

Aspectos socioculturales en la clase de E/LE: el universo del aceite de oliva



Sevilla, septiembre de 2011

Tutora: Dra. Rosalía García Cornejo.

Alumna: Dra. Yolanda Melgar Pernías.

Máster oficial en Enseñanza del español como lengua extranjera.

ÍNDICE

1. Introducción	4
1.1 Objetivos	5
1.2 Metodología	5
1.3 Estructuración y descripción de los contenidos	6
2. Estado de la cuestión	
2.1 La competencia sociocultural	8
2.2 Presencia de los contenidos socioculturales en el currículo de lenguas extranjeras	11
2.3 Presencia del tema del aceite de oliva en los manuales y materiales de E/LE	13
3. La identidad sociocultural	16
4. El universo del aceite de oliva	
4.1 Estructura del curso	18
4.2 Contenidos temáticos	
4.2.1 Perfil histórico	19
4.2.2 El olivo: características y variedades	20
4.2.3 Elaboración del aceite de oliva	21
4.2.4 Clases de aceite de oliva	21
4.2.5 El lenguaje del aceite de oliva	23
4.2.6 El aceite de oliva en España	24
4.2.7 El aceite de oliva en la gastronomía	25
4.2.8 El aceite de oliva y la salud	25
4.2.9 El aceite de oliva y los sentidos: la cata	27
4.2.10 El aceite de oliva y la cosmética	28
5. Diseño curricular: <i>El universo del aceite de oliva</i>	
5.1 Características del curso	30
5.2 Objetivos del curso	31
5.3 Bases metodológicas del diseño	31
5.4 Desarrollo y propuesta de materiales y actividades	35
Tema 1	37
Tema 2	46
Tema 3	53
Tema 4	57

Tema 5	63
Tema 6	70
Tema 7	76
Tema 8	82
Tema 9	87
Tema 10	95
6. Conclusión	100
7. Bibliografía	
7.1 Bibliografía citada	102
7.2 Otras fuentes consultadas	105
Anexo 1: Solucionario	107
Anexo 2	120

1. INTRODUCCIÓN

Nunca pensó la autora de este trabajo que el olivo y el aceite de oliva, que tan presentes habían estado en su vida y la de su familia, cruzarían las fronteras de lo privado y pasarían a formar parte de lo público, tomando forma en el presente trabajo. Y es que el ciclo de la recolección de la aceituna había marcado los ritmos de su infancia, los olivares recién adquiridos determinado el traslado de su familia y abierto sendas nuevas, al mismo tiempo que cerrado otras. En aceite de oliva se bañaban los alimentos que tomaba, con aceite se curaban los labios cortados, sobre aceite versaron los primeros intercambios con personas que serían tan significativas en su vida. Campos de olivares habían poblado siempre su imaginario sin ser ella consciente de que este era un elemento fundamental de las culturas mediterráneas y de que su historia acaso se repetía en otros confines como Grecia, Italia, Turquía o Túnez.

El presente trabajo aborda la cuestión del aceite de oliva como uno de los elementos que define la identidad sociocultural de España desde el punto de vista de su aplicación al aula de español como lengua extranjera. Este árbol milenario y su dorado bálsamo nos proporcionan un motivo de indudable significado cultural desde muy diversas perspectivas y, sin embargo, no han recibido en la enseñanza de E/LE un tratamiento significativo y comparable al de otros productos afines como el flamenco, el jamón o el vino. Con frecuencia se ignora que España está a la cabeza en la producción y exportación mundial de “oro líquido” y el producto se asocia, en general, con países como Italia o Grecia, que, sin duda, han sabido exportar mejor su riqueza. En este contexto, se considera relevante llevar el universo del aceite de oliva al aula con el fin de acercar al alumno extranjero a uno de los elementos definitorios de la identidad española, desarrollando su competencia comunicativa en general así como su conocimiento del universo del aceite de oliva en particular, y abriendo nuevas posibilidades en el ámbito de la lengua para fines específicos.

Conviene tener presente, además, que el aceite de oliva conforma un sustrato histórico y cultural fundamental para la riqueza y el sostenimiento de los pueblos de la cuenca mediterránea (europeos, como Grecia, Italia y Francia, y no europeos, como Túnez, Turquía, Marruecos o Jordania, entre otros), cuyos lazos se pueden estrechar mediante una adecuada formación lingüística en el seno de un programa más amplio que, en el futuro, pueda tal vez dar lugar a proyectos lingüísticos coordinados desde los diversos países productores, con el fin de romper fronteras y facilitar el intercambio y la comunicación en un mundo cada vez más globalizado.

1.1 Objetivos

Partiendo de la creencia en la importancia del componente sociocultural como elemento fundamental en el aprendizaje de lenguas extranjeras y como factor impulsor y de motivación esencial, el objetivo general de esta memoria es abordar el contenido sociocultural mediante la exploración del universo del aceite de oliva y la propuesta de un diseño curricular y de materiales didácticos para un curso de español en torno a este mítico producto. Se ofrece, con ello, una visión de las posibilidades didácticas de este componente tan característico de la cultura española y un elemento común de las culturas mediterráneas.

Este objetivo general se desdobra, necesariamente, en dos vertientes que vertebran el trabajo: en un primer paso, se pretende explorar el universo del aceite de oliva y dar una visión general de este con el fin de proporcionar un acercamiento e incrementar el conocimiento acerca de este sector para, en un segundo paso, y partiendo de la base de tal exploración, proponer el diseño curricular de un curso de español y de materiales didácticos en torno a aquel universo.

El propósito que se persigue es, pues, múltiple: comunicativo, pues permite el incremento de la competencia comunicativa del aprendiente; didáctico, ya que se ofrecen modos de explotación diversos del universo del aceite de oliva como medio productivo de aprendizaje de ELE; de especialización, al proporcionar un acercamiento al español como lenguaje especializado en torno al aceite de oliva; intercultural, ya que persigue familiarizar al alumno con la realidad de la sociedad española y facilitar, con ello, el entendimiento y el enriquecimiento cultural, estimulando la curiosidad intelectual y desarrollando la comprensión de comportamientos y contextos asociados a este producto; y personal, ya que al concluir el curso estamos seguros de que los usuarios tendrán una visión muy diferente del producto que influirá en sus propios hábitos.

Desde el punto de vista de la docencia, finalmente, la pretensión principal que anima esta memoria es que tenga utilidad en el aula de E/LE y que los profesores puedan servirse de las ideas aquí expuestas, adaptándolas en su aplicación, tanto en un curso monográfico sobre el aceite de oliva como en un curso de español general.

1.2 Metodología

Desde el punto de vista metodológico, en el presente trabajo se combinan dos perspectivas diferentes y complementarias: en primer lugar, se presenta una introducción

teórica que incluye una justificación del enfoque sociocultural como criterio de selección, para lo que se traza un breve recorrido por los aspectos más relevantes de este componente. A continuación, y sobre la base de la presentación de contenidos en torno al universo del aceite de oliva, se propone el diseño curricular y el desarrollo didáctico de un curso, lo que supone un enfoque en los aspectos didáctico-prácticos para mostrar un ejemplo de las posibilidades del tema en clase.

1.3 Estructuración y descripción de los contenidos

Este trabajo presenta un primer capítulo introductorio, en el que se justifica la motivación del estudio desde un punto de vista personal y didáctico. También se incluyen en este apartado los objetivos que se persiguen con el trabajo, la metodología empleada y la estructuración y descripción de los contenidos que se desarrollarán. En el segundo capítulo se reflexiona sobre la cultura, definiendo el concepto y aludiendo a la competencia sociocultural como una de las metas del proceso de enseñanza-aprendizaje de una lengua. Asimismo, se ofrece una revisión del estado de la cuestión en relación con la enseñanza de la cultura y su tratamiento en el currículo de lenguas extranjeras y en los manuales y materiales de E/LE¹, en particular. La ubicación de nuestra propuesta y la investigación de la presencia de la cuestión del aceite de oliva en el campo del E/LE ocupa el último paso de esta sección. En el tercer capítulo, y partiendo de la exploración anterior, se considera la cuestión de la identidad sociocultural en relación con el tema abordado y como campo de acción en la ruptura de fronteras que conlleva el conocimiento sobre otras culturas. Es momento entonces de pasar a presentar el producto del aceite de oliva en el capítulo cuarto, para lo que hacemos un recorrido descriptivo por una selección de aspectos diversos. Con esta descripción se persigue presentar un resumen de algunos de los contenidos socioculturales fundamentales del curso que se diseña, así como una base para el profesor que quiera tratar algunos de los aspectos presentados en un curso de español general o especializado. Estos contenidos constituyen la base de las diferentes secciones que componen el diseño curricular y del desarrollo didáctico

¹ Se parte aquí de la diferenciación establecida por Fernández López (2004: 724) entre manuales, definidos como “los instrumentos de trabajo (en el aula o fuera de ella para el caso de los autodidactas) que se detienen en la presentación de todos los aspectos relacionados con la adquisición de una lengua: aspectos fonéticos y fonológicos, gramaticales, léxicos, las distintas situaciones comunicativas en las que se produce el intercambio comunicativo y sus peculiaridades, y por tanto las diferentes destrezas o habilidades lingüísticas; y todo ello atendiendo a los diferentes niveles del proceso de aprendizaje de una lengua”, y materiales, que la autora considera como “los instrumentos complementario que se elaboran con el fin de proporcionar al alumno y al profesor un mayor apoyo teórico o práctico relacionado con un aspecto puntual y específico del aprendizaje de una lengua”.

del curso de español y aceite de oliva que se ofrece en el capítulo quinto. El capítulo sexto ofrece las conclusiones finales del estudio y sus aportaciones a la enseñanza-aprendizaje de E/LE. Finalmente, en el capítulo séptimo aparece la bibliografía citada y general del trabajo de investigación.

2. ESTADO DE LA CUESTIÓN

2.1 La competencia sociocultural

Con la ampliación del concepto de *competencia lingüística* a partir de la introducción del concepto de *competencia comunicativa* de la mano de Hymes (1971) y el consecuente desarrollo de los enfoques comunicativos en los ochenta y noventa, se considera que dominar el código de una lengua no es suficiente, sino que lo importante es la capacidad de realizar un uso correcto y adecuado de la lengua con el objetivo de comunicarse de manera efectiva. Esta formulación sugiere la importancia de considerar la lengua en el seno de la sociedad y de la cultura. Frente a la desvinculación de los aspectos socioculturales con respecto al sistema lingüístico en las tendencias teórico-didácticas precedentes, la lengua se concibe ahora en estrecha relación con una cultura y un pueblo. Una de las matizaciones más conocidas de la formulación de *competencia comunicativa* de Hymes la constituye la de Canale (1983), que propondrá diversas subcompetencias dentro de esta: la *competencia lingüística* (el dominio del código, al que antes se había prestado atención preferente), la *competencia estratégica* (la capacidad de hacer uso de los recursos necesarios para un aprendizaje y una comunicación eficaces), la *competencia sociolingüística* (la facultad de usar el lenguaje adecuado para cada situación, lo que incluye las normas de cortesía, los marcadores lingüísticos en las relaciones sociales, la diferencia de registros, etc.) y la *competencia discursiva* (que comprende aspectos como la coherencia, la cohesión y la organización textual). La dimensión cultural, por su parte, empieza poco a poco a tomar un protagonismo explícito en las reformulaciones teóricas, lo que moldeará los conceptos de *competencia sociocultural* y posteriormente de *competencia intercultural*, dimensiones que años más tarde serían incluidos en el concepto de *competencia comunicativa*².

