hierbas que hay alrededor del tronco del olivo, dejando así unas hileras de vegetación entre los olivos que disminuyen la deforestación del suelo. En primavera, dichas hierbas deben ser eliminadas dejándolas como parte del sustrato del suelo con el objetivo de que el olivar reciba una mayor cantidad de agua y no se evapore la que el suelo contiene (Sánchez Martínez et al., 2008; Sánchez Martínez y Gallego Simón, 2009).

- Agua:

Las subvenciones otorgadas por la Política Agraria Comunitaria (PAC) para la instalación del regadío en el olivar han dado lugar a una intensificación de este tipo de cultivo. Tanto es así, que en la actualidad alrededor de un 80% del agua que se consume en Andalucía va destinada al riego de dichos árboles. Ante esta situación, numerosos estudios afirman que si continúa creciendo el terreno dedicado al cultivo de regadío se producirá una situación muy poco sostenible (Sánchez Martínez et al., 2008; García Brenes, 2012; Gómez- Limón Rodríguez, 2010).

Por otro lado, el sometimiento del olivar a diversos productos fitosanitarios ha dado lugar a una situación de desequilibrio ecológico en los ríos y embalses donde desemboca el agua contaminada. (Sánchez Martínez et al., 2008; García Brenes, 2012; Gómez- Limón Rodríguez, 2010; Sánchez Martínez y Gallego Simón, 2009).

- Flora y fauna:

La erosión que está experimentado el suelo junto con la contaminación, cada vez más palpable, de los ríos, son las principales causas de la desaparición de una amplia variedad de animales y del surgimiento de numerosas plagas que atacan al olivar hasta secarlo (Sánchez Martínez et al., 2008; García Brenes, 2012; Gómez- Limón Rodríguez, 2010).

En cuanto a la flora, la expansión experimentada por el cultivo del olivar ha dado lugar a la sustitución de zonas dedicadas al pasto y al cultivo de cereales por zonas exclusivamente de olivos, creando un paisaje monótono con respecto al que se podía observar en décadas anteriores (Sánchez Martínez et al., 2008; García Brenes, 2012; Gómez- Limón Rodríguez, 2010; Sánchez Martínez y Gallego Simón, 2009).

Según García Brenes (2012), las ayudas que la Política Agraria Comunitaria (PAC) ofrece al sector oleícola favorecen la aparición de los problemas medioambientales descritos anteriormente.

Al impacto medioambiental que el proceso productivo del aceite de oliva genera con el uso de determinadas técnicas de laboreo y con la recogida de la aceituna, se le une el poco interés que muchas almazaras muestran ante este tipo de problemas (Sensine Barrio et al., 2008).

Según Sensine Barrio et al. (2008), se pueden encontrar dos tipos de almazaras. En primer lugar, las que están concienciadas con los problemas medioambientales e intentan llevar a cabo todas las mejoras posibles para reducir la huella ecológica y, en

segundo lugar, las que se mueven, únicamente, respetando la ley fijada sin mostrar ningún tipo de animadversión ante el impacto ambiental que ocasiona su labor.

El hecho de limitarse a cumplir la legislación establecida, ha perjudicado sobre todo a la disponibilidad de los recursos hídricos. Dicha legislación, regula temas tales como el vertido de productos tóxicos en reservas acuíferas pero no limita la utilización del agua. Parece que la concienciación sobre este problema solo ha llegado a un reducido número de almazaras las cuales ha instalado contadores que regulan la cantidad consumida durante el proceso productivo (Sensine Barrio et al., 2008).

No obstante, en la actualidad se está desarrollando un programa denominado Bioecoliva cuya finalidad es realizar un exhaustivo seguimiento, de determinadas almazaras, con el principal objetivo de mejorar la sostenibilidad de todo su proceso productivo, controlando el tratamiento del agua, reduciendo la energía empleada y disminuyendo el efecto del cambio climático. El Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural y la Junta de Andalucía actúan como fuentes económicas primordiales de dicho proyecto (Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, 2018).

3.2.3.3. Oleoturismo

La evolución experimentada por el sector oleícola, en las últimas décadas, junto con la demostración de las innumerables propiedades saludables que este posee han contribuido a la aparición de un nuevo tipo de turismo, conocido como oleoturismo, con el que se pretende dar a conocer el patrimonio oleícola de las zonas rurales (Radhouane, 2015).

Orgaz Agüera et al. (2018), define el oleoturismo como aquel tipo de turismo que se relaciona directamente con el olivar y su producto estrella, el aceite de oliva. Este, se caracteriza por ser un turismo de carácter rural ya que la experiencia se vive en un ambiente agrario. No obstante, el oleoturismo suele relacionarse con otros tipos de turismo tales como los relacionados con la cultura, la gastronomía o la salud.

A colación con lo anteriormente dicho, según Amador Hidalgo (2017), existen diferentes factores que ayudan a vivir una experiencia oleoturística completa. A continuación, se describen algunas de las actividades más significativas dentro este ámbito:

- Visitas a diferentes cultivos de olivares así como a las almazaras de aceite y a los museos olivareros. Esto, favorece el interés de los/as visitantes ya que les permite conocer, en primera persona, como son los olivos, cual es el proceso productivo que se debe seguir para conseguir el aceite de oliva y como llevaban a cabo las labores de labranza y de producción antes de la industrialización del campo y de las almazaras (Amador Hidalgo, 2017).

- Catas de aceite de oliva virgen extra para que los visitantes degusten los diferentes tipos de aceite que se pueden producir e identifiquen su calidad (Amador Hidalgo, 2017).
- Talleres de cocina con aceite de oliva virgen extra, ya que la gastronomía es un gran reclamo turístico (Amador Hidalgo, 2017).
- Asistencia a ferias sobre el olivar donde se dan a conocer los múltiples beneficios de este oro líquido y se comercializa experiencias únicas (Amador Hidalgo, 2017).
- Realidad Virtual en torno al aceite de oliva virgen extra, la sociedad de la información ha hecho posible que las nuevas tecnologías hagan realidad que el/la visitante disfrute de una experiencia inolvidable antes, durante y después de su visita a lugares donde esté presente el oleoturismo. Un ejemplo pionero se encuentra en la provincia de Jaén, más concretamente lo desarrolla la empresa Picualia ubicada en Bailén (Picualia, s.f.).

Debido a la reciente implantación de este tipo de turismo, aún no se dispone de una gran cuantía de investigaciones sobre él. Ante esta situación, se vio la necesidad de llevar a cabo una serie de reuniones, con algunos de los encargados de promover dicha actividad en las zonas rurales, con la finalidad de recabar toda la información posible. A partir de los resultados obtenidos, se ha podido elaborar una matriz DAFO, figura 4, donde se recogen las principales debilidades, amenazas, oportunidades y fortalezas que el oleoturismo presenta (Millán Vázquez de la Torre et al., 2015).

Figura 4. Matriz DAFO del oleoturismo



Fuente: Elaboración propia, con datos de Millán Vázquez de la Torre, 2015.

Millán Vázquez de la Torre et al. (2010), afirman que para conseguir un adecuado desarrollo del oleoturismo se necesita tanto la implicación de la ciudadanía como la de organizaciones públicas y privadas. La participación de la sociedad junto con la colaboración de diversas entidades, en este tipo de turismo, impulsa el progreso, el crecimiento económico y la cultura olivarera de las zonas que viven de dicha actividad.

Esta implicación entre la ciudadanía y entidades públicas y privadas se está fomentando en la provincia de Jaén, ya que como se puede observar muchos organismos apuestan por el aceite de oliva como recurso turístico. Ejemplo de ello, está en diversos proyectos promovidos por la Diputación de Jaén como el programa Oleotour Jaén, donde diversas empresas participan con la finalidad de promover todo lo relacionado con la producción y degustación del aceite de oliva, Diputación de Jaén (2017), o las jornadas y seminarios realizados por la Universidad de Jaén en torno a esta temática, llegando a conclusiones clave como que el oleoturismo tiene un potencial que debe ser aprovechado y que determinados programas, tales como Oleotour Jaén (mencionado anteriormente) y Jaén, Paraíso Interior promovidos por la Diputación de Jaén, pueden hacer que Jaén se convierta en la capital mundial del

oleoturismo (Turismo-La UJA analiza experiencias de éxito en materia de oleoturismo a través de unas jornadas, 2017).

3.3. Utilidad práctica del tema elegido y del enfoque didáctico del mismo en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje y en la adquisición de las competencias básicas y transversales por parte del alumnado

Una vez que se han expuesto los antecedentes y el estado de la cuestión del tema que compete a este trabajo, se procede a explicar, en primer lugar, la utilidad práctica de dicho tema y, en segundo lugar, el enfoque didáctico en el desarrollo del binomio enseñanza-aprendizaje y en la adquisición de competencias básicas y transversales por parte del alumnado.

3.3.1. Utilidad práctica del tema elegido

Atendiendo a la Orden de 14 de julio de 2016, por la que se desarrolla el currículo correspondiente a la Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se puede afirmar que el tratamiento de este tema, aplicado al caso práctico del aceite de oliva, acerca al alumnado a su realidad más próxima. El desarrollo de este, le permite a los/as alumnos/as alcanzar y consolidar conocimientos teóricos a través del ejemplo del sector oleícola, principal actividad económica de la que se nutre la localidad en la cual se sitúa la contextualización de nuestra unidad didáctica, Villatorres.

El hecho de elegir como caso práctico, para desarrollar este tema, el aceite de oliva puede resultar beneficioso para un tipo de alumnado como es el de 4.º de la Educación Obligatoria Secundaria y, además, vivir en una zona olivarera. De esta manera, posiblemente, les resulte más sencillo entender y asimilar conceptos teóricos, probablemente nunca escuchados, relacionándolos con un ejemplo tan familiar para ellos/as como es el sector oleícola. El acto de asociar dichos términos con la vida que les rodea, motiva tanto su interés sobre el tema más teórico como el más práctico al poder poner de manifiesto, durante las clases, los conocimientos que poseen sobre la materia.

No solo es interesante desarrollar este tema aplicando como caso práctico el aceite de oliva por la zona de contextualización del centro, sino también, por las numerosas cualidades tanto saludables como culinarias que este posee. Por otro lado, con el desarrollo de este el alumnado puede conocer las diferentes fases que conlleva el proceso productivo, así como, diferenciar fácilmente las actividades que engloban cada uno de los sectores económicos que existen, algo imprescindible para iniciarse en el mundo empresarial.

Por último, el exponer el tema de esta manera puede ser de gran ayuda para aquellos/as alumnos/as que durante la campaña de recogida de la aceituna suelen

ayudar a sus familiares o conocidos. Pero, no solo le sería útil a estos/as sino que también se verían beneficiados aquellos/as que decidieran dedicarse a otras funciones relacionadas con este sector como por ejemplo: cultivando y tratando el olivar, desempeñando cargos de mozos de almazara o, incluso, trabajando en algunas de las actividades que se incluyen en el oleoturismo.

3.3.2. Enfoque didáctico

El desarrollo didáctico del presente trabajo se detalla en el epígrafe 4. Proyección Didáctica, en el cual se expone el enfoque didáctico que se lleva a cabo para la consecución, por parte del alumnado, del binomio enseñanza-aprendizaje, así como, de las competencias clave.

La implicación del alumnado a la hora de abordar el tema que se está tratando no es lo único importante para la consecución de los objetivos establecidos por la ley. A esto, hay que unirle la labor que el docente desempeña, a lo largo de las clases, ya que es lo que determina el entusiasmo y la motivación del alumnado, así como, la consecución de los criterios mínimos fijados.

A colación con lo anteriormente dicho, para que un docente llegue a transmitir a su alumnado no solo debe dominar la materia que está tratando, sino que también debe saber transmitirla y hacerlo de una manera interesante y motivadora con el objetivo de que el alumnado se sienta atraído por la temática y se implique a la hora de aprender e interiorizar nuevos conocimientos que les serán de gran utilidad a lo largo de su vida, tanto si deciden incorporarse al mercado laboral como si deciden continuar formándose.

Para conseguir lo expuesto anteriormente, es necesario la utilización de una metodología pasiva ya que al ser la primera vez que el alumnado se enfrenta a esta asignatura es necesario que el/la profesor/a dirija la clase. Sin embargo, también es imprescindible que se ponga en práctica una metodología activa en la que el alumnado participe y se implique en el desarrollo de la clase favoreciendo de esta manera el trabajo de las competencias clave y la implicación en su proceso de enseñanza-aprendizaje.

4. PROYECCIÓN DIDÁCTICA

4.1. Introducción: identificación de nivel

Actualmente, la sociedad en la que vivimos está totalmente industrializada, por lo que resulta difícil imaginar nuestro día a día sin empresas. Para que una empresa funcione, necesita provisionarse de una serie de factores productivos que le permitan crear su producto o prestar su servicio. Pero no solo es imprescindible dotarse de los

factores adecuados, sino que también es necesario combinarlos de una manera apropiada, ya que sin esto, probablemente, la compañía no lograría alcanzar el éxito deseado.

No todas las empresas dedican su actividad a la consecución de los mismos fines. Por esta razón, existen diferentes sectores económicos que clasifican a las entidades dependiendo del proceso productivo que estas lleven a cabo para obtener su producto final. Si se tiene en cuenta esto, las compañías pueden pertenecer a uno de estos tres sectores económicos: sector primario, sector secundario o sector terciario también conocido como sector servicios.

Para que el alumnado adquiera los conocimientos mencionados anteriormente, se ha escogido la unidad didáctica que lleva por título “La producción y el crecimiento” (Penalunga Sweers, 2016).

Según la Orden de 14 de julio de 2016, dicha unidad didáctica está incorporada en la asignatura de Economía que se imparte en cuarto curso de la Educación Secundaria Obligatoria a través del bloque de enseñanzas académicas. Esta asignatura se engloba en el bloque de asignaturas troncales de opción.

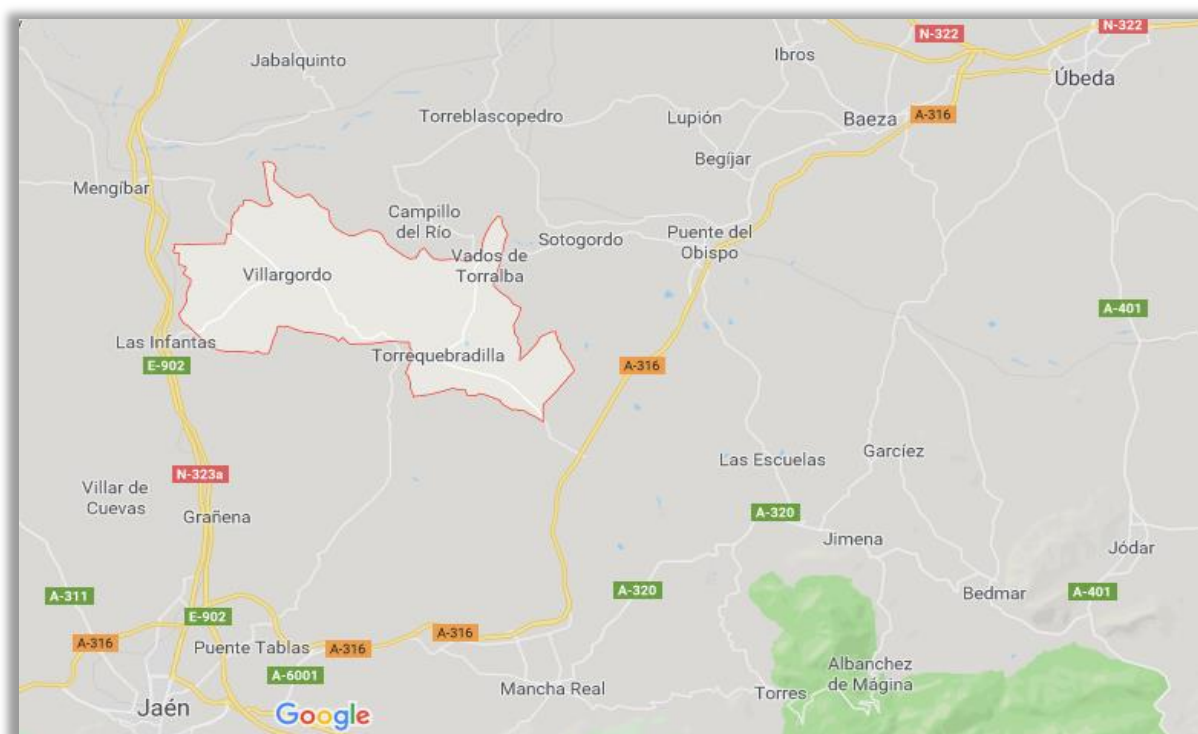
4.2. Contextualización

4.2.1. Del entorno: geográfico, cultural y socioeconómico

Villatorres es un municipio de España situado en Jaén, una de las ocho provincias que forman la Comunidad Autónoma de Andalucía. Dicho municipio está compuesto por tres localidades; Villargordo, Torrequebradilla y Vados de Torralba. La figura 5. Posición geográfica de Villatorres, muestra la ubicación exacta de dicho municipio, así como la extensión total que este ocupa en la provincia de Jaén.

Tal y como se puede observar en la figura 5, Villatorres goza de una privilegiada posición geográfica. El municipio que nos compete, se localiza cerca de otros núcleos urbanos como son; Mengíbar, Torreblascopedro o Mancha Real, además de las dos ciudades declaradas Patrimonio de la Humanidad, Úbeda y Baeza, sin olvidar la proximidad a la capital, Jaén, situada en torno a unos 20-25 kilómetros hasta donde se puede acceder desde la A-316, también denominada Autovía del Olivar (Agencia de Obra Pública de la Junta de Andalucía, s.f.), desde la N-323 o desde la A-44, conocida como Autovía de Sierra Nevada- Costa Tropical (Manrique, 2014).

Figura 5. Posición geográfica de Villatorres



Fuente: Google Maps (s.f.)

Según datos del Instituto Nacional de Estadística (2018), el municipio tiene 4.357 habitantes, de los cuales 2.215 son hombres y 2.142 son mujeres. De la población total, alrededor de unos 600 habitantes son inmigrantes. La mayoría de estos son de origen marroquí y, en menor cantidad, de origen senegalés.

La principal actividad económica de la que se nutre el municipio es la agrícola, ligada principalmente al sector olivarero. Sin embargo, también se localizan zonas, aunque de menor extensión, donde se cultivan cereales, tales como la cebada y el trigo, además de otros cultivos como los espárragos y el algodón (IES Llano de la Viña, s.f.).

El nivel socioeconómico del municipio es, en general, medio. Los trabajos relacionados con la actividad agraria suelen beneficiar a la población masculina, aunque es importante mencionar que cada vez más mujeres se van involucrando en este mundo. Además, desde el ayuntamiento se promueven distintos proyectos de inclusión laboral tanto femenina como masculina.

A continuación, se detallan los diferentes servicios comunitarios que se pueden localizar en cada una de las poblaciones que componen este municipio (IES Llano de la Viña, s.f.):

- Villargordo: Colegio Público Francisco Badillo, Instituto de Educación Secundaria Llano de la Viña, Centro de Adultos, Biblioteca Municipal, Consultorio Médico y Guardería pública temporera.

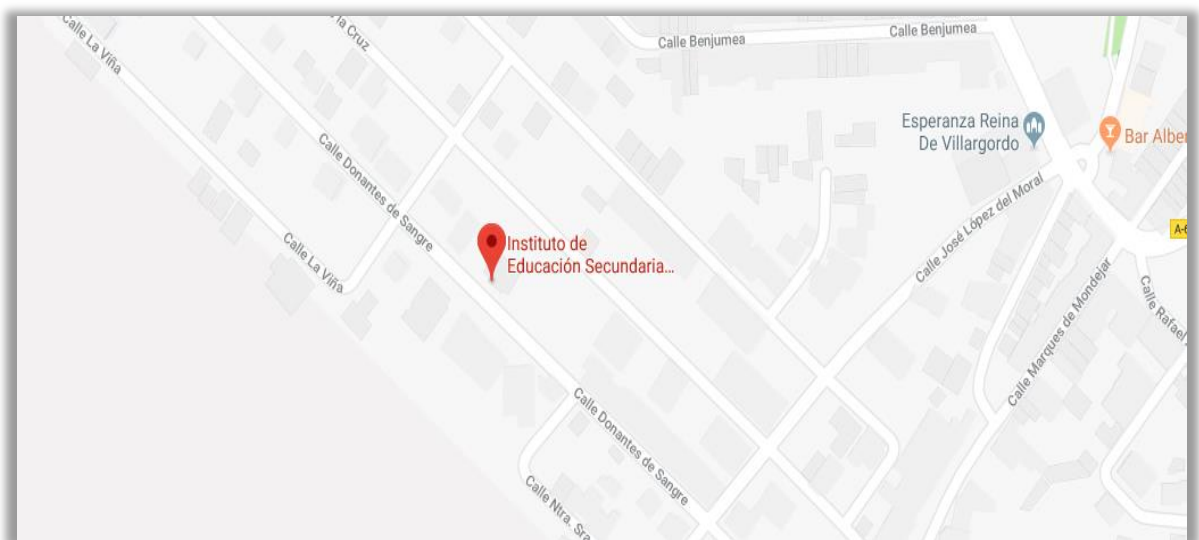
- Torrequebradilla: Colegio Público La Paz (asisten alumnos/as de Vados de Torralba y Torrequebradilla), Escuela de Adultos, Consultorio Médico y Guardería pública temporera.
- Vados de Torralba: Consultorio Médico.

4.2.2. Del centro

La siguiente unidad didáctica se encuadra en la ciudad de Villargordo, ya que es el núcleo central del municipio, más concretamente en el I.E.S. Llano de la Viña, en el cual se lleva a cabo la Educación Secundaria Obligatoria.

En la figura 6. Localización del centro, se puede observar la distribución y extensión que ocupa el centro.

Figura 6. Localización del centro



Fuente: Google Maps (s.f.)

El instituto de secundaria obligatoria Llano de la Viña se construyó, a las afueras de la población en una zona denominada la Viña, entre los años 1999 y 2000. Su inauguración coincidió con el curso escolar 2000 - 01.

El instituto se encuentra en una zona de fácil acceso, con poco tráfico y cerca de la comisaría de la Guardia Civil. Su dirección postal es la siguiente (IES Llano de la Viña, s.f.):

C/ Donantes de Sangre S/N

C.P. 23630, Villargordo

Jaén (España)

Este centro dispone de una página web donde se puede encontrar información relevante sobre él. Además, también tiene a su disposición un blog en el cual se

publican las diferentes actividades extraescolares que se llevan a cabo en el centro. La dirección web de cada una de estas son las siguientes:

- Web con información relevante:
<https://blogsaverroes.juntadeandalucia.es/iesllano/>
- Blog de actividades extraescolares:
<http://lasactividadesdelllano.blogspot.com/>.