El papel de la cultura en la clase de lengua se perfila, por tanto, como fundamental: no cabe la menor duda de que quien aprende una segunda lengua aprende una segunda cultura. Lengua y cultura son dos realidades indivisibles y ninguna de ellas se puede omitir si pretendemos enseñar una lengua como medio de comunicación en el seno de un entorno sociocultural determinado a personas de un contexto sociocultural distinto. Los modos de ver y entender el mundo, así como las experiencias asociadas a la historia y a la identidad propias de la cultura cuya lengua se estudia deben ser, pues, parte integral del currículo de lengua

² Entre los autores que han descrito la *competencia sociocultural* como parte de la *competencia comunicativa* destaca J. Van Ek (1986). En cuanto a la *competencia intercultural*, sobresale el trabajo de M. Byram y M. Fleming (1998; 2001).

extranjera. En su proceso de aprendizaje el sujeto, como resultado, no solo llegará a ser verdaderamente competente en la lengua que aprende, sino que también crecerá como persona y será capaz de comprender la otra cultura. Como explican Castro y Pueyo (2003: 60), “aprender una lengua se convierte en un proceso educativo integral [...] que conlleva la adquisición de una nueva identidad como hablante de la lengua meta y como actuante en la sociedad y cultura meta”.

Ahora bien, ¿qué entendemos por *cultura*? El término tiene infinidad de acepciones y es preciso por ello hacer una breve reflexión con respecto a la acepción que más se ajusta a la definición que se maneja en este trabajo. La noción de *cultura* se entiende como un conjunto socialmente aprendido de tradiciones, estilos de vida y de modos codificados de sentir, pensar y de hacer. En términos más específicos, y siguiendo la propuesta de Fernando Poyatos (1994: 25-26), la cultura se considera

como una serie de hábitos compartidos por los miembros de un grupo que vive en un espacio geográfico, aprendidos, pero condicionados biológicamente, tales como los medios de comunicación (de los cuales el lenguaje es la base), las relaciones sociales a diversos niveles, las diferentes actividades cotidianas, *los productos de ese grupo y cómo son utilizados*, las manifestaciones típicas de las personalidades, tanto nacional como individuales, y sus ideas acerca de su propia existencia y la de otros miembros.³

Esta definición se adecúa perfectamente a la acepción que subyace al empleo del término en esta memoria, ya que el aceite de oliva es uno de los *productos* característicos de la cultura española y constituye la base de una serie de *hábitos compartidos* cuyos aspectos socioculturales forman parte de la competencia comunicativa que el aprendiente aspira a conseguir en su proceso de aprendizaje.

En efecto, si el objetivo del proceso de enseñanza es que el estudiante sea competente, es decir, que tenga conocimientos sobre la lengua-meta y que estos conocimientos le permitan interactuar con los individuos que hacen uso de esta, el imperativo de abordar la competencia sociocultural como una parte indisoluble de la competencia comunicativa es, pues, insoslayable (Miquel y Sans 2004).

Miquel (2004a: 513) define la *competencia sociocultural* – que también podría llamarse *sociolingüística* (Miquel 2004b) – como

³ Énfasis nuestro.

el conjunto de informaciones, creencias y saberes, objetos y posiciones de esos objetos, modos de clasificación, presuposiciones, conocimientos y actuaciones (rituales, rutinas, etc.) socialmente pautados que confluirán en cualquier actuación comunicativa y que harán que ésta sea adecuada o premeditadamente inadecuada.

En el caso del español, esta vertiente sociocultural del currículo de lengua extranjera forma parte cardinal del Plan Curricular del Instituto Cervantes (PCIC), que cifra los objetivos de la enseñanza y aprendizaje de nuestro idioma en la promoción del acercamiento entre la cultura del aprendiente y la cultura del ámbito hispánico y la valoración positiva de la diversidad y la diferencia. El PCIC recoge, a su vez, las recomendaciones del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER 2002). Conviene, para contextualizar más apropiadamente esta cuestión desde un punto de vista teórico, centrarnos ahora en el lugar que ocupa la cultura en el MCER.

El MCER divide las competencias que el alumno ha de adquirir en *competencias generales del individuo* y *competencias comunicativas de la lengua*. Las generales comprenden el *conocimiento declarativo* (*saber*, que incluye el conocimiento del mundo, el conocimiento sociocultural y la consciencia intercultural), la *competencia existencial* (*saber ser*), *destrezas y habilidades* (*saber hacer*, entre las cuales se encuentran las destrezas y habilidades prácticas e interculturales) y la *competencia de aprender* (*saber aprender*); las comunicativas, por su parte, abarcan las subcompetencias *lingüística*, *sociolingüística* y *pragmática*.

El aspecto que centra nuestro interés es el conocimiento sociocultural, que el MCER define como “el conocimiento de la sociedad y de la cultura de la comunidad o comunidades en las que se habla el idioma”, que “es probable que no se encuentre en su experiencia previa [del alumno], y puede que esté distorsionado por los estereotipos” (MCER 2002: 100). Una sensibilización cultural que dé cuenta de la realidad social y cultural de la lengua estudiada, de los valores, las características distintivas y los comportamientos rituales de la sociedad que la habla es, pues, fundamental para el aprendiente, especialmente si tenemos en cuenta la importancia del desarrollo de una consciencia intercultural que le proporcione al alumno los instrumentos – las destrezas y habilidades interculturales a las que está ligada – para acercarse a la cultura meta con una mente abierta y sin prejuicios.

Es evidente, pues, la relevancia que, desde los ámbitos públicos, se concede a la enseñanza del componente cultural como forma de conocimiento y enriquecimiento personal. Esta línea teórica y este ánimo subyacen en el presente trabajo, que trata de enseñar la cultura

como un proceso que conlleva la adquisición de conocimientos y la ampliación del aprendiz de su propia visión del mundo, así como el acercamiento y comprensión de “lo otro” mediante el acceso a una realidad diferente o nueva, en relación, en nuestro caso, con el universo del aceite de oliva.

2.2 Presencia de los contenidos socioculturales en el currículo de lenguas extranjeras

Es conveniente ahora echar un vistazo rápido al lugar que los contenidos culturales han tenido en el currículo de enseñanza de lenguas extranjeras y al tratamiento que han recibido. Hasta los años sesenta la gramática ocupaba el lugar protagonista en la enseñanza; como señalan García-Viñó y Massó Porcar (2006),

el alumno tenía que dominar la fonología, la morfología, la sintaxis, la semántica y el léxico. La cultura era algo que quedaba al margen, como algo anecdótico y estereotipado. Se hablaba de la Giralda, de la paella, la sangría, los toros y se proporcionaban fragmentos de textos literarios descontextualizados, a veces incomprensibles para el alumno y normalmente sin ninguna conexión con la unidad.

Lo mismo afirma Miquel (2004a: 512), que explica que en los manuales de enfoque tradicional y estructural los contenidos culturales eran “una colección de arquetipos y de hechos diferenciales que solo contribuían a reforzar las visiones previas y superficiales que se tenían sobre la cultura de la lengua meta”; lengua y cultura – añade – aparecían como “dos elementos claramente disociados, sin ningún tipo de interrelación” y se incorporaba tan solo la llamada *cultura con mayúscula*⁴. Toro Escudero, por su parte, aclara que históricamente no se ha integrado el conocimiento sociocultural en las clases de lenguas. De hecho, señala Escudero (2009: 25),

la cultura, que se tomaba como la quinta destreza de una L2, ha sido considerada como información proporcionada por la L2, más que como parte de la L2 en sí. No obstante, si se considera el idioma como una actividad, una práctica social, la cultura se transforma en el núcleo de la enseñanza de una L2. [...] Por consiguiente, será preciso asegurar la capacitación cultural de los estudiantes de español como L2.

El desarrollo de los enfoques comunicativos de la enseñanza de lenguas en la década de los ochenta y noventa supone la aplicación práctica de aquellos presupuestos teóricos y da como resultado un acercamiento diferente al significado del concepto *cultura* y a su relación

⁴ Miquel llama *cultura con mayúscula* a “los productos que en un momento determinado la sociedad legitima, sanciona, refrenda y honra” (2004a: 515).

con la lengua en la enseñanza: queda claro que cuando enseñamos una lengua, enseñamos también una forma de pensar, hacer y sentir, una cultura. Con todo, en el caso de E/LE el componente sociocultural, que debería ser parte cardinal del programa de enseñanza, no ha recibido la atención que merece. Con frecuencia, en el diseño de la programación los datos culturales se incluyen como información adicional que complementan al verdadero objetivo de la programación, que es enseñar lengua. Diversos autores coinciden en su juicio de que los aspectos socioculturales no cuentan con un tratamiento adecuado. Así, Robles Ávila (2002: 722) afirma que dentro de las programaciones docentes los contenidos culturales no siempre se incluyen junto a los lingüísticos, “o, en último extremo, dichos contenidos se adjuntan a las programaciones pero como añadidos que no quedan imbricados con los contenidos lingüísticos, que son, en suma, los que generalmente siguen vertebrando el currículum”. En términos similares, Fernández-Conde (2004: 33-34) señala que

en los libros de texto de E/LE en general [...] encontramos que los aspectos socioculturales aparecen en raras ocasiones. Cuando lo hacen, suele ser de forma implícita en ejercicios y actividades desvinculados de los objetivos lingüísticos, o bien como vehículo para la plasmación de determinados aspectos de lengua. Esta forma de presentar los factores socioculturales conduce a una visión superficial estereotipada de los mismos y no suele motivar al estudiante a la profundización y reflexión.

Por su parte, Ruiz (2004) hace un breve análisis de cómo se trata la cultura y la civilización españolas en métodos de enseñanza recientes y concluye que no se da en ellos un equilibrio entre los contenidos lingüísticos y culturales. Para suplir la carencia de contenidos existente en los manuales de E/LE este autor propone combinar el manual del curso con diversos materiales específicos de cultura y civilización que permitan contar con material suficiente y completo para una clase de cultura interesante, sin olvidar la labor constante de actualización e investigación que tiene que llevar a cabo el profesor.

En cuanto a los materiales de cultura y civilización relacionados con contenidos específicos, se encuentran en el mercado materiales variados que pretenden dar a conocer aspectos significativos de la cultura española y que se relacionan con el campo del Español con Fines Específicos. Así, desde el ángulo de contenidos temáticos equivalentes al aceite de oliva, encontramos una serie de lecturas (con audio) publicada por la casa editorial Difusión, dentro de la colección *Marca España*, que presentan diversos elementos asociados con lo español y la cultura española. Los libros publicados hasta ahora – *Cocina, Flamenco y*

*Empresas*⁵ –, correspondientes a niveles iniciales (A2), incluyen una explotación didáctica, en la que los aspectos culturales se trabajan en relación con la lengua y que se pueden emplear como material complementario, siguiendo la propuesta de Ruiz, en cursos de español cuyos integrantes tengan un especial interés en dichos temas. Nuestra propuesta está en la línea de estos materiales y bien podría concebirse como un eslabón más de esa serie que funcionara como base para un curso especializado en torno al aceite de oliva, en el ámbito del Español con Fines Específicos, o como material útil para tratar este aspecto en un curso de español general.

2.3 Presencia del tema del aceite de oliva en los manuales y materiales de E/LE

Una breve revisión de los manuales de E/LE más conocidos deja ver una presencia más bien exigua del tema del aceite de oliva.⁶ En todos los casos, el aceite de oliva aparece vinculado a la gastronomía y a las virtudes de la dieta mediterránea en particular, pero esta difumina en gran medida el producto en sí, en torno al cual falta un desarrollo en mayor profundidad a fin de dar a conocer la importancia y el perfil del producto desde el punto de vista tanto gastronómico como económico, geográfico o médico. Desde el ángulo gastronómico, hemos constatado que, en opinión de algunos estudiantes, la comida en España – y, en Andalucía, en particular – tiene demasiada grasa y salsas y se abusa del aceite de oliva (también señalado por Álvarez (2004: 124)), de manera que el alumno se queda en el estereotipo de esta apreciación, sin una adecuada comprensión a consecuencia de la falta de contacto con tal experiencia.⁷ Se echa en falta, además, el que se subraye el hecho de que España es el primer productor y exportador mundial de “oro líquido”, por delante, con diferencia, de países como Italia o Grecia, que, sin embargo, tienen una presencia mucho mayor en el mercado internacional.