El instituto está formado por tres edificios: el edificio principal, el edificio secundario y el edificio de la biblioteca. Además de, una zona ajardinada, una pista polideportiva de exterior con porterías y canastas, una pista de tierra y un aparcamiento para los profesores.

El edificio principal está compuesto por dos plantas, en la primera planta se encuentran: el despacho de dirección y de la jefatura de estudios, la secretaria, la conserjería, una sala de juntas, un ascensor, unos baños y la cafetería. Además, hay un pasillo donde se ubican diversas aulas adecuadas a determinadas materias. Atendiendo a esto, se puede afirmar que hay: un aula taller donde se imparte la asignatura de tecnología, un aula de informática, un aula de música, un aula de plástica, un laboratorio y un aula donde se imparten las clases a los alumnos/as que están en los Programas de Mejora del Aprendizaje y del Rendimiento (PMAR). En la segunda planta se ubica la sala de profesores, los departamentos de las diversas materias, unos baños para los alumnos y unos baños para los profesores. Igual que ocurre con la primera planta, en la segunda se localiza otro pasillo donde, a ambos lados, se encuentran las aulas. Como el alumnado de 1º de la ESO es mayor que en el resto de los cursos, hay destinadas tres aulas con la siguiente denominación 1º A, 1º B y 1º C. El alumnado de 2º, 3º y 4º de la ESO, se encuentra dividido en dos aulas por curso, 2º A y 2º B, 3ºA y 3ºB, 4º A y 4º B. Esto hace un total de 9 aulas.

En el edificio secundario se localiza el gimnasio. Este solo tiene una planta en la cual se encuentran: los vestuarios tanto de niños como de niñas, una habitación donde se guarda todo el material deportivo, una sala para el profesor de educación de física y una pista polideportiva cubierta. Una zona de la pista cubierta está provista de pizarra y bancos suecos donde se imparte las clases teóricas de educación física.

Por último, el edificio de la biblioteca está compuesto por una única planta en la que se encuentran unos baños y la biblioteca. En la misma biblioteca, en un lugar más apartado, hay una zona dedicada a audiovisuales donde se proyectan películas y documentales, entre otros.

4.2.3. Del alumnado

La unidad didáctica está dirigida a alumnos/as de cuarto de la E.S.O. El título de esta es “La producción y el crecimiento” y tendrá una duración de dos semanas y media.

La clase de cuarto en la que se imparte la asignatura de economía está compuesta por alumnos/as de diferentes lugares. No solo hay alumnos/as de Villargordo, lugar donde se encuentra el centro, sino que también hay alumnos de las dos poblaciones que forman el municipio, Torrequebradilla y Vados de Torralba.

El número de alumnos/as que compone la clase es de 20, de los cuales 2 de ellos/as tienen necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE).

Un alumno presenta altas capacidades intelectuales y una alumna, de origen marroquí, muestra algunas limitaciones a la hora de entender, expresarse y escribir en la lengua castellana.

El tratamiento de estas necesidades, tanto para la alumna como para el alumno que las poseen, se incluye en el apartado 4.8. Estrategias/tratamiento a la diversidad.

4.2.4. Justificación de la programación

4.2.4.1. A nivel legislativo

Para realizar esta unidad didáctica se han tenido en cuenta el Decreto 111/2016, de 14 de junio, por el que se establece la ordenación y el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Además de, la Orden de 14 de julio de 2016, por la que se desarrolla el currículo correspondiente a la Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Andalucía, se regulan determinados aspectos a la atención a la diversidad y se establece la ordenación de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado.

También se ha usado la Orden de 25 de julio de 2008, por la que se regula la atención a la diversidad del alumnado que cursa la educación básica en los centros docentes públicos de Andalucía (Texto consolidado, 2016).

4.2.4.2. A nivel personal

En la actualidad, el mundo empresarial está totalmente vinculado a nuestra vida diaria. La gran mayoría de las organizaciones siguen un adecuado proceso productivo que les permite situarse en una posición exitosa. Este hecho lo tenemos tan asimilado que, a veces, pasamos por alto lo necesario que es para la buena marcha de la empresa. Pero, ¿cómo debe dotarse una entidad para conseguir su objetivo?, ¿qué ocurriría si una empresa no sigue un correcto proceso de producción?, ¿cómo maximiza una sociedad su beneficio?

Para dar respuesta a las preguntas anteriores, en primer lugar, es imprescindible que los/as alumnos/as conozcan que todas las organizaciones, independientemente de la actividad a la que se dediquen, deben provisionarse y combinar, de una manera adecuada, una serie de factores productivos con el fin de poder producir el bien o servicio de forma satisfactoria. Además, es importante que sepan diferenciar los sectores económicos que existen, así como saber qué tipo de empresas engloban cada uno de ellos.

Por lo tanto, he considerado interesante elegir esta unidad, donde se trata la producción y el crecimiento ya que con ella el alumnado puede adquirir una serie de nociones básicas sobre cómo se organizan las empresas en función del sector económico al que pertenecen, así como la forma de actuar que deben seguir estas para la consecución de su objetivo final.

4.2.5. Relación con otros proyectos del centro

El I.E.S. Llano de la Viña desarrolla diversos planes y proyectos. Los que, actualmente, lleva a cabo son los siguientes (IES Llano de la Viña, s.f.):

- Programa de centro bilingüe.
- Programa de Erasmus +.
- Plan de prevención, seguimiento y control del absentismo escolar.
- Programa deporte en la escuela.
- Programa “Escuela: Espacio de Paz”.
- Programa de Refuerzo, Orientación y Apoyo.
- Programa de igualdad de género en educación.
- Proyecto Centros TIC.
- Escuela TIC 2.0
- PRO-DIG.
- Programa de Convivencia Escolar.

4.3. Objetivos

4.3.1. De etapa

Conforme a lo dispuesto en el artículo 11 del Real Decreto 1105/2014, de 26 de diciembre, la Educación Secundaria Obligatoria contribuirá a desarrollar en los alumnos y en las alumnas las capacidades que les permitan:

- Desarrollar y consolidar hábitos de disciplina, estudio y trabajo individual y en equipo como condición necesaria para una realización eficaz de las tareas del aprendizaje y como medio de desarrollo personal.
- Desarrollar el espíritu emprendedor y la confianza en sí mismo, la participación, el sentido crítico, la iniciativa personal y la capacidad para aprender a aprender, planificar, tomar decisiones y asumir responsabilidades.

4.3.2. De materia

Conforme a lo dispuesto en la Orden de 14 de julio de 2016, la enseñanza de Economía en la Educación Secundaria Obligatoria tendrá como finalidad el desarrollo de las siguientes capacidades:

- Caracterizar los rasgos básicos de la Economía como ciencia que emplea modelos para analizar los procesos de toma de decisiones de los agentes económicos sobre la gestión de recursos para atender las necesidades individuales y sociales.

4.3.3. Específicos de la U.D.

Los objetivos específicos de esta unidad didáctica son los siguientes:

- Conocer los diversos factores de producción de una empresa.
- Diferenciar los tipos de sectores económicos que existen.
- Relacionar cada actividad económica con el sector económico correspondiente.
- Interpretar correctamente la Frontera de Posibilidades de Producción.
- Reconocer los elementos que favorecen el crecimiento económico.
- Relacionar e interpretar el crecimiento económico con la Frontera de Posibilidades de Producción.

4.4. Contenidos

4.4.1. Contenidos de la U.D.

Según la Orden de 14 de julio de 2016, esta unidad didáctica pertenece al bloque 2. Economía y Empresa. Dentro de este, el contenido que trata es el siguiente:

- Proceso productivo y factores productivos.

La enseñanza de contenidos que se seguirá será la siguiente (Penalunga Sweers, 2016):

1. Los factores de producción.
2. Los sectores económicos.
3. La frontera de posibilidades de producción.
4. El crecimiento económico.

4.4.2. Transversales

De acuerdo con lo establecido en el artículo 6 del Decreto 111/2016, de 14 de junio, y sin perjuicio de su tratamiento específico en las materias de la Educación Secundaria Obligatoria que se vinculan directamente con los aspectos detallados a continuación, esta unidad didáctica incluirá de manera transversal los siguientes elementos:

- El desarrollo de las competencias personales y las habilidades sociales para el ejercicio de la participación, desde el conocimiento de los valores que sustentan la libertad, la justicia, la igualdad, el pluralismo político y la democracia.
- El desarrollo de las habilidades básicas para la comunicación interpersonal, la capacidad de escucha activa, la empatía, la racionalidad y el acuerdo a través del diálogo.
- La utilización crítica y el autocontrol en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación y los medios audiovisuales, la prevención de las situaciones de riesgo derivadas de su utilización inadecuada, su aportación a la enseñanza, al aprendizaje y al trabajo del alumnado, y los procesos de transformación de la información en conocimiento.
- La adquisición de competencias para la actuación en el ámbito económico y para la creación y desarrollo de los diversos modelos de empresas, la aportación al crecimiento económico desde principios y modelos de desarrollo sostenible y utilidad social, la formación de una conciencia ciudadana que favorezca el cumplimiento correcto de las obligaciones tributarias y la lucha contra el fraude, como formas de contribuir al sostenimiento de los servicios públicos de acuerdo con los principios de solidaridad, justicia, igualdad y responsabilidad social, el fomento del emprendimiento, de la ética empresarial y de la igualdad de oportunidades.

4.4.3. De interdisciplinariedad

Para que esta unidad didáctica se pueda desarrollar correctamente es necesario establecer una relación de interdisciplinariedad con los profesores/as de varias áreas.

En este caso, esta relación se establece con el profesor/a de matemáticas con la finalidad de que el alumnado pueda realizar e interpretar correctamente gráficos. También, puede ser de gran utilidad establecer una interdisciplinariedad con el profesor /a de informática, ya que así el alumnado sabría utilizar la hoja de cálculo para poder realizar el cálculo de la productividad de una forma rápida y sencilla, además de poder realizar gráficos para observar la frontera de posibilidades de producción (FPP).

4.5. Competencias

Según la Orden de 14 de julio de 2016, las competencias que se desarrollan en esta unidad didáctica son las siguientes:

- Comunicación lingüística (CCL): esta competencia se tratará con actividades en las que el alumnado deberá exponer, antes sus compañeros, varios contenidos estudiados en la unidad.
- Competencia matemática y competencias básicas en ciencias y tecnología (CMCT): esta competencia se trabajará con la realización de casos prácticos relacionados con el contenido de la unidad.
- Competencia digital (CD): dicha competencia se podrá adquirir a través de diversas actividades que el alumnado deberá resolver utilizando las TIC.
- Aprender a aprender (CAA): esta competencia se podrá conseguir con la resolución de todas actividades planteadas, ya que el alumnado debe poner en práctica lo aprendido en clase.
- Competencias sociales y cívicas (CSC): dicha competencia será tratada con la realización de varias actividades propuestas en las que están presentes los valores éticos, morales y sociales.
- Sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor (SIEP): esta competencia se trabajará con la realización de diversas actividades propuestas en las que el alumnado debe resolverlas aportando ideas innovadoras.

4.6. Metodología y recursos didácticos

Cada profesor/a puede utilizar la metodología y los recursos didácticos que crea más convenientes para la consecución de sus fines. Para conseguir que tanto la metodología como los recursos empleados sean efectivos, el/la profesor/a debe tener en cuenta factores como: la contextualización, el tipo de alumnado, los contenidos a enseñar, entre otros.

Siguiendo el Real Decreto 1105/2014, la metodología que se va a emplear para el adecuado desarrollo de esta unidad didáctica es la siguiente:

- Metodología expositiva: a través de clases magistrales, se explicarán los contenidos de la unidad estableciendo diálogos con el alumnado con el objetivo de mantener su atención y evitar que se distraigan.
- Metodología interactiva: esta se utilizará para fomentar la participación activa del alumnado durante la clase. Este tipo de metodología se usará en sus dos vertientes:
 - Métodos reproductivos: se resolverán una serie de cuestiones y problemas, durante el desarrollo de las clases, con la finalidad de que el alumnado adquiera los conocimientos necesarios que, posteriormente, les permitan realizar otros supuestos semejantes.
 - Métodos productivos: el alumnado se agrupará en grupos pequeños y heterogéneos para trabajar de manera cooperativa en la realización de una actividad.
- Metodología de aprendizaje significativo: se llevará a cabo con la realización de una serie de actividades propuestas, las cuales les permiten al alumnado incorporar nuevos conocimientos a los que ya poseía.
- Gamificación: esta metodología basada en aprender jugando, se utilizará para repasar determinados contenidos de la unidad.

Los recursos didácticos que se van a utilizar a lo largo de dicha unidad didáctica son los siguientes:

- Recursos didácticos convencionales: durante el desarrollo de las clases se empleará el libro de texto. Este, servirá de soporte al alumnado para ubicarlo a lo largo de la explicación de la unidad.
- Recursos tecnológicos: para facilitar al alumnado la consecución de los conocimientos de la unidad se emplearán diapositivas informatizadas, las cuales contendrán las ideas principales y algunos ejemplos de cada contenido.
- Recursos online: para el desarrollo de algunas actividades se emplearán diversos recursos online, tales como Montenegro Tecnología en Educación y Genially.

Además de estos recursos, también se utilizará la plataforma educativa Moodle donde el alumnado tendrá que presentar el trabajo que realice de forma cooperativa a través de una actividad de entrega que se habilitará en dicha plataforma.

El principal objetivo que se pretende conseguir con esto es mantener siempre la atención del alumnado permitiendo así la consecución del binomio enseñanza-aprendizaje.

4.7. Actividades y tareas

Una vez que se han desarrollado los objetivos, contenidos, competencias, metodología y recursos didácticos, que competen a nuestra unidad didáctica, es necesario centrarse en una parte clave y esencial en toda unidad didáctica, las actividades y tareas.

Existen diferentes tipos de actividades, dependiendo de la finalidad de cada una de ellas, se clasifican en: actividades de iniciación, de desarrollo, de consolidación, de apoyo o refuerzo, de ampliación, de evaluación, de recuperación, complementarias y extraescolares.

Para la elaboración de cada una de ellas se han tenido en cuenta tanto las competencias como los contenidos y los criterios de evaluación, establecidos por ley, adecuados a esta unidad didáctica.

4.7.1. Actividades de iniciación

En esta unidad didáctica hay una actividad de iniciación. Esta, consistirá en realizar un brainstorming o lluvia de ideas al comienzo de la clase. A continuación, se detalla la actividad de iniciación, la cual se corresponde con la ACTIVIDAD 1.

ACTIVIDAD 1. Brainstorming: los factores de producción

1. ¿Qué entendéis por producto? ¿y por servicio?
2. ¿Qué pensáis que es necesario para que una empresa pueda producir un producto o prestar un servicio?
3. ¿Qué proceso creéis que sigue una empresa para producir un producto?

Las competencias que se desarrollaran con la realización de esta actividad son las siguientes:

- Competencia lingüística (CCL).
- Competencia aprender a aprender (CAA).
- Competencia cívica y social (CCS).

4.7.2. Actividades de desarrollo

Esta unidad didáctica tiene seis actividades de desarrollo. Estas actividades se realizarán y, posteriormente, se corregirán en clase el mismo día exceptuando la ACTIVIDAD 4, sobre los sectores económicos, que será recogida y evaluada por el profesor a través de una rúbrica (Anexo 3).

A continuación, se recogen las actividades de desarrollo que se realizarán a lo largo de dicha unidad.

ACTIVIDAD 2. Complete el siguiente crucigrama aplicando los conocimientos aprendidos en clase.

CRUCIGRAMA														
Nombre del alumno:														
Grupo:														
Tema: La producción y el crecimiento														
HORIZONTALES														
8 Bienes o servicios obtenidos tras el proceso productivo														
10 Relación que hay entre los factores empleados en el proceso productivo y los bienes o servicios obtenidos														
13 Elementos que se adquieren para usarlos en el proceso productivo														
VERTICALES														
6 Proceso mediante el cual los factores productivos se convierten en bienes o servicios														
13 Incremento de valor que experimentan los bienes o servicios tras el proceso productivo														

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															

ACTIVIDAD 3. Imagine, que dentro de unos años desea crear su propia empresa y tiene diferentes ideas pero aún no tiene claro por cual decantarte. Uno de los elementos esenciales para elegir alguna de las ideas que tiene son los factores productivos que cada una de ellas necesita utilizar para conseguir su finalidad. Rellene la siguiente tabla con los recursos que necesitaría para cada una de las ideas empresariales que tiene.

EMPRESA	TIERRA	TRABAJO	CAPITAL
Restaurante			
Empresa agrícola			
Gimnasio			
Fabricación de calzado			

ACTIVIDAD 4. Realice un informe sobre los sectores económicos que incluya los siguientes apartados:

 Sector primario:

- Definición.
- Actividades que se realizan en el sector primario.
- Ejemplos.

 Sector secundario:

- Definición.
- Subsectores del sector secundario.
- Ejemplos.

 Sector terciario:

- Definición.
- Actividades que se realizan en el sector secundario.
- Ejemplos.

ACTIVIDAD 5. Jaén, ciudad compuesta por unos 114.700 habitantes, dedica su actividad a la producción de dos bienes, aceite y muebles. Para la elaboración de estos utiliza todos los recursos de los que dispone. La siguiente tabla muestra las diferentes combinaciones de producción.

OPCIONES	ACEITE	MUEBLES
A	0	5.000
B	1.100	4.250
C	2.450	3.160
D	3.000	2.500
E	4.500	1.500
F	5.200	500
G	6.500	0

- A) Copie los datos anteriores en una hoja de cálculo de Excel, posteriormente represente gráficamente e interprete la Frontera de Posibilidades de Producción (FPP) que tiene esta ciudad.
- B) ¿Qué supondría que esta ciudad tuviera puntos a la derecha de la FPP? ¿Y a la izquierda? Razone su respuesta.
- C) ¿Dónde consigue Jaén su producción potencial? Razone su respuesta
- D) ¿Qué coste de oportunidad tiene esta ciudad pasar de la opción B a la C? ¿Y de la opción F a la G? Razone su respuesta.

ACTIVIDAD 6. Juan y Francisco son dos hermanos que se dedican a la fabricación de cristales. Ambos trabajan de lunes a viernes ocho horas diarias y los sábados cuatro horas. La siguiente tabla muestra la producción de cristales de cada uno de los hermanos.

TRABAJADORES	PRODUCCIÓN DIARIA DE LUNES A VIERNES	PRODUCCIÓN SÁBADOS
Juan	25 cristales	12 cristales
Francisco	28 cristales	13 cristales

- A) ¿Cuánto produce cada uno de los hermanos semanalmente? Razone su respuesta.
- B) ¿Cuánto producen ambos hermanos juntos semanalmente? Razone su respuesta.
- C) ¿Cuál es la productividad de Juan por horas? ¿Y la de Francisco? Razone su respuesta.
- D) Juan encuentra otro trabajo que le impide ir los sábados a la fábrica de cristales. ¿En cuántas unidades se reducirá la producción semanal total? ¿Cuál será ahora la productividad de Juan por horas? Razone su respuesta.

ACTIVIDAD 7. Se realizará un quiz, a través de la web Genially, con las siguientes preguntas de verdadero o falso.

1. Las siglas PIB significan Precios Incrementados por los Beneficios.
2. El crecimiento económico se puede producir por el incremento de los recursos productivos y/o la mejora de la productividad.
3. El crecimiento económico supone un desplazamiento de la frontera de Posibilidades de Producción hacia la izquierda.
4. La productividad se calcula como la diferencia entre la producción total y el número de recursos utilizados.
5. El desplazamiento hacia la derecha de la Frontera de Posibilidades de Producción indica que las posibilidades de producción de las que dispone un país aumentan.

Las competencias que el alumnado trabajará con la realización de todas las actividades anteriores son las siguientes:

- Competencia aprender a aprender (CAA).
- Competencia sentido a la iniciativa y espíritu emprendedor (SIEP).
- Competencia digital (CD).
- Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología (CMCT).
- Competencia cívica y social (CCS).

4.7.3. Actividades de apoyo o refuerzo

En la clase hay una niña extranjera con problemas para entender el idioma. Por lo tanto, para facilitar el proceso enseñanza- aprendizaje, se le facilitará a diario una lista con palabras clave las cuales la niña deberá incorporar en un glosario asociándolas con imágenes, ACTIVIDAD 8.

ACTIVIDAD 8. Realice un glosario asociando los siguientes términos clave con imágenes que le faciliten su recuerdo.

- ♠ Factor productivo.
- ♠ Inputs.
- ♠ Outputs.
- ♠ Valor añadido.
- ♠ Producción.
- ♠ Sector primario.
- ♠ Sector secundario.
- ♠ Sector terciario.
- ♠ Deslocalización.
- ♠ Relocalización.
- ♠ Coste de oportunidad.
- ♠ Frontera de posibilidades de producción.
- ♠ Producto Interior Bruto (PIB).

Además, nos organizaremos con el personal del servicio de A.T.A.L. para formular otras actividades.

La realización de esta actividad favorecerá el desarrollo de las siguientes competencias:

- Competencia aprender a aprender (CAA).
- Competencia digital (CD).

4.7.4. Actividades de ampliación

Como bien se explicó en el apartado 4.2.3 Del alumnado, en la clase hay un alumno con altas capacidades. Este alumno deberá realizar dos actividades extra de ampliación, ACTIVIDAD 9 y ACTIVIDAD 10.

ACTIVIDAD 9. Invente un juego que ayude a los/as compañeros/as de clase a asimilar lo explicado en la primera sesión sobre el proceso productivo y los factores productivos.

ACTIVIDAD 10. Realice un informe sobre la deslocalización y la relocalización de las empresas, adjuntando la bibliografía usada, que trate los siguientes apartados:

- DESLOCALIZACIÓN:

-  Definición
-  Porque se produce
-  Efectos negativos
-  Efectos positivos
-  Ejemplo de alguna empresa española

- RELOCALIZACIÓN:

-  Definición
-  Porque se produce
-  Tipos
-  Efectos negativos
-  Efectos positivos
-  Ejemplo de alguna empresa española

Las competencias claves que estas actividades fomentarán son las siguientes:

- Competencia lingüística (CCL).
- Competencia digital (CD).
- Competencia aprender a aprender (CAA).
- Competencia sentido a la iniciativa y espíritu emprendedor (SIEP).