A fin de tener una visión general de la presencia del producto en los manuales de E/LE, hemos revisado una selección de manuales en que se menciona o se trabaja brevemente el tema:

⁵ G. Álvarez. 2011. *Cocina*. Barcelona: Difusión. Colección Marca España; C. de la Flor. 2011. *Flamenco*. Barcelona: Difusión. Colección Marca España; y J. A. Gonzalo. 2011. *Flamenco*. Barcelona: Difusión. Colección Marca España.

⁶ Más abajo se incluye una lista de los manuales revisados.

⁷ Aunque no negamos que esta apreciación puede tener parte de verdad, lo cierto es que agota y oculta otros aspectos en torno al aceite de oliva en la visión de un extranjero.

- *Agencia ELE 1*⁸: el aceite de oliva aparece mencionado en un breve texto en relación con los tipos de desayunos españoles, con la alusión a otros componentes de esta comida como la mantequilla o la miel (p. 72).

- *Aula 2* (Libro del alumno)⁹: en este manual es a través del tema de las “Denominaciones de Origen” españolas como se menciona el producto, a través de un texto complementado con un mapa con la distribución geográfica de las “Denominaciones de Origen” en España, entre las que se encuentran el aceite de oliva de Sierra Mágina (Jaén), junto a otros productos como el mejillón de Galicia o el cava de Cataluña (p. 56).

- *Bitácora* (A1)¹⁰: la lección 7, dedicada a la comida, lleva por título “Pan, ajo y aceite”; el aceite, con todo, no ocupa una presencia especial en ella.

- *Eco* (A2, Libro del alumno)¹¹: el producto se menciona en un texto titulado “España: la dieta mediterránea”, en que se refiere la centralidad del aceite de oliva en dicha tradición gastronómica (p. 103).

- *Eco 2* (B1+)¹²: se presenta de nuevo el producto en relación con la mencionada dieta en el texto “La siesta y la dieta mediterránea” (p. 44).

- *Embarque ELE 1* (Libro del alumno)¹³: el tema del desayuno de la lección dedicada a “Las comidas” da pie a la mención del aceite de oliva, que forma la base de uno de los tipos de desayuno españoles, el “desayuno mediterráneo”, compuesto por pan, aceite y tomate (p. 98).

- *Español en marcha 4* (Libro del alumno)¹⁴: en la tercera unidad, titulada “A comer”, encontramos un texto breve en el que se presenta el producto titulado “Oro líquido”, que se explota con una serie de preguntas de comprensión (p. 33).

- *Gente 1. Nueva edición* (Libro del alumno)¹⁵: el aceite de oliva se menciona en el contexto de la dieta mediterránea, pero sin mención especial al papel del aceite de oliva (p. 73).

⁸ M. Gil Toresano, J. Amenós, e I. Soria. 2009. *Agencia ELE 1*. Madrid: SGEL.

⁹ M^a C. Soriano, J. Corpas, y J. Agustín Garmendia. 2004. *Aula 2* (Libro del alumno). Barcelona: Difusión.

¹⁰ N. Sans Baulenas, E. Martín Peris, y A. Garmendia. 2011. *Bitácora* (A1). Barcelona: Difusión, Klett.

¹¹ A. González Hermoso, y C. Romero Dueñas. 2008. *Eco A2* (Libro del alumno). Madrid: Edelsa.

¹² A. González Hermoso, y C. Romero Dueñas. 2004. *Eco 2* (B1+, Libro del alumno). Madrid: Edelsa.

¹³ M. Alonso, R. Prieto. 2011. *Embarque ELE 1* (Libro del alumno). Madrid: Edelsa.

¹⁴ F. Castro, M. Álvarez, I. Rodero, C. Sardinero. 2005. *Español en marcha 4* (Libro del alumno). Madrid: SGEL.

¹⁵ E. Martín Peris, y N. Sans Baulenas. 2004. *Gente 1. Nueva edición* (Libro del alumno). Barcelona: Difusión.

- *Gente 3. Nueva edición* (Libro del alumno)¹⁶: el módulo “Gente y productos” presenta productos típicos del mundo hispano como el aceite de oliva, el jamón, el vino, el mate o el café. En torno al tema que centra nuestro interés, en las tareas introductorias se presenta un breve texto en el que se señalan las virtudes del aceite de oliva, seguido por una serie de ejercicios en torno al mismo (pp. 66-67).

- *Nuevo Avance 1*¹⁷: en este manual se presentan a través de un breve texto, seguido de unas preguntas de comprensión, dos productos típicamente españoles: el vino y el aceite. El texto y las preguntas que se formulan a continuación dan pie a un ejercicio de expresión escrita en el que el estudiante ha de presentar un producto de su país (p. 97).

- *Nuevo Avance 4*¹⁸: la foto de portada que muestra este manual recoge la imagen de una aceitera, tomate y pan, lo que recuerda uno de los tipos de desayuno español.

- *Pasaporte ELE A1*¹⁹: en el módulo 3, “Alimentarse”, se aborda, una vez más, el tema del desayuno de los españoles, uno de los cuales, el de los andaluces, se compone de una tostada de pan con ajo y aceite de oliva (p. 61). En la sección de dicho módulo “Hablas de tu dieta” se alude a los alimentos de España (aceite de oliva, jamón ibérico, queso) y encontramos también un texto sobre la “Dieta mediterránea” con ejercicios posteriores (p. 65).

A través de este repaso general vemos cómo el tema del aceite de oliva está explícitamente presente tan solo en algunos manuales y siempre desde el punto de vista de la gastronomía, en el contexto de la dieta mediterránea y, en particular, del desayuno. Solo en un caso se hace breve mención a su existencia como parte de las “Denominaciones de Origen” desde el punto de vista geográfico (*Aula 2. Libro del alumno*), pero con apenas desarrollo o profundidad.

A la luz de la mención tangencial de este elemento en los manuales de ELE, el presente trabajo se puede considerar novedoso desde el punto de vista de su aproximación a aspectos socioculturales en torno al tema, tanto gastronómicos como económicos, industriales, geográficos, literarios o artísticos, y del trazado de la importancia mundial de España en la producción de aceite de oliva.

¹⁶ E. Martín Peris, N. Sans Baulenas, y N. Sánchez Quintana. 2005. *Gente 3. Nueva edición* (Libro del alumno). Barcelona: Difusión.

¹⁷ C. Moreno, V. Moreno, y P. Zurita. 2009. *Nuevo Avance 1*. Madrid: SGEL.

¹⁸ C. Moreno, V. Moreno, y P. Zurita. 2010. *Nuevo Avance 4*. Madrid: SGEL.

¹⁹ M. Cerrolaza, O. Cerrolaza, y B. Llovet. 2008. *Pasaporte ELE A1*. Madrid: Edelsa.

3. LA IDENTIDAD SOCIOCULTURAL

Una vez delimitado y ubicado el concepto de *cultura* en nuestro trabajo y abordada la presencia de los elementos socioculturales en los manuales de E/LE y del tema en cuestión, es apropiado plantear brevemente la noción de la identidad sociocultural y el criterio sociocultural en relación con el campo que nos ocupa.

Como el término *cultura*, el de *identidad* es amplio y abarca diversas acepciones. El Diccionario de la Real Academia Española (2001: s.v. *identidad*) lo define como ‘la conciencia que una persona tiene de ser ella misma y distinta a las demás’ (, conciencia – añadimos – en la que intervienen factores tales como la edad, el género, la clase social, la etnicidad, la nacionalidad o la lengua. La identidad, como la cultura, no es algo, por tanto, innato ni determinado genéticamente, sino que se trata de un constructo que se aprende desde la infancia, cuando el niño empieza a interiorizar los parámetros culturales propios de la sociedad de la que participa a través de un proceso de socialización. Aunque, naturalmente, hay espacio para la individualidad, es preciso tener presente que, por muy individual que sea una persona, esta no deja de participar en espacios sociales y culturales compartidos por la colectividad, esto es, en condiciones colectivas derivadas de su contexto nacional y cultural, lo que, ciertamente, moldea su visión del mundo.

La formación de la identidad sociocultural, en tanto que proceso colectivo, trae como consecuencia, como se deduce de lo anteriormente expuesto, la construcción de grupos y, por ende, el levantamiento de líneas divisorias invisibles entre los grupos culturalmente diferenciados y el establecimiento de la separación entre el “nosotros” y “ellos”. Sin embargo, estas líneas fronterizas son franqueables. Justamente, una de las tareas que tiene el docente de lenguas es el desarrollo de una conciencia intercultural que permita la adquisición de destrezas que faciliten la comprensión de los distintos modos de pensar y vivir propios de la lengua que enseña. En efecto, es al modelo del ente intercultural al que se aspira en el proceso de aprendizaje y enseñanza de lenguas extranjeras, esto es, un ente capaz de elaborar y hacer uso de un sistema interpretativo para acercarse a los significados, creencias y prácticas de la cultura meta desde la igualdad y el respeto. Este sujeto es posible que no solo valore y respete estos otros esquemas, sino que adquiera “una nueva identidad” (Castro y Pueyo 2003: 60) adopte e identifique como suyos elementos propios de esa otra cultura.

Ese modelo, sin duda, se ha visto potenciado por el flujo de personas propio de los procesos actuales de globalización, que han hecho más frágiles las fronteras a través de la

apertura de los mercados y la celebración de la interculturalidad y la multiculturalidad.²⁰ Como afirma Mathews (2000: viii), “we belong to our particular [...] culture, but many of us in today’s affluent world also choose (or at least believe we choose) aspects of our lives from what can be called ‘the global cultural supermarket’”.

Como se ha venido diciendo, el aceite de oliva constituye un elemento vital de la identidad sociocultural española desde muy diversos puntos de vista. La ruptura de fronteras que el hablante intercultural experimenta en un mundo cada vez más globalizado propicia el flujo de productos y de formas de ser y sentir de ese “supermercado cultural global”: el fomento, en definitiva, de las destrezas y capacidades interculturales, que “permiten que el individuo desarrolle una personalidad más rica y compleja, y mejoran la capacidad de aprendizaje posterior de lenguas y de apertura a *nuevas experiencias culturales*”²¹ (MCER 2002: 47). Es aspiración de este trabajo contribuir a la universalización del aceite de oliva mediante la apertura a “*nuevas experiencias culturales*” y de los aspectos socioculturales asociados a su universo.

²⁰ Esta “celebración”, naturalmente, no está exenta de problemas, ya que contribuye, en muchos casos, a suprimir la realidad de la fragmentación social, promoviendo fantasías de homogeneidad cultural y pureza de las diversas comunidades y ocultando flagrantes desigualdades.

²¹ Énfasis nuestro.

4. EL UNIVERSO DEL ACEITE DE OLIVA

4.1 Estructura del curso

El curso *El universo del aceite de oliva* se compone de diez bloques temáticos que se ocupan de diversos aspectos socioculturales de interés en relación con el tema. He aquí su estructura:

Tema 1	Perfil histórico. El olivo: características y variedades
Tema 2	Elaboración del aceite de oliva. Clases de aceite de oliva
Tema 3	El lenguaje del aceite de oliva
Tema 4	El aceite de oliva en España
Tema 5	El aceite de oliva en la gastronomía y la salud
Tema 6	El aceite de oliva en la gastronomía española
Tema 7	El aceite de oliva y los sentidos: la cata
Tema 8	El aceite de oliva y la cosmética
Tema 9	El aceite de oliva en la literatura
Tema 10	El aceite de oliva en el arte

A continuación se ofrece un resumen de los contenidos temáticos relevantes para el curso, que pueden servir de apoyo para el docente que desee llevar este tema al aula.²²

²² Los únicos aspectos del curso que no se tratan en el resumen de los contenidos temáticos son los correspondientes a los temas 9 (“El aceite de oliva en la literatura”) y 10 (“El aceite de oliva en el arte”), ya que no se considera necesario y se solaparía con la propuesta de materiales y actividades de la sección 5.4.