4.7.5. Actividades de consolidación

El alumnado se dividirá en grupos heterogéneos para que realizar, en trabajo cooperativo, un póster que incluya todos los contenidos de la unidad. Para realizar correctamente dicha actividad, se indicarán los pasos a seguir para comenzar a usar Canva y se explicará lo que debe aparecer en el póster, ACTIVIDAD 11.

ACTIVIDAD 11. Creación de un póster con la web Canva.

Título del póster _____

Nombre y apellidos de los componentes del grupo

La actividad de hoy consiste en realizar un póster, que incluya todo lo explicado en la unidad, usando la web Canva. A continuación, tenéis un guion para comenzar a usar esta web y poder realizar vuestro trabajo de una forma sencilla y exitosa.

¿Cómo usar Canva?

1. Entrar en la web de [Canva](https://www.canva.com)
2. Para acceder:
 - Si ya estáis registrados, solo tenéis que pinchar en [Acceder](#) e introducir vuestro correo y contraseña.
 - Una vez que se ha realizado esto, debéis dirigiros a la sección con el nombre de Póster, pinchar en Compartir, escribir el correo del resto de compañeros/as del grupo, pulsar enviar peticiones, elegir la plantilla que más os guste y comenzar a trabajar.
 - Si no tenéis cuenta, debéis pinchar en [Regístrate](#) , introducir vuestro nombre e indicar a que os dedicáis. Posteriormente, debéis introducir vuestro correo y contraseña.
 - Una vez que se ha realizado esto, se abrirá una pestaña en la que un miembro del grupo debe introducir el correo del resto de compañeros/as del grupo para poder trabajar todos/as juntos/as en el mismo póster.
 - Cuando se hayan introducido todos los correos, se le da a enviar invitaciones gratis.
 - Una vez dentro, debéis dirigiros a la sección con el nombre de Póster, elegir la plantilla que más os guste y comenzar a trabajar.

- Cuando acabéis el póster, un miembro del grupo deberá pinchar en este icono  para descargarlo. Tras esto, tendrá que enviarlo a una actividad que se habilitará en la plataforma Moodle. El nombre del póster debe ser el mismo que habéis puesto en el título de este documento.

¿Qué debe aparecer en el póster?

En el póster deberán aparecer, con una breve descripción, los siguientes epígrafes (Penalunga Sweers, 2016):

1. Los factores de producción.
2. Los sectores económicos.
3. La frontera de posibilidades de producción.
4. El crecimiento económico

Con esta actividad de consolidación, el alumnado trabajará las competencias siguientes:

- Competencia digital (CD).
- Competencia aprender a aprender (CAA).
- Competencia sentido a la iniciativa y espíritu emprendedor (SIEP).
- Competencia cívica y social (CCS).

4.7.6. Actividades de evaluación

La actividad de evaluación consistirá en la realización de una prueba que incluirá todo lo explicado en la unidad y estará compuesta por cinco preguntas de teoría y dos problemas prácticos, ACTIVIDAD 12.

ACTIVIDAD 12. Prueba final 4 º ESO.

UNIDAD: LA PRODUCCIÓN Y EL CRECIMIENTO

Nombre y apellidos _____

Fecha _____

Cada pregunta de la parte teórica tendrá una valoración de un punto, sumando un total de cinco puntos. Cada pregunta de la parte práctica tendrá un valor de dos puntos y medio, sumando un total de cinco puntos. En la tabla siguiente se detalla la valoración de cada criterio.

Criterio 1: Analizar las características principales del proceso productivo. CCL, CMCT, CD, CAA, CSC, SIEP.

	NOTA
Criterio 1 (10 puntos)	
Nota final (10 puntos)	

PARTE TEÓRICA

1. ¿Qué son los factores productivos? ¿Cómo se clasifican? (*Criterio 1*)
2. ¿Qué actividades engloba el sector secundario? ¿Qué problemas presenta este sector? Desarrolle su respuesta. (*Criterio 1*)
3. ¿Qué es el coste de oportunidad? (*Criterio 1*)
4. ¿Cómo puede crecer económicamente un país? Argumente su respuesta (*Criterio 1*)
5. ¿Significan producción y productividad lo mismo? Razone su respuesta (*Criterio 1*)

PARTE PRÁCTICA

1. Un país emplea todos los recursos de los que dispone en la producción de dos bienes, miel y mantequilla. La siguiente tabla muestra las diferentes combinaciones de producción. (*Criterio 1*)

OPCIONES	MIEL	MANTEQUILLA
A	0	350
B	160	280
C	250	140
D	380	0

- A) Represente gráficamente e interprete la Frontera de Posibilidades de Producción (FPP) de este país.
- B) ¿Qué supondría que este país tuviera puntos a la derecha de la Frontera de Posibilidades de Producción (FPP)? Razone su respuesta.
- C) ¿Cómo podría este país desplazar su Frontera de Posibilidades de Producción (FPP) hacia la derecha?
- D) Calcule el coste de oportunidad de cada una de las opciones.
2. Julia, Marina y Pedro son trabajadores de la empresa MiBeBe S.A. dedicada a la fabricación de biberones para bebés. Estos trabajan ocho horas diarias durante cinco días a la semana. En la siguiente tabla se detalla la producción diaria de cada uno de ellos: (*Criterio 1*)

TRABAJADORES	PRODUCCIÓN
Julia	250 biberones
Marina	285 biberones
Pedro	230 biberones

Conociendo estos datos, resuelva los siguientes apartados.

- A) Calcule la producción semanal de cada uno de los trabajadores y la producción total.
- B) ¿Cuál es la productividad por horas de cada uno de los trabajadores? Razone su respuesta.
- C) MiBeBe S.A. está pasando una mala racha y decide reducir el número de horas que trabaja Pedro, pasando este a trabajar cuatro horas diarias. La producción de biberones por parte de Pedro se ve reducida en 120 biberones diarios. ¿En cuánto se ve

reducida la producción total semanal de biberones? ¿Qué productividad por horas tiene ahora Pedro? Razone su respuesta.

La realización de la prueba final favorecerá el desarrollo de las siguientes competencias:

- Competencia matemática y competencia básica en ciencia y tecnología (CMCT).
- Competencia aprender a aprender (CAA).

4.7.7. Actividades de recuperación

En el caso de que algún/a alumno/a no haya superado la unidad, deberá realizar una serie de actividades de repaso y refuerzo sobre el contenido explicado, ACTIVIDAD 13. Además de esta relación de ejercicios, dicho/a alumno/a deberá realizar una prueba de recuperación teórico- práctica con la misma composición que la prueba final de la unidad, cinco preguntas de teoría y dos problemas, ACTIVIDAD 14.

ACTIVIDAD 13. Actividades de repaso 4 º ESO.

UNIDAD: LA PRODUCCIÓN Y EL CRECIMIENTO

Nombre y apellidos _____

Fecha _____

ACTIVIDADES DE DESARROLLO

1. Defina y clasifique los factores productivos.
2. ¿Qué función tiene la tecnología dentro de una empresa?
3. Defina que es la renta y que nombre recibe dependiendo del recurso productivo que la cause.
4. ¿Qué son los sectores económicos?
5. Explique los diferentes sectores económicos que existen.
6. ¿Qué diferencia a la deslocalización de la relocalización?

7. Defina los siguientes conceptos:

- Frontera de Posibilidades de Producción (FPP).
- Coste de oportunidad.
- Escasez de recursos.
- Producción potencial.

8. ¿Cuáles son las dos formas que tiene un país para crecer económicamente?

9. ¿Qué hace que la Frontera de Posibilidades de Producción (FPP) se desplace hacia la derecha?

10. ¿Qué diferencia hay entre producción y productividad?

CASOS PRÁCTICOS

1. Un país emplea todos los recursos de los que dispone en la producción de dos bienes, mermelada y café. La siguiente tabla muestra las diferentes combinaciones de producción.

OPCIONES	MERMELADA	CAFÉ
A	0	3.600
B	1.250	2.640
C	2.800	1.100
D	3.550	0

- A) Represente gráficamente e interprete la Frontera de Posibilidades de Producción (FPP) de este país.
- B) ¿Qué supondría que este país tuviera puntos a la derecha de la Frontera de Posibilidades de Producción (FPP)? Razone su respuesta.
- C) ¿Cómo podría este país desplazar su Frontera de Posibilidades de Producción (FPP) hacia la derecha?
- D) Indique y explique un punto donde la producción de este país sería ineficiente.
- E) ¿Dónde conseguiría este país su producción potencial?
- F) Calcule el coste de oportunidad de cada una de las opciones.

2. Muebles S.A se dedica a la fabricación de muebles y tiene empleados a dos trabajadores. Estos trabajan cuatro horas diarias durante cinco días a la semana. En la siguiente tabla se detalla la producción diaria de cada uno de ellos:

TRABAJADORES	PRODUCCIÓN
Trabajador 1	8 muebles
Trabajador 2	6 muebles

Conociendo estos datos, resuelva los siguientes apartados.

- A) Calcule la producción semanal de cada uno de los trabajadores y la producción total.
- B) ¿Cuál es la productividad por horas de cada uno de los trabajadores? Razone su respuesta.
- C) Muebles S.A. decide aumentar las horas de trabajo del trabajador 1 a ocho horas diarias. La producción de muebles por parte del trabajador 1 aumenta a 17 muebles diarios. ¿En cuánto se ve aumentada la producción total semanal de muebles? ¿Qué productividad por horas tiene ahora el trabajador 1? Razone su respuesta.
3. La empresa Teléfonos S.A. de dedica a la fabricación de móviles tiene empleados a tres trabajadores. Estos trabajan ocho horas diarias durante cinco días a la semana. En la siguiente tabla se detalla la producción semanal de cada uno de ellos:

TRABAJADORES	PRODUCCIÓN
Trabajador 1	150 móviles
Trabajador 2	190 móviles
Trabajador 3	175 móviles

Conociendo estos datos, resuelva los siguientes apartados.

- A) Calcule la producción diaria de cada uno de los trabajadores y la producción total.
- B) ¿Cuál es la productividad por horas de cada uno de los trabajadores? Razone su respuesta.
- C) Teléfonos S.A. decide reducir el número de horas que trabaja tanto el trabajador 1 como el 2, pasando ambos a trabajar cuatro horas diarias. La producción de móviles por parte del trabajador 1 se ve reducida en 12 móviles diarios y la del trabajador 2 en 16. ¿En cuánto se ve reducida la producción total semanal de móviles? ¿Qué productividad por horas tienen ahora el trabajador 1 y 2? Razone su respuesta.

ACTIVIDAD 14. Prueba de recuperación 4.º ESO.

UNIDAD: LA PRODUCCIÓN Y EL CRECIMIENTO

Nombre y apellidos _____

Fecha _____

Cada pregunta de la parte teórica tendrá una valoración de un punto, sumando un total de cinco puntos. Cada pregunta de la parte práctica tendrá un valor de dos puntos y medio, sumando un total de cinco puntos. En la tabla siguiente se detalla la valoración de cada criterio.
Criterio 1: Analizar las características principales del proceso productivo. CCL, CMCT, CD, CAA, CSC, SIEP.