4.2 Contenidos temáticos²³

4.2.1 Perfil histórico

El aceite de oliva ha tenido un papel muy significativo en todas las culturas y religiones que han surgido en la cuenca del Mediterráneo a lo largo de la historia. El olivo, originario del Próximo Oriente y traído a Europa a través de Grecia, fue una de las especies vegetales consideradas mágicas o sagradas por las civilizaciones del Mare Nostrum, donde el árbol encontró las condiciones idóneas para proliferar. Calificado con frecuencia como “árbol eterno”, el olivo, además, ha estado siempre vinculado con lo divino y lo sobrenatural, aunque en permanente contacto con el ser humano, que se ha beneficiado de él en todos los sentidos.

Múltiples han sido los usos a los que ha sido destinado el aceite de oliva a través de los tiempos. En las antiguas civilizaciones sirvió, además de para el consumo, para los oficios litúrgicos, como combustible para alimentar las lámparas o como bálsamo para aplacar el dolor. En Egipto, se empleaba para cubrir las momias en el momento de embalsamarlas y se sentía verdadera devoción por sus cualidades cosméticas (fabricación de perfumes, embellecedor de la piel, prevención del envejecimiento, como base para masajes), al alcance solo de las clases más privilegiada. En la antigua Grecia se sirvieron de él para mejorar la elasticidad de los cuerpos de los atletas y la frescura de la piel de las damas y los niños; también los combatientes en las guerras se preparaban para la batalla friccionándose el cuerpo con aceite de oliva tras el baño, ya que los masajes con aceite tonificaban sus músculos y los preparaban de cara a la competición. En la actualidad su importancia gastronómica es capital, además de haber sido probados con creces los beneficios para la salud que conlleva su consumo. Asimismo, del olivo no solo se extrae su “oro líquido”, sino que también constituye su fruto un alimento de importancia, además de utilizarse su madera (muy apreciada en ebanistería y escultura, aparte de emplearse como combustible de alta calidad), sus hojas (como remedio para dolencias en forma de infusión) o su material de desecho (alpechín) para producir energía.

La simbología asociada al árbol a lo largo de la historia es bien conocida. La paloma soltada por Noé, acatando órdenes divinas, regresó al Arca con una ramita de olivo en el pico,

²³ Para los contenidos temáticos nos servimos básicamente de estas obras: J. Ávila Granados. 2000. *Enciclopedia del aceite de oliva: Historia y leyendas del aceite y la aceituna*. Madrid: Planeta; I. Ortiz (coord.). *El aceite de oliva en España. Todas las variedades*. Madrid: Susaeta (sin año (s.a.) de edición); y M. Uceda, M^a P. Aguilera Herrera e I. Mazzuchelli. 2010. *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva*. Córdoba: Almuzara. Se incluyen en esta exposición los contenidos más relevantes de los que habría que partir en un curso de estas características. Estos se completan con los que se ofrecen en el desarrollo de los materiales didácticos en el capítulo quinto.

testimonio del fin del Diluvio Universal y de la vuelta al florecimiento de la vida, por lo que el árbol es símbolo en la Biblia de paz y reconciliación. Más allá de las páginas bíblicas, la paloma transporta una rama de olivo para transmitir un mensaje de paz y tolerancia entre los pueblos, imagen que aprovechó Picasso para pintar una afortunada imagen. Una ramita de olivo coronaba a los victoriosos de los Juegos Olímpicos en la antigua Grecia. En la tradición islámica el olivo es el árbol por excelencia, símbolo del hombre universal y del Profeta. Hasta hoy día, el halo de eternidad de su pose sugieren inmortalidad y gloria eterna.²⁴

Un repaso histórico por el empleo de este producto deja ver que el aceite de oliva se consideró en singular hasta hace relativamente poco tiempo, aunque fueran innumerables las variedades de olivos y aceitunas y, en consecuencia, los aceites de oliva. Como grasa vegetal de uso común en la mesa familiar no se ha percibido históricamente la diversidad de sus orígenes, sabores, aromas y cualidades. Lo que primaba en la producción de aceite de oliva era abastecer el mercado y responder a la creciente demanda del producto, comercializándolo, en gran parte, a granel y mezclando aceites de orígenes y calidades muy diferentes. Hoy en día, sin embargo, se advierte un cambio de tendencia que conlleva la incorporación de la idea de pluralidad, tanto por el origen y características especiales de los aceites como por su elaboración. La garrafa, así, ha dado paso a las botellas de cristal de diseño, donde se señala el tipo de aceituna, el lugar de procedencia y el sistema de extracción y la calidad organoléptica del producto. Del singular al plural. Del “aceite de oliva” a los “aceites de oliva”.²⁵

4.2.2 El olivo: características y variedades

El olivo es un árbol de hoja perenne que florece entre mayo y agosto. Los frutos de las flores son las aceitunas, de color verde al principio y que, transcurridos unos meses, se tornan parduscas y luego negras, lo que es indicativo de su maduración (a partir de noviembre). El árbol requiere climas templados, aunque puede resistir temperaturas bajas.

Por la geografía olivarera mundial hay repartidas cerca de seiscientas especies de olivos, la mayoría de las cuales se ubica en la cuenca mediterránea (Ávila Granados 2000: 67). En España hallamos unas doscientas variedades, entre las que destacan la variedad picual (la más

²⁴ Para el repaso histórico de esta sección he consultado el capítulo “Entre la historia y la leyenda” (Ávila Granados 2000: 21-46)

²⁵ La información de este párrafo en particular ha sido tomada de un texto de Llorenç Torrado (incluido en Ortiz s.a.: 93), también utilizado en el tema 1 del desarrollo didáctico.

importante mundialmente y la más extendida en España), la picudo, la hojiblanca o la arbequina, que presentan diferentes características.

4.2.3 Elaboración del aceite de oliva

El cultivo del olivar se extiende por los cinco continentes, pero es en la cuenca mediterránea donde se desarrolla, desde tiempos inmemoriales, la mayor área de producción de aceitunas y de aceite de oliva del mundo. La búsqueda de la máxima calidad es el objetivo prioritario del olivicultor, para lo que se aplican las mejores técnicas de cultivo, esto es, las que consiguen un fruto de calidad y respeto al medio ambiente (como en los sistemas de cultivo que siguen las pautas de la Producción Integrada o la Producción Ecológica).

Tras la recolección de la aceituna entre octubre y febrero por sistemas tradicionales como el ordeño (mejor método, pero más costoso) y el vareo (peor método, pero menos costoso), o por sistemas modernos en los que interviene la mecanización (mejor relación coste/calidad), el fruto se transporta a la almazara, donde, a lo largo de la historia, se han utilizado diferentes métodos en la elaboración del aceite de oliva. Entre los más antiguos tenemos las piedras circulares para moler las aceitunas y el procedimiento del pisado y el prensado, y entre los sistemas modernos hallamos el centrifugado en dos o tres fases.

Un buen aceite de oliva se obtiene a partir de aceitunas sanas y enteras que, durante su etapa de recolección, no han sufrido al caer del árbol, condición que los frutos han de cumplir a su entrada a la almazara. Es importante, además, que la molturación de las aceitunas se lleve a cabo sin demora, ya que los procesos fermentativos de este fruto se desarrollan con rapidez, deteriorando su calidad (Ávila Granados 2000: 121).

4.2.4 Clases de aceite de oliva²⁶

De entre los aceites que encontramos en el mercado, el único obtenido medios mecánicos o físicos es el aceite de oliva virgen, y ello frente a otros tipos de aceites (de semillas, como el girasol, la soja o el maíz), que necesitan un tratamiento químico para hacerlos comestibles.

La clasificación en tipos del aceite de oliva está determinada por su calidad, que está definida por cuatro parámetros:

²⁶ Información tomada de Ávila Granados (2000: 119-14), y Uceda, Aguilera y Mazzucchelli (2010: 15-21).

- *grado de acidez*: mide la cantidad de ácidos grasos libres, expresados en ácido oleico. Informa del nivel óptimo de elaboración que ha dado lugar a un producto de máxima calidad. Hay que tener presente que este parámetro no tiene nada que ver con el sabor ni corresponde a gustos más o menos intensos, sino que está relacionado con el proceso de elaboración. De hecho, desde hace unos años la normativa de la UE prohibió la mención del grado de acidez, que solo se puede incluir si va acompañada de la mención de otros parámetros químicos como el índice de peróxidos.

- *índice de peróxidos*: mide el estado de oxidación inicial, así como el deterioro que pueden haber sufrido algunos componentes de interés nutricional.

- *absorbencia en el ultravioleta*: se usa para detectar los componentes oxidados anormales en un aceite de oliva.

- *características organolépticas*: se refieren al conjunto de sensaciones detectables por los sentidos, que son evaluadas en los paneles de cata.

En función de diversos parámetros, hay establecidas diferentes denominaciones para el aceite de oliva:

- *aceite de oliva virgen extra*: se denomina así a aquel aceite natural que no ha tenido relaciones químicas con otras sustancias y que conserva el sabor, aromas y vitaminas de la fruta. La acidez en ácido oleico no puede ser superior al 0.8%, y en cuanto a su puntuación organoléptica, la media de frutado (MF) ha de ser mayor de 0 y la media de defectos (MD) igual a 0. Es el más preciado de todos los aceites de oliva vírgenes y el que, por su naturalidad, composición y carácter, reúne los valores que caracterizan la dieta mediterránea como única y singular.

- *aceite de oliva virgen*: como el anterior, el aceite de oliva virgen es el aceite obtenido de la aceituna utilizando únicamente procesos mecánicos o físicos, en condiciones térmicas apropiadas, que no causen alteraciones en el aceite. Su MF ha de ser mayor de 0 y su MD menor de 3.5, y su acidez no puede ser mayor de 2%.

- *aceite de oliva virgen lampante*: denominado así el aceite de oliva virgen de sabor y/u olor defectuosos y acidez superior a 2%. En cuanto a su puntuación organoléptica, entran en esta categoría los aceites 1) cuya MD es mayor de 3.5 o 2) cuya MD es inferior a 3.5 y MF igual a 0. Por sus defectos, no es apto para el consumo humano, por lo que ha de ser refinado o rectificado, lo que implica la eliminación por procedimientos químicos de la acidez y los malos olores y la corrección del sabor.

- *aceite de oliva refinado o rectificado*²⁷: es el resultado del refinado o rectificado del *aceite de oliva virgen lampante*. En este proceso, se eliminan todos los componentes no deseados, quedando, por tanto, el aceite casi desprovisto de sabor, olor y color.

- *aceite de oliva*: a ese *aceite de oliva refinado o rectificado* se le añade cierta cantidad de aceite de oliva virgen y lo que obtenemos es lo que se denomina *aceite de oliva*, con un nivel de acidez que no puede superar el 1%.

Así pues, entre los aceites listados, los únicos aptos para el consumo son el *aceite de oliva virgen extra*, el *aceite de oliva virgen* y el *aceite de oliva*. Como se puede ver en la nomenclatura, las denominaciones se solapan, lo que, unido a la escasa información de que dispone el consumidor, da lugar a confusiones. Hasta ahora, los intentos de los cuerpos institucionales de cambiar las denominaciones en aras de la claridad han sido infructuosos.