	NOTA
Criterio 1 (10 puntos)	
Nota final (10 puntos)	

PARTE TEÓRICA

1. ¿Qué relación tiene la renta con los bienes o servicios producidos por una empresa? (*Criterio 1*)
2. Explique qué actividades engloba cada uno de los sectores económicos. (*Criterio 1*)

3. Defina los términos deslocalización y relocalización. Añada un ejemplo en cada uno de ellos. *(Criterio 1)*
4. ¿En qué situación se encuentra un país cuando produce por debajo de su Frontera de Posibilidades de Producción (FPP)? Razone su respuesta. *(Criterio 1)*
5. ¿Cómo podría un país desplazar su Frontera de Posibilidades de Producción (FPP) hacia la derecha? *(Criterio 1)*

PARTE PRÁCTICA

3. Un país debe decidir si emplear los todos los recursos que posee en la producción de aviones o de trenes. La siguiente tabla muestra las diferentes combinaciones de producción. *(Criterio 1)*

OPCIONES	AVIONES	TRENES
A	0	1.500
B	300	930
C	740	410
D	1.200	0

- A) Represente gráficamente e interprete la Frontera de Posibilidades de Producción (FPP) de este país.
 - B) Indique y explique un punto donde la producción de este país sería ineficiente.
 - C) ¿Dónde conseguiría este país su producción potencial?
 - D) Calcule el coste de oportunidad de cada una de las opciones.
4. Washing Machine S.A. se dedica a la fabricación de lavadoras y tiene empleados a Manuel, José y María. Estos trabajan cuatro horas diarias durante cinco días a la semana. En la siguiente tabla se detalla la producción semanal de cada uno de ellos: *(Criterio 1)*

TRABAJADORES	PRODUCCIÓN
Manuel	75 lavadoras
José	95 lavadoras
María	70 lavadoras

Conociendo estos datos, resuelva los siguientes apartados.

- Calcule la producción diaria de cada uno de los trabajadores y la producción total.
- ¿Cuál es la productividad por horas de cada uno de los trabajadores? Razone su respuesta.
- Washing Machine S.A. decide aumentar las horas de trabajo de Manuel a ocho horas diarias. La producción de lavadoras por parte de Manuel aumenta en 13 lavadoras diarias. ¿En cuánto se ve aumentada la producción total semanal de lavadoras? ¿Qué productividad por horas tiene ahora Manuel? Razone su respuesta.

La realización de estas actividades favorecerá el desarrollo de las siguientes competencias:

- Competencia matemática y competencia básica en ciencia y tecnología (CMCT).
- Competencia aprender a aprender (CAA).

4.7.8. Actividades complementarias y extraescolares

Para concluir con la unidad, se realizará una actividad complementaria. Esta consistirá en realizar una visita a una cooperativa de aceite, de la población, para que el alumnado conozca de cerca el funcionamiento de una empresa y el proceso de producción del aceite de oliva, ACTIVIDAD 15.

ACTIVIDAD 15. Visita a la cooperativa de aceite Cristo de la Salud.

Nombre y apellidos _____

Fecha _____

Como bien sabéis, hoy visitaremos la Sociedad Cooperativa Andaluza Cristo de la Salud situada en el municipio de Villatorres. Durante la visita debéis prestar atención a lo que explique el/la trabajador/a, así como realizarle preguntas con la finalidad de recabar toda la información posible para contestar a las siguientes preguntas:

Preguntas generales

1. ¿Cuándo se fundó la cooperativa Cristo de la Salud?
2. ¿Cuántos socios la componían cuando se fundó y cuántos hay ahora?
3. ¿Cuántos kilogramos de aceituna suelen llegar en una campaña completa?
4. ¿Exporta aceite a otros países? Si exporta, debes mencionar en qué países lo hace.

Preguntas específicas

5. ¿Cómo se limpia la aceituna cuando llega con tierra?
6. ¿La aceituna debe seleccionarse antes de ser molida?
7. ¿Qué se hace con los huesos de la aceituna?
8. ¿Cuál es el proceso que sigue la aceituna desde que entra en la cooperativa hasta que sale convertida en aceite?
9. ¿El aceite se envasa directamente después de ser molida la aceituna?
10. ¿Cuántas gamas de aceite produce esta cooperativa?

Las competencias clave que se trabajarán con esta actividad son:

- Competencia aprender a aprender (CAA).
- Competencia sentido a la iniciativa y espíritu emprendedor (SIEP).

- Competencia cívica y social (CCS).

4.8. Estrategias/ tratamiento de la diversidad

Según la Orden de 25 de julio de 2008, las medidas de atención a la diversidad de carácter general para la enseñanza obligatoria establecen que:

- Los centros que imparten la enseñanza obligatoria adoptarán las medidas de atención a la diversidad de su alumnado que consideren más adecuadas para mejorar su rendimiento académico y minimizar las situaciones de fracaso escolar.

Como se ha dicho en el apartado 4.2.3., en la clase hay un alumno con altas capacidades, por lo tanto se deben crear una serie de actividades que lo motiven. Las actividades que este alumno realizará son:

- Preparar algún tipo de juego y explicarlo a sus compañeros/as para que estos entiendan el proceso productivo de una empresa.
- Realizar un informe sobre la deslocalización y la relocalización de las empresas.

En la clase no solo hay un alumno con altas capacidades, sino que también hay una alumna extranjera con problemas para entender el idioma. Para favorecer el aprendizaje de esta alumna será necesario:

- Facilitar la explicación de los conceptos clave con esquemas y gráficos para que de una manera visual los comprenda.
- Sentarla junto a un/a compañero/a que pueda ayudarla en la realización de tareas.
- Tener la ayuda de un profesor de apoyo (A.T.A.L.) que le facilite el proceso de aprendizaje.
- Facilitar un listado diario con los conceptos más relevantes de la unidad para que la alumna elabore un glosario relacionando cada término con una imagen.

4.9. Temporalización

Esta unidad didáctica se llevará a cabo en el primer trimestre, ya que pertenece al bloque 2. Esta se desarrollará en seis sesiones de sesenta minutos cada una, además de dos sesiones extra para la realización de la prueba final y de la prueba de recuperación.

En la figura 7. Organización, se puede ver cómo se organizarán las sesiones en las que se va a desarrollar esta unidad didáctica.

Figura 7. Organización

SESIÓN 1
❖ Se explicará el contenido 1. Los factores de producción. ❖ Se realizarán las actividades 1, 2 y 3.
SESIÓN 2
❖ Se explicará el contenido 2. Los sectores económicos. ❖ Se realizarán las actividades 4 y 9.
SESIÓN 3
❖ Se explicará el contenido 3. La Frontera de Posibilidades de Producción. ❖ Se realizará la actividad 5.
SESIÓN 4
❖ Se explicará el contenido 4. El crecimiento económico. ❖ Se realizarán las actividades 6 y 7.
SESIÓN 5
❖ Se realizará la actividad 11.
SESIÓN 6
❖ Se realizará la actividad 15.
SESIÓN N
❖ Se realizará la actividad 12.
SESIÓN M
❖ Se entregará la actividad 13 ❖ Se realizará la actividad 14.

Fuente: Elaboración propia.

4.10. Evaluación

4.10.1. Tipos de evaluación

En esta unidad didáctica se tendrán en cuenta los tres tipos de evaluación que existen:

- Evaluación inicial: con la realización de esta, se podrá conocer cuál es el conocimiento que los alumnos poseen sobre el tema que va a ser tratado. Para ello, se realizará un brainstorming obteniendo así una amplia variedad de ideas sobre el contenido que se va a comenzar.

- Evaluación formativa o procesual: esta nos permitirá perfeccionar el proceso de aprendizaje del alumnado. Esta evaluación se llevará a cabo con la realización de diversas actividades, por parte del alumnado, sobre los contenidos expuestos en clase.
- Sumativa o final: se llevará a cabo al terminar la unidad. La evaluación será a través de la realización de una prueba final, por parte del alumnado, sobre lo explicado en clase.

4.10.2. Criterios de evaluación

Según la Orden de 14 de julio de 2016, tanto los criterios de evaluación como los contenidos de cualquier unidad didáctica deben de estar totalmente relacionados.

En esta unidad didáctica se tratarán los siguientes contenidos, relacionados con su respectivo criterio de evaluación:

- Contenido 1: Proceso productivo y factores productivos.
- Contenido 2: Los sectores económicos.
- Contenido 3: La frontera de posibilidades de producción.
- Contenido 4: El crecimiento económico.

Criterio de evaluación: Analizar las características principales del proceso productivo.

4.10.3. Estándares de aprendizaje evaluables

Los estándares de aprendizaje que se evaluarán en esta unidad didáctica son los siguientes (Orden 14 de julio de 2016):

- Indica los distintos tipos de factores productivos y las relaciones entre productividad, eficiencia y tecnología.
- Diferencia y relaciona cada actividad económica con su sector económico.
- Interpreta correctamente la Frontera de Posibilidades de Producción.
- Reconoce los elementos que favorecen el crecimiento económico.
- Relaciona e interpreta el crecimiento económico con la Frontera de Posibilidades de Producción.

4.10.4. Procedimientos de evaluación

Los procedimientos que se llevarán a cabo para evaluar al alumnado serán:

- Observación: a través de este procedimiento el profesor podrá conocer diferentes aspectos de sus alumnos/as tales como, la participación en

clase, la adquisición de nuevos conocimientos, el interés por la materia, la conducta, entre otros.

- Revisión de tareas: con este procedimiento, el profesor podrá hacer un seguimiento y valorar el trabajo de su alumnado, es decir si trabaja en casa, si hace las tareas que se mandan en clase, etc.

4.10.5. Instrumentos y escenarios de evaluación

Los instrumentos que se usarán para la evaluación del alumnado serán:

- Registro anecdótico: en el cual se anotará la asistencia, el rendimiento en las tareas propuestas, la participación, la conducta y los resultados de las pruebas y actividades. El peso que este instrumento de evaluación tendrá en la nota final de la unidad será de un 20%.
- Rúbrica: mediante la cual se valorará un trabajo realizado por cada uno de los/as alumnos/as sobre los sectores económicos, anexo 4. Este instrumento supondrá un 10% de la nota final de dicha unidad.
- Prueba final: se realizará con la finalidad de observar si el alumnado ha alcanzado los conocimientos que se exigen en esta unidad didáctica. Este instrumento de evaluación supondrá un 70% de la nota final.

4.10.6. Sistema de recuperación

Si hay algún/a alumno/a que no supere los contenidos expuestos en la unidad didáctica, el profesor deberá realizar un informe detallando las limitaciones que el/la alumno/a muestra y las medidas que se llevarán a cabo para solventarlas.

Una vez que se ha observado el déficit que un/a alumno/a tiene en dicha unidad se implementará un plan de recuperación, centrándose sobre todo en los aspectos en los que el/la alumno/a muestra más deficiencia. Su principal finalidad será que dicho alumno/a alcance los conocimientos clave de la unidad.

En este caso, el programa de recuperación consistirá en la realización y entrega al profesor de una serie de actividades de repaso, así como la realización de una prueba de recuperación, teórico - práctica.

La valoración de las actividades de repaso se realizará mediante la rúbrica del anexo 5 y tendrá un valor de un 30% en la nota final de recuperación. El 70% restante se conseguirá con la realización de la prueba de recuperación.

Tanto las actividades de recuperación como la prueba escrita estarán basadas en los objetivos, contenidos, competencias y criterios de evaluación que le corresponden por ley a dicha unidad didáctica.