Otro aceite derivado que conviene mencionar es el *aceite de orujo de oliva*, que se extrae de un subproducto de la aceituna, el orujo. El proceso es el siguiente: por medio de solventes se extrae el aceite de orujo crudo, que tras un proceso de refinado o rectificado, da lugar al aceite de orujo refinado o rectificado, al que se añaden aceites vírgenes (no lampantes) para dar sabor, dando lugar al *aceite de orujo de oliva*, cuya acidez nunca podrá ser superior a 1,5°. Este producto de natural tiene poco y en ningún caso puede denominarse “aceite de oliva”.

4.2.5 El lenguaje del aceite de oliva

Como sabemos, los árabes introdujeron importantes innovaciones en el cultivo del olivar y establecieron la base para el mantenimiento de una cultura que ha llegado hasta nuestros días. Tanto es así que el mismo vocablo *aceite* deriva del árabe *al-zait* o *az-zait* (y, este, a su vez, del hebrero *zait*), que significa ‘jugo de oliva’, y lo mismo *az-zaitouna*, que significa ‘aceituna’, junto con otras muchas más palabras relacionadas con el mundo del olivar – *almazara*, *acebuche*, *alcuza*, *alpechín*, etc. – de la misma procedencia.

Otro aspecto de interés en relación con el lenguaje es la cantidad de dichos y frases populares en las que, de un modo u otro, está presente el mundo del olivar y del aceite. No es de extrañar, pues el aceite de oliva y el olivo están muy arraigados en la cultura popular y

²⁷ Convendría corregir la ambigüedad en la nomenclatura que conlleva el empleo del término *refinado* mediante la sustitución de tal adjetivo por el más correcto *rectificado*, que, además, no lleva al consumidor a equívocos.

cuentan, por ello, con una gran presencia en el refranero español. Algunos de ellos los veremos en las actividades del diseño curricular.

4.2.6 El aceite de oliva en España

El cultivo del olivar fue traído a la Península Ibérica muy probablemente por los fenicios y los griegos, recibéndolo los visigodos como herencia. Los árabes, como hemos señalado, tuvieron un papel cardinal en el perfeccionamiento de las técnicas de elaboración, en su difusión y en su estudio. Por tanto, no es casual que la extensión del olivar en la Península Ibérica durante el Medievo se corresponda con las áreas controladas por Al-Ándalus o, lo que es lo mismo, los territorios hispanomusulmanes, tanto españoles como portugueses (Ávila Granados 2000: 149).

Dentro de la economía agraria española, el sector del aceite de oliva es de gran importancia y, junto con la del vino, el de mayor proyección internacional. España tiene más de 300 millones de olivos y produce cerca del 45% del aceite de oliva virgen de la UE y más del 30% de la producción mundial. Cada año se exporta en torno a la mitad de la producción. Aunque España aún exporta un gran porcentaje de su aceite a granel, las exportaciones de envasado, no obstante, han incrementado (y siguen incrementando) su relevancia de forma espectacular (Ávila Granados 2000: 152-54).

La primera comunidad autónoma productora es Andalucía, donde el cultivo del olivar cuenta con una larga tradición, con alrededor de un 80% de la aceituna española y una gran importancia económica. La provincia de Jaén, la más olivarera de España y del mundo y “Capital mundial del aceite de oliva” desde 1999, representa la mitad de la producción de toda la región, lo que equivale a nada menos que al 40% del total nacional. La variedad olivarera dominante en toda la provincia – como también a nivel mundial – es la variedad picual (Ávila Granados 2000: 159-66).

El comercio mundial del aceite de oliva, así como el de aceitunas de mesa, supone unas cifras de negocio considerables, lo que es consecuencia del progresivo aumento de la demanda de este producto en los mercados internacionales, con Estados Unidos como uno de los países con mayor demanda (Ávila Granados 2000: 143). La significación no solo sociocultural sino también económica del producto es, pues, innegable.

4.2.7 El aceite de oliva en la gastronomía²⁸

Desde los albores de las civilizaciones mediterráneas, el aceite de oliva ha formado parte fundamental de la dieta del ser humano, bien en crudo, bien en caliente. Sin duda, es el ingrediente que interviene en más platos, desde aperitivos hasta postres y repostería. En cuanto a su utilización en crudo, el aceite de oliva mantiene sus extraordinarias virtudes y transmite sus intensas cualidades de sabor y aroma a los alimentos en forma de aderezo en ensaladas, como base de salsas frías, conservas, escabeches, emulsiones, vinagretas, alimentos elaborados y, por supuesto, untado en el pan tostado, una sana costumbre que no cesa de aumentar en la geografía española y que constituye el fundamento de un nuevo concepto gastronómico, el *desayuno español*, que se está afianzando en el ámbito internacional. Utilizado en caliente, en platos preparados a la brasa o para freír, el aceite de oliva virgen manifiesta gran estabilidad y una menor alteración durante los procesos de cocción o fritura que otros aceites vegetales.

El aceite de oliva, junto con los productos que se extraen del trigo y de la uva, es el componente básico de la llamada *dieta mediterránea*, en la que se utiliza para la elaboración y aderezo de las comidas, y que se caracteriza por seis elementos: su *frugalidad*, la *abundancia de verduras*, los *gustos y ácidos aromáticos*, la *simplicidad de los preparados*, la *estructuración* (en tres comidas a lo largo del día) y *convivalidad [sic]* (estrechos vínculos de relación social en la mesa) y el *uso del aceite de oliva virgen* como grasa de adición vegetal clave para una vida más saludable (Ávila Granados 2000: 365).

El uso generalizado del aceite de oliva como base en infinidad de platos lo hace omnipresente en la cocina española. Algunos de los platos más conocidos a base de aceite son la sopa de ajo, el gazpacho, el alioli, la escalibada, la fideuá, el pisto, la tortilla de patatas, el bacalao al pil-pil, las torrijas, los pestiños o los buñuelos.

4.2.8 El aceite de oliva y la salud

Gracias a los trabajos científicos de prestigio que se han venido publicando en los cinco continentes, el aceite de oliva virgen no solo se ha consolidado como un alimento excelente para nuestro organismo, sino que constituye la grasa vegetal por excelencia y el pilar fundamental de la dieta mediterránea.

²⁸ Como producto ingerido, siempre nos referimos a la variedad de aceite de más alta calidad, el aceite de oliva virgen extra. Habrá que tener esto siempre presente en la exposición de contenidos del curso.

El aceite de oliva virgen es el zumo de la aceituna, por lo que conserva todo su sabor y propiedades nutritivas. Su repercusión como aporte principal de grasas vegetales, en lugar de las procedentes de los carbohidratos (fuente principal de la ingesta energética en la mayoría de los países occidentales), aporta unos beneficios ausentes en otras grasas alimentarias que han sido aceptados ampliamente en el mundo científico.

Casi sin quererlo, las bondades de esta dieta han trascendido sus fronteras gracias a diversos estudios llevados a cabo en los sesenta, entre los que destaca el famoso “Seven Countries Study” (1970), realizado bajo la dirección del Dr. Keys, que puso de manifiesto la relación entre el tipo de grasa utilizada en la alimentación y las enfermedades cardiovasculares (Uceda, Aguilera y Mazzucchelli 2010: 116). En las poblaciones de regiones mediterráneas, se afirmaba en el estudio, las tasas de enfermedad coronaria, algunos tipos de cáncer y otras enfermedades crónicas eran comparativamente más bajas, con lo que se determinó que en la dieta se hallaba, si no la única, sí una importante causa beneficiosa en la menor incidencia de dichas enfermedades y en los menores índices de obesidad.

Su valor para la salud sigue siendo objeto de importantes estudios desde los más diversos rincones del mundo y los resultados no pueden ser más positivos para el ser humano. Entre sus componentes saludables destaca el ácido oleico de tipo monoinsaturado, de gran valor nutricional y beneficioso para la disminución del LDL (colesterol “malo”) y el mantenimiento, o incluso subida, del colesterol HDL (colesterol “bueno”). Asimismo, el aceite de oliva contiene una elevada proporción de vitamina E y micronutrientes entre los que se incluyen los compuestos fenólicos, los carotenos y el escualeno, lo que supone una resistencia a la oxidación del cuerpo humano a consecuencia de la actuación de los radicales libres y un buen preventivo contra el cáncer y el envejecimiento. Su efectividad preventiva en las cardiopatías coronarias y en las afecciones del sistema digestivo ha sido, asimismo, ampliamente probada.²⁹ Es esencial tener en cuenta que estas propiedades no están presentes en el aceite de oliva refinado ni en otros tipos de aceite de semillas.

El aceite de oliva, no hay que olvidar, es uno de los remedios naturales más eficaces y tradicionalmente más utilizados para infinidad de males: reuma, problemas digestivos, enfermedades epidérmicas, intoxicaciones alimentarias, procesos de cicatrización, etc.

²⁹ Para una visión general de los efectos sobre la salud del aceite de oliva, véase Uceda, Aguilera y Mazzucchelli (2010: 115-118).

4.2.9 El aceite de oliva y los sentidos: la cata

La cata consiste en un análisis sensorial del aceite de oliva al degustarlo. Los sentidos operan a partir de unos estímulos que generan sensaciones, a partir de las cuales el catador valora un aceite.

En España existe gran variedad de olivos y una amplia oferta en aceitunas y aceites distintos, lo que lo convierte en un lugar privilegiado para todo el que disfruta de un buen aceite. El aceite de oliva virgen extra representa, como explicamos, el exponente de mayor calidad, siendo la variedad de aceituna utilizada y las condiciones de la recolección y elaboración lo que le da el carácter especial a cada aceite. Los factores que influyen sobre la calidad del aceite de oliva son los factores agronómicos (intrínsecos, como la variedad del fruto, y extrínsecos, como la poda o el riego) y los industriales o de elaboración.³⁰

La calidad de un aceite de oliva virgen extra se mide mediante el análisis de su olor y las sensaciones que produce en la boca, lo que se denomina *atributos* (positivos, como *almendrado* o *amargor*, o negativos como *enranciamiento* o *humedad*). El estado de madurez de la aceituna influye de manera directa en las propiedades positivas o virtudes del aceite. Si la aceituna está muy verde, el olor será intenso, lo que se conoce como frutado de aceituna, elemento fundamental en el aroma de cualquier aceite. El color, además, será también verde y el sabor amargo y picante. Cuando, por el contrario, la aceituna está madura, los oxidantes ya han desaparecido en su mayor parte, lo que dará un aceite de color amarillo poco amargo y picante, y un frutado de aceituna madura (Ortiz s.a.: 42).

En cuanto a los fundamentos de la cata,³¹ un panel de cata está compuesto por 8-12 personas seleccionadas, educadas y formadas que siguen un protocolo establecido, lo que objetiva sus valoraciones. Las condiciones de la cata son las siguientes:

- Aceite:
 - o volumen : 15 ml;
 - o temperatura: $28 \pm 2^\circ \text{C}$.
- Condiciones de la sala:
 - o temperatura: $20^\circ\text{-}22^\circ\text{C}$;
 - o aislamiento de olores;
 - o humedad: 60%-70% (no obligatorio);

³⁰ Véase Uceda, Aguilera y Mazzucchelli 2010: 45-71.

³¹ Tomado de Uceda, Aguilera y Mazzucchelli (2010: 73-95).

- luz relajante y clara.
- Condiciones del ensayo sensorial:
 - copa: color azul cobalto o caramelo;
 - vidrio de reloj;
 - hoja de caracterización normalizada;
 - bandeja con manzana (*Golden*);
 - vaso con agua mineral a temperatura ambiente;
 - horario del ensayo: 10-12 de la mañana.

Recordemos la clasificación y evaluación de los aceites de oliva vírgenes según evaluación organoléptica:

- *Aceite de oliva virgen extra*: MF > 0 y MD = 0
- *Aceite de oliva virgen*: MF > 0 y MD < 3.5
- *Aceite de oliva lampante*: MD > 3.5; MF = 0 y MD < 3.5

También es útil tener presente la terminología para el etiquetado (opcional) en función del frutado el aceite:

- *Intenso*: MF > 6
- *Medio*: 3 < MF < 6
- *Ligero*: 3 < MF

4.2.10 El aceite de oliva y la cosmética

La extensión y popularidad de los productos elaborados a base de aceite de oliva dan testimonio de sus efectos cosméticos beneficiosos. Ingerido, el aceite de oliva virgen repercute en la belleza de la piel humana, aclarándola y dejándola tersa y fresca. Aplicada a la piel o añadida al baño, da como resultado una piel hidratada, protegida y tonificada, ya que el aceite de oliva constituye una fuente muy rica en ácidos grasos que contribuyen a restaurar los niveles naturales de humedad de la piel. No en vano, el ácido oleico, el principal componente del aceite de oliva, es un constituyente de las membranas celulares y de la piel, lo que convierte este producto en un poderoso protector de la piel frente a factores ambientales

externos. Para el aseo personal, el aceite de oliva tiene probados efectos beneficiosos, y así los jabones de aceite de oliva son, por sus infinitas cualidades, los mejores que podemos emplear para la limpieza del cuerpo.

5. DISEÑO CURRICULAR: *EL UNIVERSO DEL ACEITE DE OLIVA*

5.1 Características del curso

El curso de español *El universo del aceite de oliva* está dirigido a estudiantes adultos de español con un *nivel* de competencia a partir de B1 de acuerdo con el MCER, en un aula en la que pueden confluir diversos niveles de español³². El *grupo meta* para el que está pensado el material procede de una comunidad no mediterránea (Alemania, en nuestro caso), probablemente monolingüe, donde el conocimiento en torno al aceite de oliva es muy limitado y, en muchas ocasiones, erróneo. Se concibe como un curso especializado dirigido a un grupo determinado de aprendientes de español interesados por la alimentación saludable y de calidad y por la degustación, potencialmente procedentes de campos profesionales como la gastronomía, la restauración y la comercialización, o de otros ámbitos no directamente vinculados al tema del curso. No se presuponen *conocimientos previos* en torno al aceite de oliva pero sí un interés específico y una disposición a participar activamente a lo largo del curso y a tomar parte en tareas prácticas.

En cuanto al *marco institucional*, se trataría de un curso ofertado en un contexto de enseñanza de Lengua Extranjera (LE) en el ámbito de la educación no obligatoria (como es el caso del Instituto Cervantes o de las Universidades Populares o *Volkshochschulen* en el contexto alemán). Debido a que los contenidos lingüísticos no forman parte del curso de una manera sistemática, sería conveniente combinar este curso con un curso de español general, donde el alumnado tendría un nivel de lengua uniforme. Con respecto al tamaño del grupo meta, está pensado para una clase reducida de entre diez y quince participantes, lo que facilitaría las actividades prácticas y fomentaría el intercambio y el diálogo.

En lo que concierne a la *duración*, la propuesta de curso está planteada para un total de 10 semanas. Cada sesión semanal sería de 2 horas, esto es, el curso tendría 20 horas en total.³³ Con todo, el material que se ofrece en cada tema no está medido cronológicamente y, además, excede las dos horas previstas, ya que consideramos que de poco sirve una cronología exacta (variable y dependiente siempre de la dinámica de cada grupo en particular) y que es más útil

³² Sigo aquí el modelo de cursos incluidos dentro de la categoría de “Cursos de cultura y civilización españolas” ofertados en los Institutos Cervantes, en los que pueden estar presentes diferentes niveles de español. A modo de ilustración, se incluye aquí la página del IC de Berlín en que se presentan y describen tales cursos: <http://www.cervantes.de/nueva/de/sprache/kurse/kultur.php>.

³³ Se estima que una duración de 2 horas en sesiones semanales sería adecuada para no agotar el interés del alumno y para dejar espacio suficiente para un curso de español general.

presentar una gama de ejercicios que el profesor pueda adaptar y modificar en función de las necesidades y perfil de su grupo.

En cuanto a la *estructura*, como señalamos arriba, el curso se compone de diez bloques temáticos correspondientes a ámbitos socioculturales específicos relacionados con el universo del aceite de oliva. En cada tema se presentan actividades y materiales diversos vinculados a cada bloque, que el docente puede seleccionar y adaptar a su alumnado particular. Insistimos en que no se trata de llevar al aula todas las actividades que se proponen, sino de que el docente escoja y/o adapte las actividades que crea conveniente. Asimismo, el material aquí presentado puede bien llevarse a un curso de español general en una o varias sesiones mediante la selección de aspectos específicos que el docente juzgue de interés para su grupo.

5.2 Objetivos del curso

Los *objetivos* del desarrollo didáctico propuesto son que el alumno adquiera diversos conocimientos socioculturales en torno al aceite de oliva, que realice usos específicos del lenguaje (en particular, en relación con el vocabulario), que mejore su competencia comunicativa a través de *input* abundante y auténtico y actividades de *output* (oral y escrito) y que desarrolle una valoración positiva de *nuevas experiencias culturales*, en la línea de lo señalado en los capítulos anteriores.

5.3 Bases metodológicas del diseño

Los criterios metodológicos que se han seguido en el desarrollo didáctico son los siguientes:

a) El *diseño* del currículo está basado en temas (*topic-based*, Ur 1999: 76). Así, el curso se divide en diez unidades temáticas que tratan diversos aspectos específicos en torno al aceite de oliva (historia, elaboración, lenguaje, etc.).

b) La *metodología* corresponde a la *Enseñanza Integrada de Contenidos y Lengua Extranjera (AICLE)*. Como se verá en la propuesta de desarrollo didáctico, los contenidos no lingüísticos se desarrollan a través de la L2 y, a su vez, la L2 se desarrolla a través de los contenidos, tanto desde la perspectiva del español general, como desde la perspectiva del lenguaje especializado en torno al tema que nos ocupa (en cuestiones, en nuestro caso, de vocabulario).

c) El *nivel de lengua* de los discentes no condiciona los contenidos socioculturales que centran cada bloque temático, en contra de la creencia – falsa, a nuestro juicio – de que en niveles más bajos de lengua los alumnos aprenden o deben aprender menos contenidos que los de niveles más altos. Por el contrario, la creencia que subyace en este trabajo es que los contenidos presentados mediante los materiales y actividades propuestos se pueden acomodar a diferentes niveles de competencia comunicativa de los alumnos a través de su adaptación y de la elaboración por parte del docente de otros textos o actividades de diferentes niveles de dificultad partiendo de los mismos contenidos. En este sentido, las actividades diseñadas se basan en muchos casos en respuestas abiertas que el alumno dará en función de su nivel de lengua y de su perfil³⁴ como aprendiente.

d) La *estructuración* de la clase sigue el siguiente esquema:

- i. *Inicio de la clase* (actividad 0): presentación al alumno de los contenidos que se verán en la clase y, en su caso, referencia a los contenidos vistos en la clase anterior³⁵.
- ii. *Actividad de motivación y contextualización general* (actividad 1): mediante preguntas abiertas, textos o imágenes se pretende despertar el interés de los alumnos, activar sus esquemas de conocimientos o hacerles reflexionar sobre determinados aspectos en el contexto del tema monográfico que se trata. Además, se incluyen preguntas del tipo *¿Sabías que...?*, con el objetivo de fomentar la curiosidad del estudiante a través de información nueva e interesante.
- iii. *Actividades posteriores de contenido, práctica*³⁶ *y transferencia/aplicación* centradas en el desarrollo y la comprensión de los contenidos socioculturales relevantes de cada tema y el acercamiento al lenguaje especializado. El docente habrá de hacer una selección de las actividades que llevará al aula y, en caso necesario, adaptarlas a su grupo particular tras llevar a cabo un análisis del perfil de su grupo.

e) El desarrollo didáctico propuesto permite la *práctica de las cuatro destrezas de una forma integrada*. Así lo vemos, por ejemplo, en las actividades de comprensión escrita, que se combinan con actividades de expresión oral (por ejemplo, intercambio con el compañero en

³⁴ Aquí entran en juego cuestiones tales como la disposición del alumno a tomar riesgos, su uso de las estrategias de comunicación o su conocimiento del tema que se le plantea.

³⁵ Como se verá en la propuesta de actividades, esta parte no se incluye de modo explícito en el desarrollo de cada tema para evitar la repetición.

³⁶ Sobre todo nos referimos a la práctica del vocabulario nuevo (especializado).

preguntas abiertas en torno al tema abordado en el texto escrito³⁷), de expresión escrita (escritura de un texto como actividad *después de leer*³⁸) y de comprensión oral³⁹. Lo mismo sucede en las actividades de comprensión oral, que se combinan con las de expresión oral (en forma de comentario sobre lo visto o escuchado, por ejemplo⁴⁰) y expresión escrita (respuesta en forma de texto escrito⁴¹).

En términos de frecuencia, la práctica de la expresión y comprensión orales en actividades de interacción (en parejas, grupo o en el grupo-clase) es particularmente abundante, y lo mismo ocurre en el caso de la comprensión escrita a partir de textos auténticos (artículos de periódico, material de internet, textos literarios).

En cuanto a las destrezas de comprensión, las actividades responden a la secuencia *antes de leer/escuchar/ver* (motivación, contextualización y activación de conocimientos en torno al tema específico), de *lectura/escucha/visionado* (preguntas de comprensión) y, en la mayoría de los casos, de *después de leer/escuchar/ver* (respuesta escrita, presentaciones).

Las destrezas de expresión, por su parte, se practican en contextos temáticos específicos como actividades de *motivación y contextualización general* (expresión oral) o de respuesta a los contenidos presentados (expresión oral y escrita). En su vertiente escrita, en particular, la expresión se pone en práctica como respuesta breve a un texto escrito específico (preguntas abiertas, ejercicios de escritura siguiendo un modelo) o como respuesta más larga a los contenidos generales del tema tratado en las actividades precedentes (tarea de casa o deberes). Estas últimas actividades de escritura de textos largos se ubican al final del tema, cuando el alumno dispone de información suficiente y ha activado sus conocimientos y ha reflexionado en las actividades precedentes en torno al tema del que ha de escribir.

f) Las actividades diseñadas requieren una *atención prioritaria al contenido del mensaje*. Los contenidos gramaticales no forman parte del curso de manera sistemática, sino como parte del *aprendizaje incidental*. Como se indicó con anterioridad, este curso se complementaría idealmente con un curso de español general en que se trabajaran los contenidos lingüísticos sistemáticamente.

g) En cuanto a la *tipología de actividades* planteadas, se da una clara preferencia por actividades abiertas a las aportaciones de los alumnos y que fomentan su libertad en la

³⁷ Así lo ilustran el tema 1, actividad 3a, o el tema 5, actividad 5a.

³⁸ Como en el tema 1, actividad 3c, o el tema 5, actividad 5c.

³⁹ Como en el tema 8, actividad 4c.

⁴⁰ Así, en el tema 1, actividad 5a, o en el tema 5, actividad 2.

⁴¹ En el tema 2, actividad 5c, o en tema 8, actividad 5.

respuesta y en la selección de los elementos del mensaje, lo que se adecúa a los diferentes niveles de lengua que pueden darse en el aula. Así, abundan los ejercicios de preguntas con respuesta abierta⁴², de presentación (oral y por escrito)⁴³ o de escritura libre⁴⁴. También se han diseñado ejercicios de resolución de problemas (relacionar, inferir)⁴⁵, transferencia de información (comprensión de textos⁴⁶, interpretación de gráficos⁴⁷, lectura de imágenes⁴⁸) y búsqueda de información⁴⁹.

Una base del diseño es el fomento de la *conciencia intercultural* por medio de actividades en las que el discente ha de reflexionar sobre sus hábitos y comparar su cultura y sus prácticas con las experiencias de la cultura meta. Así sucede especialmente en las preguntas de *motivación y contextualización general*, que constituyen una plataforma de reflexión en torno a aspectos particulares que el alumno tendrá ocasión de contrastar en la realización de las actividades posteriores, o en muchas de las preguntas que se plantean tras la lectura de un texto⁵⁰.