5. BIBLIOGRAFÍA

- Agencia de Obra Pública de la Junta de Andalucía (s.f.). *A-316 Autovía del Olivar*. Recuperado el 30 de marzo de 2019 de <https://www.autoviadelolivar.es/>
- Álvarez de Cienfuegos López, G., De Pablo Martínez, M.A., Puertollano Vacas, M.A., Puertollano Vacas, E., Cruz Chamorro, L., Cerón Rodríguez, J.M. e Hidalgo Calero, B. (2009). Efecto de una dieta rica en aceite de oliva sobre las infecciones bacterianas. En Consejo Económico y Social de la Provincia de Jaén y Universidad de Jaén, *El Aceite de Oliva Virgen, alimento saludable* (pp. 1-72). Recuperado el 16 de abril de 2019 de https://www.dipujaen.es/export/descargas/descargas-pdf-ces/CES_El_aceite_de_oliva_virgen.pdf
- Amador Hidalgo, L. (2017). El oleoturismo como factor de desarrollo en zonas rurales de Andalucía. *Revista de Fomento Social*, 72 (3-4), 707-716.
- ASAJA Jaén (2019). *ASAJA Jaén*. Recuperado el 23 de mayo de 2019 de <https://www.asajajaen.com/actualidad/las-hectareas-de-olivar-en-andalucia-crecen-un-67-en-los-ultimos-15-anos>
- Ávila Rosón, J. C. y Fernández Sánchez, J. F. (2009). Ayer y hoy del olivo y de la producción de aceite. En *El aceite de oliva virgen: tesoro de Andalucía* (pp. 7-35). Málaga: Fundación Unicaja. Recuperado el 20 de abril de 2019 de <http://www.juntadeandalucia.es/educacion/vscripts/wbi/w/rec/4325.pdf>
- Bueno Sánchez, M. (2011). Aceite de oliva y salud. *Sociedad Canaria de Pediatría*, 35 (1), 27-31.
- Capel, J. C., de Pazos, L. y Llera, M. (1992). *Aceite de oliva*. Madrid: Ministerio de agricultura, Pesca y Alimentación.
- Carreto, M. V., Cuerdo M. P., Dirienzo, M. G. y Di Vito, M. V. (2002). Aceite de oliva: beneficios en la salud. *Invenio*, 5 (8), 141-149.
- Carrillo, P. (2009). Propiedades del aceite de oliva en el mantenimiento de la integridad cutánea. *Seminario Médico*, 61 (2), 61-89.
- Cerretani, L., Gómez Caravaca, A. M. y Bendini, A. (2009). Aspectos tecnológicos de la producción del aceite de oliva. En *El aceite de oliva virgen: tesoro de Andalucía* (pp. 169-194). Málaga: Fundación Unicaja. Recuperado el 30 de abril de 2019 de <http://www.juntadeandalucia.es/educacion/vscripts/wbi/w/rec/4423.pdf>
- Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. (2018). Aceite de oliva 2018-2019. *Revista de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía*, (103), 1-39.

Recuperado el 8 de mayo de 2019 de <https://agroalimentarias-andalucia.coop/images/stories/pdf/Tierra Cooperativa 103.pdf>

Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. (2018). Almazaras más eficientes. *Revista de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía*, (103), 1-39. Recuperado el 8 de mayo de 2019 de <https://agroalimentarias-andalucia.coop/images/stories/pdf/Tierra Cooperativa 103.pdf>

Decreto 111/2016, de 14 de junio, de *Educación*. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, 122, 28 de junio de 2016.

Díaz Alonso, A. L., Lovera Prieto, C. y Lobillo Ríos, C. (1993). *Nuestro aceite de oliva*. Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Córdoba.

Díaz Yubero, I. (2018). El jugo de la aceituna. La única grasa que tiene derecho a llamarse aceite. *Cultura alimentaria*, 5, 62-75. Recuperado el 22 de abril de 2019 de https://www.mercasa.es/media/publicaciones/253/El_jugo_de_la_aceituna_La_unica_grasa_que_tiene_derecho_a_llamarse_aceite.pdf

Diputación de Jaén. (2017). Un viaje de experiencias y sabor por un mar de olivos. *Oleo Tour Jaén*, 1-92. Recuperado el 9 de mayo de 2019 de <https://www.dipujaen.es/export/files/oleotour/guia-oleotourjaen.pdf>

Dirección General de Salud Pública y Alimentación (2005). *El Aceite de Oliva Un Producto de Calidad*. Recuperado el 13 de abril de 2019 de <http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadervalue1=filename%3DAceite+Oliva+Tipo+II+agosto+06++12marzo2014.pdf&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1352883644248&ssbinary=true>

ES Andalucía Economía Social Agroalimentaria. (2019). Más de 300 municipios andaluces sufren los bajos precios del aceite. *Cooperando para el futuro*, (1), 1-15.

Eslava Galán, J. (2003). *La lección del Olivo y del Aceite en Andalucía*. Recuperado el 11 de abril de 2019 de https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/1337165631La_leccion_del_Olivo_y_del_Aceite_en_Andalucia.pdf

Estevan Martínez, C. (s.f.). Elaboración y consumo de aceite en el siglo XIX y en los sitios, 407-424. Recuperado el 14 de mayo de 2019 de <https://ifc.dpz.es/recursos/publicaciones/29/16/21estevan.pdf>

- Gaforio, J.J. (2009). El aceite de oliva, componente esencial en una dieta saludable con potencial para prevenir el cáncer. En Consejo Económico y Social de la Provincia de Jaén y Universidad de Jaén, *El Aceite de Oliva Virgen, alimento saludable* (1-72). Recuperado el 16 de abril de 2019 de https://www.dipujaen.es/export/descargas/descargas-pdf-ces/CES_El_aceite_de_oliva_virgen.pdf
- García Brenes, M. D. (2004). El cambio técnico en el proceso productivo de las almazaras en Andalucía. *VI Congreso de la Asociación Andaluza de Ciencia Regional*. 1-19. Recuperado el 29 de abril de 2019 de <https://old.aecr.org/web/congresosAACR/2004/pdf/mesaA/A8.pdf>
- García Brenes, M. D. (2012). Incidencia de la política agraria de la Unión Europea en la sostenibilidad del cultivo del olivar en Andalucía, España. *Cuadernos de desarrollo rural*, 9 (68), 87-103.
- García Zamorano, F., Molina de la Rosa, J. L., Ruiz Coletto, F., Cano Rodríguez, J. y Pérez Gracia, J. (2017). *Técnicas de Cultivo: Recolección Mecanizada del Olivar*. Sevilla: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural e Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera.
- Garrido González, L. (2007). La cultura y tradición del cultivo del olivo de la provincia de Jaén. *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 195, 415-442.
- Gómez- Limón Rodríguez, J. A. (2010). Evolución de la sostenibilidad del olivar en Andalucía. Una propuesta metodológica. *Cuaderno Interdisciplinar de Desarrollo Sostenible*, (5), 95-140.
- Google. (s.f.). [Mapa del Instituto de Educación Secundaria de Villargordo, España en Google maps]. Recuperado el 30 de marzo 2019 de <https://www.google.es/maps/place/Instituto+de+Educaci%C3%B3n+Secundaria+Llano+de+la+Vi%C3%B1a/@37.9370582,-3.7341673,18.25z/data=!4m12!1m6!3m5!1s0xd6e80179ee58975:0xe0b59f41003579f0!2sIES+Llano+de+la+vi%C3%B1a!8m2!3d37.938213!4d-3.7322821!3m4!1s0xd6e801844c1bd4f:0x3c15db499f73636a!8m2!3d37.9370594!4d-3.7337798>
- Google (s.f.). [Mapa del municipio de Villatorres, España en Google maps]. Recuperado el 30 de marzo de 2019 de <https://www.google.com/maps/place/Villatorres,+Ja%C3%A9n/@37.9435552,-3.6533843,12z/data=!4m5!3m4!1s0xd6e8091ad3294cf:0x403d278a576ac60!8m2!3d37.9312975!4d-3.6927531>

- Hermoso Fernández, M., González Delgado, J., Uceda Ojeda, M., García- Ortiz Rodríguez, A., Morales Bernardino, J., Frías Ruiz, L. y Fernández García, A. (1998). *Elaboración de aceite de oliva de calidad. Obtención por el sistema de dos fases*. Sevilla: Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca.
- IES Llano de la Viña (s.f.). *IES Llano de la Viña*. Recuperado el 31 de marzo de 2019 de <https://blogsaverroes.juntadeandalucia.es/iesllano/>
- Instituto Nacional de Estadística (2018). Recuperado el 1 de abril, 2019, de <https://www.ine.es/jaxiT3/Tabla.htm?t=2876&L=0>
- Jaén ha producido menos aceite de lo esperado en esta última campaña. (2019, 12 de abril). *Hora Jaén. Edición Digital*. Recuperado el 20 de abril de 2019 de <https://www.horajaen.com/2019/04/12/jaen-ha-producido-menos-aceite-de-lo-esperado-en-esta-ultima-campana/>
- Jiménez, A., Beltrán, G. y Aguilera, M.P. (2010, 1 de noviembre). Innovaciones en el control de procesos en almazaras. *Vida rural*, 318, 40-44.
- Llora García, J. M., Moldenhauer Gómez, J. F., Gamiz Cerrillo, F. R., Pérez Jiménez, C. A., Ramos Pedregosa, P., Romero Ruiz, J. y Sánchez-Garrido Reyes, J. L. (1999). *El olivo, un árbol para la historia. Aproximación a su riego y fertilización y otros comentarios*. Herogra S. A.
- Mataix Verdú, F. J. (2001). *Aceite de oliva virgen: nuestro patrimonio alimentario.*, Granada: Universidad de Granada- Puleva Food.
- Mataix Verdú, F. J. y Barbancho Cisneros, F. (2007). El aceite de oliva en la alimentación mediterránea. *I Congreso de la Cultura del Olivo*. 707-761.
- Manrique, P. (2014, 8 de octubre). La autovía A-44 pasa a denominarse Autovía de Sierra Nevada-Costa Tropical. *Granada Digital. Edición Digital*. Recuperado el 30 de marzo de 2019 de <https://www.granadadigital.es/la-autovia-a-44-pasa-a-denominarse-autovia-de-sierra-nevada-costa-tropical/>
- Mercacei Grupo Editorial. (2019). I+D+i Nuevas tecnologías en el sector oleícola. *Mercacei magazine especial expoliva*, (99), 1-307.
- Millán Vázquez de la Torre, M. G., Amador Hidalgo, L. y Arjona Fuentes, J. M. (2015). El oleoturismo: una alternativa para preservar los paisajes del olivar y promover el desarrollo rural y regional de Andalucía (España). *Revista de Geografía Norte Grande*, (60), 195-214.
- Millán Vázquez de la Torre, M. G., Morales Fernández, E. J. y Agudo Gutiérrez, E. M. (2010). El oleoturismo como motor de desarrollo rural. La denominación de origen de montoro- adamuz. *Mundo Agrario*, 11 (21), 1-27.