Al ocuparnos del lenguaje de especialidad relativo al universo del aceite de oliva y al ser esta especificidad únicamente de tipo léxico-semántico, se han diseñado también muchas actividades centradas en el aprendizaje y la práctica de vocabulario específico. Las actividades propuestas fomentan la implicación y el papel activo del alumno por medio de estrategias como la inferencia de significado de vocablos nuevos⁵¹, el trabajo con definiciones⁵², el uso del diccionario⁵³, el empleo de imágenes⁵⁴, la ayuda del profesor o de los compañeros⁵⁵, los mapas mentales⁵⁶ o la construcción de un glosario⁵⁷.

Otro componente de algunas actividades es su orientación práctica al *hacer*. Se espera del alumno una implicación activa desde el punto de vista no solo intelectual, sino también

⁴² Por ejemplo, las actividades de *motivación y contextualización general* (actividad 1) y las actividades que se presentan en torno a un texto escrito (tema 1, actividad 3c; tema 2, actividad 3b; tema 3, actividad 4, etc.) u oral (tema 2, actividad 5; tema 5, actividad 2).

⁴³ Así ocurre en el tema 4, actividad 4, en el tema 8, actividad 5, o en tema 10, actividad 2c.

⁴⁴ Como en el tema 2, actividades 4 y 5, o en el tema 5, actividad 5c.

⁴⁵ Por ejemplo, en el tema 2, actividad 2a, en el tema 3, actividad 3, o en el tema 8, actividad 2.

⁴⁶ Como en el tema 1, actividad 3, el tema 3, actividad 4, o el tema 5, actividad 5.

⁴⁷ Por ejemplo, el tema 2, actividad 4, tema 4, actividad 2, o el tema 5, actividad 3a.

⁴⁸ Así, en el tema 1, actividad 2, el tema 6, actividad 2, o el tema 10, actividades 1 y 2.

⁴⁹ En el tema 8, actividad 5, o en el tema 5, actividad 5.

⁵⁰ Véase, por ejemplo, el tema 2, actividad 5, el tema 3, actividad 3, o el tema 5, actividad 5.

⁵¹ Así sucede en el tema 1, actividad 4, en el tema 2, actividad 2, o en el Tema 7, actividad 2.

⁵² Como en la actividad 2 del tema 7 o en la actividad 2 del tema 8.

⁵³ En la actividad 4c del tema 1.

⁵⁴ Por ejemplo, en el tema 6, actividad 2, o en el tema 10, actividad 2.

⁵⁵ Así, en el tema 1, actividad 4, o el tema 7, actividad 5.

⁵⁶ En el Tema 3, actividad 2.

⁵⁷ En el Tema 3, actividad 5.

físico, como ocurre en los casos en los que han de preparar un plato en casa siguiendo las instrucciones de un texto escrito⁵⁸, o en la sesión dedicada a la cata (tema 7), en que se manipulan y se prueban diferentes aceites de oliva virgen extra españoles. También se proponen actividades lúdicas para dinamizar la clase.⁵⁹

h) Se plantea una *evaluación* continua mediante la valoración del trabajo individual y colectivo. En la evaluación se tiene en cuenta de manera primordial la adquisición de los contenidos socioculturales, el aprendizaje de los usos específicos del lenguaje en torno al tema (contenidos léxicos), la participación y la realización de las actividades propuestas (en el aula o en casa como deberes)⁶⁰. Se analiza también el proceso de aprendizaje mediante la observación por parte del docente (documentada por escrito en una plantilla) y las preguntas directas al alumnado en torno a sus dificultades e intereses en distintos momentos del curso. En la última sesión (tema 10), se considera conveniente dejar libre un tiempo de clase para llevar a cabo una valoración conjunta del curso mediante cuestionarios de evaluación y autoevaluación y/o puesta en común.

Para evaluar el aprendizaje al final del curso (*evaluación sumativa*), se plantea llevar a cabo una prueba en la que el alumno realice actividades similares a las realizadas durante el curso y demuestre, así, el nivel de logro de los objetivos. Asimismo, la evaluación del curso incluye la realización y entrega de un glosario de términos especializados a final de curso.

i) Se le da gran importancia al *trabajo cooperativo*, bien en forma de trabajo en parejas o de pequeños grupos. Las puestas en común como grupo-clase son también muy frecuentes.

j) La *revisión* de las respuestas del alumno se realiza en el aula de manera conjunta a través de la puesta en común oral, y de manera individualizado en los comentarios del profesor en los textos escritos que han de producir los alumnos (trabajo de casa o deberes).

k) El empleo de *material* auténtico es asimismo central. Ello incluye artículos de periódicos, programas de radio, material audiovisual, instrumentos para realizar la cata y material de internet.

l) Las *nuevas tecnologías* se tienen también en cuenta en las actividades de búsqueda de información en internet, en los visionados de vídeos en la red o en la escucha de programas de radio en forma de *podcast*.

⁵⁸ Actividad 4 del tema 6.

⁵⁹ Así, en la actividad 2 del tema 2, o en la actividad 3 del tema 10.

⁶⁰ En consonancia con lo expuesto con anterioridad, los contenidos gramaticales propiamente dichos no formarían parte de la evaluación de este curso.

5.4 Desarrollo y propuesta de materiales y actividades

Como decíamos arriba, el curso se compone de diez bloques temáticos en torno al universo del aceite de oliva. Recordemos su estructura:

Tema 1	Perfil histórico. El olivo: características y variedades
Tema 2	Elaboración del aceite de oliva. Clases de aceite de oliva
Tema 3	El lenguaje del aceite de oliva
Tema 4	El aceite de oliva en España
Tema 5	El aceite de oliva en la gastronomía y la salud
Tema 6	El aceite de oliva en la gastronomía española
Tema 7	El aceite de oliva y los sentidos: la cata
Tema 8	El aceite de oliva y la cosmética
Tema 9	El aceite de oliva en la literatura
Tema 10	El aceite de oliva en el arte

A continuación se ofrece una propuesta de materiales y actividades para cada tema.

El tema 1 supone una introducción al universo del aceite de oliva y una presentación del producto a través de un breve viaje por las civilizaciones y culturas del Mediterráneo en las que este ha tenido un papel significativo. Se destaca el lugar que ha ocupado y los empleos que se han hecho del “oro líquido” en distintos pueblos mediterráneos desde los vestigios más antiguos ubicados en tiempos prehistóricos. Con ello se pretende suscitar el interés del alumno por el producto desde una perspectiva histórica y dar a conocer su presencia a lo largo del tiempo, lo que implica, además, una visión de las civilizaciones de la cuenca mediterránea que destaca lo común sobre la diferencia. De nuestra época se subraya especialmente la transformación en el perfil del aceite de oliva en los últimos años, en los que hemos asistido a un cambio de sensibilidad: del aceite vendido a granel y mezclado, a una clara apreciación de sus cualidades singulares en función del origen y características específicas.

Después de tal viaje por el Mediterráneo, y enlazando con esa pluralidad, se presenta el milenarismo árbol del olivo, del que se describen sus características físicas y algunas de sus múltiples variedades, de las que nacen aceites de oliva de características y cualidades organolépticas distintas.

Actividad 1. Motivación y contextualización general

¿Qué sabes sobre el aceite de oliva?

¿Has visto alguna vez un olivo?

¿Qué te sugiere este árbol?

¿Por qué compras aceite de oliva?

¿Empleas a menudo este producto?

¿Para qué?

¿Con qué países lo asocias?

¿Conoces la expresión *como una balsa de aceite*? ¿Qué puede significar?

Actividad 2. Recorrido por la historia del aceite de oliva

Destrezas: expresión y comprensión orales.

Interacción: parejas y grupo-clase.

Vamos a recorrer la historia del aceite de oliva a través de imágenes desde la prehistoria hasta nuestros días. Las imágenes que verás a continuación están ordenadas pero la leyenda de la columna derecha no les corresponde. Une las imágenes y la leyenda correspondiente y después formula hipótesis sobre cuál puede ser su relación con el aceite de oliva.

1. Prehistoria



Isis, diosa egipcia

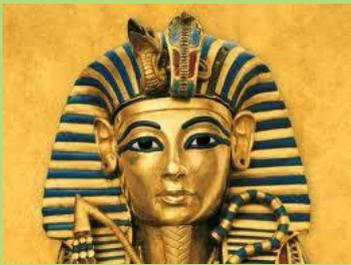


Minerva (Botticelli)

2. Antiguo Egipto



Fresco en el palacio de Knosos (Heraclion, Creta)

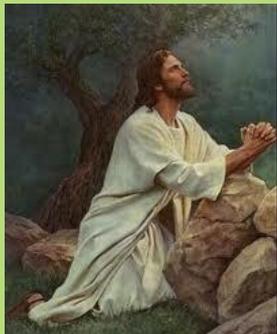


Naciones Unidas

3. La Biblia



Tinajas de aceite en el palacio de Knosos (Heraclion, Creta)

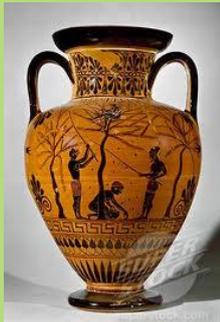


Recolección de aceitunas representada en una ánfora ática

4. Grecia clásica



Isis, diosa egipcia



Mecanización del campo

5. Roma imperial



Almazara



Cultivo extensivo del olivar

6. El islam



Paloma de la paz



Tutankamón

7. Edad contemporánea



Oración en el huerto de los olivos



Monte Testaccio

Actividad 3. La diversidad del aceite de oliva virgen

Destrezas: comprensión y expresión escritas; expresión y comprensión orales.

Interacción: trabajo individual y en parejas.

a. Antes de leer

- Según el título, ¿de qué crees que va a tratar el texto?
- ¿A qué se pueden referir los términos *singular* y *plural*?

b. Lectura

Desde la almazara: de aceite, en singular, a aceites, en plural

El aceite es un producto mítico del Mediterráneo, donde el clima es idóneo para el desarrollo del olivo. En la Antigüedad se usó como grasa en la alimentación y como cosmético para el cuidado del cuerpo. Ha sido hasta hace poco aceite en singular, aunque la diversidad de variedades locales de olivos y aceitunas produjera sabores y cualidades muy diferentes entre sí reconocidas por los escritores clásicos, sin que este conocimiento llegara hasta nuestros días. De la mano del cristianismo, que lo incluyó en sus ritos y ceremonias, el cultivo y el uso del aceite de expandió notablemente. Ha ayudado a cumplir la abstinencia de carne en los días considerados “magros” por la Iglesia, en los que solo el aceite, como grasa vegetal, cumplía el precepto establecido.

Como grasa de uso común en la mesa familiar no se ha percibido históricamente la diversidad de sus orígenes, calidades y sabores. Se ha comercializado a granel y en singular, mezclando aceites de diferentes orígenes y calidades, sin otro objetivo que obtener la cantidad necesaria para abastecer el mercado interior. La exportación se atuvo a conceptos mínimos de calidad, sostenidos más por principios higiénicos que por los gustativos.

Desde hace algunos años, la tendencia ha cambiado y, aunque la cantidad producida sigue siendo un valor importante, se ha incorporado la idea de diversidad, tanto por su origen, es decir, el sabor propio de cada aceite por razones de procedencia, como por su elaboración.

En la actualidad, felizmente, el granel y la garrafa, sin otra especificación sensorial que la marca y la acidez, han dado paso a las botellas de cristal de diseño que contienen una pequeña cantidad de aceite. En estos envases se señala el tipo de aceituna, el lugar de procedencia y el sistema de extracción, e incorporan a la calidad higiénica la calidad organoléptica. De ser un producto vulgar y uniforme, el aceite es hoy en día un producto de precio, plural y con padres y madres conocidos. Del singular al plural. Hoy podemos disfrutar de aceites monovarietales, verdes, sin filtrar, de diseño, que aportan calidad a ensaladas y vinagretas como nunca antes en la historia de la gastronomía.