- Montero, J. C., Gómez y Blasco, R., Lavee, S., Moreno Esteban, B., Lezcano Solís, D.A., Gallego Edelfet, E., Calle Purón, M.E. y Valero de Bernavé, B. (2015). Olivae. *Revista Oficial del Consejo Oleícola Internacional*, (121), 1-48.
- Napoleón Bonaparte, el emperador de España. (2016, 8 de noviembre). *National Geographic España*. Recuperado el 23 de mayo de 2019 de https://www.nationalgeographic.com.es/historia/grandes-reportajes/napoleon-bonaparte_8359/1
- Orden de 14 de julio de 2016, de *Educación*. Boletín Oficial del Estado, 144, 28 de julio de 2016.
- Orden de 25 de julio de 2008, de *Educación*. Boletín Oficial del Estado, 167, 22 de agosto de 2008. (Texto consolidado, 2016).
- Orgaz Agüera, F., Moral Cuadra, S., López Guzman, T. y Cañero Morales P. (2018). Características generales del oleoturismo y propuestas para futuras líneas de investigación. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 27, 487-505.
- Ortiz Somovilla, V. (2016). Beneficios para la Salud del Consumo de Aceite de Oliva Virgen. *Aceite de oliva virgen, aceites vegetales, salud, declaraciones nutricionales*, 1-23.
- Paniza Cabrera, A., García Martínez, P. y Sánchez Martínez, J. D. (2015). Análisis de la expansión del olivar en la provincia de Jaén a través de fuentes cartográficas (1956-2007). *Anales de Geografía*, 35 (1), 119-137.
- Penalunga Sweers, A., (2016). *Economía 4º ESO*. Madrid: Mc Graw Hill.
- Pérez Martínez, P., López Miranda, J., Delgado Lista, J., López Segura, F. y Pérez Jiménez, F. (2006). Aceite de oliva y prevención cardiovascular: más que una grasa. *Clínica e Investigación en Arteriosclerosis*, 18 (5), 695-706.
- Picornell Buendía, M. R. y Melero Martínez, J. M. (2013). Historia del cultivo del olivo y el aceite; su expresión en la Biblia. *ENSAYOS. Revista de la Facultad de Educación de Albacete*, (28), 155-181.
- Picualia (s.f.). *Picualia Extra Virgin Olive Oil*. Recuperado el 9 de mayo de 2019 de <https://picualia.com/oleoturismo>
- Radhouane, C. (2015). Evolución histórica del cultivo del olivo, desarrollo local y oleoturismo. *Impulso al Desarrollo Económico a través del Turismo*. 105-127. Recuperado el 7 de mayo de 2019 de <https://idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/77115/Evoluci%C3%B3n%20hist%C3%B3rica%20del%20cultivo%20del%20olivo.pdf?sequence=1>

Real Decreto 1105/2014, de 26 de diciembre, de *Educación*. Boletín Oficial del Estado, 3, 3 de enero de 2015.

Sánchez Martínez, J. D. y Gallego Simón, V. J. (2009). La olivicultura ecológica en Sierra Mágina: una aproximación inicial. En E. Araque Jiménez. (Ed.), *El Olivar: Paisaje, Patrimonio y Desarrollo Sostenible* (pp. 141-161). Jaén, España: Asociación para el desarrollo rural de la Sierra Mágina.

Sánchez Martínez, J. D., Gallego Simón, V. J. y Araque Jiménez, E. (2008). El monocultivo olivarero jiennense: ¿del productivismo a la sostenibilidad? *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*. (47), 245-270.

Sánchez Martínez, J. D. y Ortega Ruiz, A. (2016). El monocultivo olivarero jiennense: conformación histórica, valores patrimoniales y proyección cultural-turística. *Cuadernos de Turismo*, (37), 377-402.

Sánchez Muniz, F. J. (2007). Aceite de oliva, clave de vida en la Cuenca Mediterránea. *Anales de la Real Academia de la Farmacia*, 73, 653-692.

Sanz Cañada, J., Hervás Fernández, I., Sánchez Escobar, F. y Qoc Huelva, D. (2012). *Investigación e innovación en el sector del aceite de oliva en España. Problemas, oportunidades y prioridades de I+D+i*.

Senise Barrio, O., Torres Ruiz, F.J., Parras Rosa, M. y Murdago Armenteros, E. M. (2008). Factores inductores de un comportamiento medioambiental sostenible: el caso de las cooperativas oleícolas jiennenses. *CIRIEC- España, Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, (61), 157-177.

Turismo-La UJA analiza experiencias de éxito en materia de oleoturismo a través de unas jornadas. (2017, 27 de abril). *20 minutos. Edición Digital*. Recuperada el 9 de mayo de 2019 de <https://www.20minutos.es/noticia/3023305/0/turismo-uja-analiza-experiencias-exito-materia-oleoturismo-traves-jornadas/>

Universidad de Jaén (s.f.). *UJA. Universidad de Jaén*. Recuperado el 23 de mayo de 2019 de <https://www.ujaen.es/estudios/oferta-academica/masteres/master-universitario-en-olivar-y-aceite-de-oliva>

Warren, L. H. (1943). *Tratamiento de la dermatosis*. Recuperado el 11 de abril de 2019 de <http://hist.library.paho.org/Spanish/BOL/v22n9p784.pdf>

6. ANEXOS

Anexo 1. Ficha de control del alumnado

FICHA DEL ALUMNO/A 2018/2019

FOTO

DATOS PERSONALES

Primer apellido _____ Segundo apellido _____

Nombre _____

Fecha de Nacimiento _____

Teléfono _____

Nombre de la madre, padre o tutor/a legal _____

Dirección _____ Nº _____

Ciudad _____ C.P. _____

CONTROL ASISTENCIA

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Sept																															
Oct																															
Novi																															
Dici																															
Ene																															
Febr																															
Mar																															
Abr																															
May																															
Jun																															

CALIFICACIONES

	1ª EVALUACIÓN	2ª EVALUACIÓN	3ª EVALUACIÓN
ACTIVIDAD 1			
ACTIVIDAD 2			
ACTIVIDAD 3			
ACTIVIDAD 4			
ACTIVIDAD 5			
ACTIVIDAD 6			
NOTA MEDIA			

	1ª EVALUACIÓN	2ª EVALUACIÓN	3ª EVALUACIÓN
EXAMEN 1			
EXAMEN 2			
EX. RECUPER. 1			
EX. RECUPER. 2			
NOTA MEDIA			

	NOTA FINAL
1ª EVALUACIÓN	
2ª EVALUACIÓN	
3ª EVALUACIÓN	

Anexo 2. Relación de contenidos, criterios de evaluación, estándares de aprendizaje, competencias y actividades

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE	RELACIÓN DE CCC CON ESTÁNDARES	INDICADOR DE LOGRO/ ACTIVIDADES ASOCIADAS
- Proceso productivo y factores productivos - Los sectores económicos. - La frontera de posibilidades de producción. - El crecimiento económico.	1. Analizar las características principales del proceso productivo	- Indica los distintos tipos de factores productivos y las relaciones entre productividad, eficiencia y tecnología	CCL, CAA, SIEP, CSC, CD	✓ Identifica los diferentes factores de producción que existen. ➤ Actividades: 1, 2, 8, 9, 11, 15.
		- Diferencia y relaciona cada actividad económica con su sector económico	CAA, SIEP, CD, CSC	✓ Reconoce cada sector económico y las actividades que se desarrollan en cada uno de ellos. ➤ Actividades: 3, 4, 8, 10, 11, 15.
		- Interpreta correctamente la Frontera de Posibilidades de Producción	CMCT, CD, CAA, CSC, SIEP	✓ Entiende y reconoce la Frontera de Posibilidades de Producción. ✓ Sabe resolver e interpretar supuestos sencillos sobre la Frontera de Posibilidades de Producción. ➤ Actividades: 5, 8, 11.
		- Reconoce los elementos que favorecen el crecimiento económico	CMCT, CAA, CD, SIEP, CSC	✓ Identifica los elementos que favorecen el crecimiento económico. ✓ Sabe resolver supuestos sencillos sobre la productividad. ➤ Actividades: 6, 8, 11.
		- Relaciona e interpreta el crecimiento económico con la Frontera de Posibilidades de Producción	CAA, CCL, CSC, CD, SIEP	✓ Identifica y sabe representar como afecta el crecimiento económico a la Frontera de Posibilidades de Producción. ➤ Actividades: 7, 8, 11.

Anexo 3. Relación de contenidos, criterios de evaluación, estándares de aprendizaje, competencias, instrumentos y procedimientos

CONTENIDOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE	RELACIÓN DE CCC CON ESTÁNDARES	INSTRUMENTOS	PROCEDIMIENTOS
- Proceso productivo y factores productivos - Los sectores económicos. - La frontera de posibilidades de producción. - El crecimiento económico.	1. Analizar las características principales del proceso productivo	- Indica los distintos tipos de factores productivos y las relaciones entre productividad, eficiencia y tecnología - Diferencia y relaciona cada actividad económica con su sector económico - Interpreta correctamente la Frontera de Posibilidades de Producción - Reconoce los elementos que favorecen el crecimiento económico - Relaciona e interpreta el crecimiento económico con la Frontera de Posibilidades de Producción	CCL, CMCT, CD, CAA, CSC, SIEP	Registro anecdótico (20%) Rúbrica (10%) Prueba final (70 %)	Observación y revisión de tareas Se le pedirá a cada uno de los alumnos que realice un trabajo sobre los sectores económicos. Serán evaluados con una rúbrica. -

Anexo 4. Rúbrica para evaluar el trabajo individual sobre los sectores económicos

	EXPERTO	AVANZADO	APRENDIZ	NOVEL	PESO
	4	3	2	1	
Define los diferentes sectores económicos	Diferencia y sabe explicar los tres sectores económicos	Diferencia los tres sectores económicos, pero solo sabe explicar dos de ellos	Diferencia los tres sectores económicos, pero solo sabe explicar uno de ellos	Conoce los sectores económicos	40%
Explica las actividades y subsectores de cada sector económico	Diferencia y sabe explicar las actividades y subsectores que incluye cada sector económico	Diferencia las actividades y subsectores de cada sector, pero solo sabe explicarlo de dos de ellos	Diferencia las actividades y subsectores de cada sector, pero solo sabe explicarlo de uno de ellos	Conoce las actividades de cada sector	40%
Relaciona ejemplos de empresas con su sector económico	Sabe relacionar todas las empresas con su sector económico correspondiente	Sabe relacionar las empresas de dos sectores económicos	Sabe relacionar las empresas de un sector	Sabe que las empresas pertenecen a diferentes sectores	20%

Anexo 5. Rúbrica para evaluar las actividades de repaso y recuperación

	EXPERTO	AVANZADO	APRENDIZ	NOVEL	PESO
	4	3	2	1	
Relaciona los conceptos aprendidos en clase con cada actividad teórica	Realiza correctamente todas las actividades de la parte teórica	Realiza correctamente las actividades teóricas sobre la Frontera de Posibilidades de Producción y el crecimiento económico	Realiza correctamente las actividades teóricas sobre factores productivos y sectores económicos	Conoce lo que se le está exigiendo en cada actividad teórica pero no sabe desarrollarlo	50%
Relaciona los conceptos aprendidos en clase con cada actividad práctica	Realiza correctamente todas las actividades de la parte práctica	Realiza correctamente los problemas relacionados con la Frontera de Posibilidades de Producción	Realiza correctamente los problemas relacionados con la productividad	Conoce lo que se le está exigiendo en cada problema pero no sabe realizarlo	50%

Anexo 6. Ficha de exploración actitudinal

ACTITUD	MES:					ALUMNO/A:																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
Presta atención a la explicación diaria de conceptos																																			
Se implica en su aprendizaje, realizando las tareas propuestas por sí solo																																			
Respeto a sus compañeros/as y al profesorado																																			
Se distrae con facilidad																																			
Muestra pasividad a la hora de trabajar en grupo																																			
Falta de puntualidad																																			