Fuente: Llorenç Torrado (en Ortiz s.a: 93)

- Explica con tus palabras estos conceptos en relación con el contenido del artículo:

<i>Cantidad</i>	<i>Diversidad</i>	<i>Singular</i>	<i>Plural</i>	<i>A granel</i>
<i>Sistema de extracción</i>	<i>Calidad organoléptica</i>			<i>Monovarietales</i>

c. Después de leer

- ¿Qué ventajas e inconvenientes crees que implica ese cambio de tendencia del que habla Torrado en su artículo? Habla con tu compañero y discútelo después con el grupo-clase.

Actividad 4. Características del olivo: vocabulario

Léxico general y especializado.

Interacción: parejas y grupo clase.

Vamos a aprender un poco sobre las características del árbol. Intenta deducir y explicar el significado de las palabras en negrita y contesta las preguntas. Si necesitas ayuda, pregunta a tu compañero o al profesor.

Características del árbol

a. El olivo es un árbol **longevo**, con un tronco grueso y de escasa altura.

¿Cuántos años crees que puede durar un olivo?

b. En los ejemplares jóvenes, el tronco es de **corteza** lisa de color gris claro; en los olivos viejos, la corteza **se agrieta**, resultando muy **rugosa**.

¿En qué otros alimentos podemos hablar de “corteza”?

c. ¿El olivo es un árbol de hoja **perenne** o **caduca**?

Menciona otros árboles que conozcas dentro de estas categorías y busca en el diccionario su traducción al español.

d. Fíjate en este esquema que detalla el **ciclo de la aceituna**.

¿Cuál es el verbo correspondiente a cada proceso?

1. **Floración** (abril-junio) 2. **Cuajado** (junio): drupas 3. **Maduración** (noviembre-



diciembre)



e. Existen muchísimas variedades de aceituna. Aquí tienes cuatro ejemplos y sus características:



picual



arbequina



hojiblanca



picudo



cornicabra



empeltre

Variedad picual: de sabor **fuerte, picante y con cuerpo**. Destaca especialmente por su **estabilidad oxidativa**, y por su alto contenido en **ácido oleico**. Es característica especialmente del sur de España (Andalucía) y es, además, la variedad más extendida mundialmente.

Variedad arbequina: más **suave, dulce y afrutada** para comensales menos acostumbrados a los sabores fuertes, se caracteriza por su matiz almendrado. Su **estabilidad oxidativa** es, con todo, mucho menor. Es la variedad más característica de Cataluña.

Variedad hojiblanca: característica también de Andalucía, su **estabilidad oxidativa** no es elevada. Se caracteriza especialmente por su inmensa **gama de sabores**, especialmente vegetales.

Variedad picudo: igualmente característica de Andalucía, su cualidad más destacable es su inmejorable **equilibrio y dulzura**, siendo su **resistencia a la oxidación** no muy elevada.

Variedad cornicabra: esta variedad, que recibe su nombre de la característica forma de cuerno de su fruto, produce aceites **frutados y aromáticos** y de gran **estabilidad** debido a su alto contenido en **ácidos grasos monoinsaturados**. Es propia de Castilla la Mancha.

Variedad empeltre: propia de la Comunidad de Aragón, da lugar a un aceite con un

olor afrutado suave y de sabor delicado, dulce y algo almendrado, sin amargor ni picor.

Fuentes: Ávila Granados (2000: 66-87), sabormediterraneo.com⁶¹

⁶¹ Disponible en: http://www.sabormediterraneo.com/aceites/variedades_aceituna.htm [consulta 4 septiembre 2011).

En el tema 2 se describe el proceso de elaboración del aceite de oliva, desde el árbol hasta la almazara. En un mundo crecientemente industrializado y urbano como el nuestro, en el que en el supermercado nos encontramos con el producto envasado y preparado para su consumo, habitualmente se ignora el origen y el proceso de elaboración de los alimentos que encontramos en nuestras mesas. En este contexto, con este tema se pretende acercar al usuario las características del proceso que da lugar a la generación del zumo de aceituna en nuestro país a fin de enriquecer su visión y proporcionarle un contacto más directo con el producto, con su historia y con algunos aspectos de la realidad sociocultural española que se esconden detrás de su elaboración.

Otro aspecto que trataremos será la dimensión de las clases de aceite de oliva existentes, en función del procedimiento utilizado en su obtención y de su composición. Pretendemos, con ello, ampliar el conocimiento de los alumnos en torno a las diversas calidades de aceites de oliva que se hallan en el mercado y sacar a la luz, asimismo, una realidad: que el aceite de oliva que con frecuencia se vende como “aceite de oliva virgen extra” (nos referimos aquí a Alemania) a precios bajos no pertenece a la categoría impresa en el etiquetado, sino a una mezcla de aceites de oliva vírgenes y aceites de oliva rectificadas.

Actividad 1. Motivación y contextualización general

¿Sabes algo del proceso de recolección de la aceituna y de la elaboración del aceite de oliva?

¿Qué tipos de aceites sueles comprar?

¿Sigues algún criterio a la hora de comprar aceite?

¿Sabes cuál es la descripción en las etiquetas del aceite de oliva que compras?

¿La lees habitualmente?

¿Sabes cuál es la diferencia entre el *aceite de oliva* y el *aceite de oliva virgen extra*?

¿Sabes lo que es el *coupage*?

¿Sabías que...

... uno de los olivos más antiguos conocidos tiene 2000 años y se encuentra en Tarragona?



Lo Parot, olivo monumental

Actividad 2. Elaboración del aceite de oliva

Destrezas: comprensión escrita; expresión y comprensión orales.

Léxico especializado.

Interacción: en parejas y grupo-clase.

a. Observa el siguiente esquema del proceso de elaboración del aceite de oliva y relaciona cada imagen con la fase correspondiente.⁶² Escribe, después, un nombre de acción (*verbo*) que describa cada imagen:

Fases del proceso de elaboración



<i>Fases del proceso de elaboración</i>	<i>Verbo</i>
	...
	...

⁶² El profesor explicará con mayor detalle las fases del proceso.

			...
			...
			...
Vareo	ordeño	medios mecánicos	...
			...
			...
			...

b. Cada uno de vosotros tiene un papel en el proceso de elaboración del aceite de oliva⁶³.
 Vuestra tarea consiste en ordenar las fases de izquierda a derecha (tendréis que formar una fila del 1 al 10) hablando con los compañeros y explicando la fase que os ha tocado.

⁶³ Se distribuyen papelitos con el nombre de una fase escrito en ellos.

👉: ¡Como en el juego *Tabú*, no se puede mencionar el verbo (ni derivados) de la fase que te corresponde!

Actividad 3. *No todos los aceites son iguales*

Destrezas: comprensión y expresión escritas; comprensión y expresión oral (se puede hacer como actividad oral o escrita).

Léxico especializado.

Interacción: parejas.

a. La clasificación en tipos del aceite de oliva está determinada por su **calidad**. Los **parámetros** que definen la calidad del aceite de oliva son cuatro. Intenta encontrar la definición para cada parámetro. Para ayudarte, uno de los parámetros está ya resuelto:

Absorbencia en el ultravioleta	→	se usa para detectar los componentes oxidados anormales en un aceite de oliva.
Grado de acidez		cantidad de ácidos grasos libres, expresados en ácido oleico. Informa del nivel óptimo de elaboración que ha dado lugar a un producto de máxima calidad.
Características organolépticas		es una medida del estado de oxidación inicial, así como el deterioro que pueden haber sufrido algunos componentes de interés nutricional.
Índice de peróxidos		conjunto de sensaciones detectables por los sentidos, es decir, olor, sabor y color.

b. Esos parámetros dan como resultado diferentes calidades y denominaciones. Observa el listado:

Aceite de oliva virgen extra: acidez $\leq 0.8\%$; MF⁶⁴ > 0 y MD⁶⁵ = 0

Aceite de oliva virgen: acidez $\leq 2\%$; MF > 0 y MD < 3.5

⁶⁴ Media de Frutado.

⁶⁵ Media de Defectos.

Aceite de oliva virgen lampante: acidez >2%; MD > 3.5 o MF = 0 y MD < 3.5

Aceite de oliva (de aceite de oliva refinado o rectificado + aceite de oliva virgen no lampante): acidez ≤ 1%.

- ¿Conocías las diferentes clasificaciones?
- ¿Te llama algo la atención?
- ¿El *aceite de oliva* tiene entonces las mismas propiedades para la salud que el *aceite de oliva virgen extra*?
- ¿A qué llamamos entonces “aceite de oliva”?
- ¿Qué compramos cuando en la etiqueta del aceite tan solo aparece “aceite de oliva”?
- ¿Crees que esto genera algún problema?
- ¿Te parece que la gente dispone de suficiente información al enfrentarse a la compra de aceite de oliva?

Actividad 4. La comercialización de aceite de oliva en Alemania

Destrezas: expresión escrita (y comprensión escrita: alemán).

Interacción: trabajo individual y grupo-clase.

Observa ahora estas dos pirámides referidas a la venta de aceite de oliva en Alemania, que reflejan, por un lado, la producción de las clases de aceite de oliva (triángulo de la izquierda) y, por otro, los aceites vendidos (triángulo de la derecha):



Fuente: Merum

Lee ahora el artículo de la revista *Merum*⁶⁶ (en alemán) y escribe una lista de cinco medidas que, en tu opinión, deberían tomar las autoridades alimentarias para evitar el fraude. Compara, después, tus respuestas con las de tus compañeros.

Actividad 5. Testimonios

Destrezas: comprensión oral y expresión escrita.

Interacción: trabajo individual.

Vas a ver un vídeo⁶⁷ en el que se recogen los testimonios de dos mujeres, Rosa y Teresa que trabajaban recogiendo aceituna en la provincia de Jaén.

a. Antes de ver el vídeo

- Mira estas imágenes⁶⁸: ¿cuál crees que es el papel de la mujer en la recolección?

b. Visionado del vídeo⁶⁹

- Resume en una frase la idea general de lo que has visto.
- ¿Qué has aprendido sobre el papel de la mujer en la recolección?
- ¿Te parece un mundo sexista?
- ¿Hay en tu país un producto que te recuerde a la forma en que se recoge la aceituna?

c. Después de ver el vídeo

- Escribe un texto breve (aprox. 300 palabras) sobre tus impresiones tras ver el vídeo en relación con cualquier aspecto que te haya interesado (recolección, paisaje, personajes, etc.).

⁶⁶ Disponible en el Anexo 2.

⁶⁷ El vídeo se puede ver en <http://www.youtube.com/watch?v=VcefT78e9-c> [consulta 14 septiembre 2011].

⁶⁸ Se localizan entre 0:30'-0:42' en el vídeo.

⁶⁹ No se muestra todo el vídeo, sino que se seleccionan las partes en que Rosa y Teresa hablan y las que muestran las imágenes de la recolección. La comprensión no resulta fácil, ya que ambas mujeres tienen un acento marcado y utilizan un léxico nuevo. La tarea, con todo, cuenta con el apoyo de la imagen, que resuelve en gran parte las dificultades de comprensión, y se ajusta al nivel del estudiante, ya que solo se le pide que explique o escriba lo que ha entendido (comprensión *extensiva*).

El siguiente tema que trataremos se refiere a variados aspectos lingüísticos relacionados con el aceite de oliva. A pesar de que estos aspectos aparecen en todos los temas, creemos conveniente dedicarles una sesión específica a fin de profundizar en la rica realidad sociocultural vinculada al producto desde una perspectiva centrada en la lengua, máxime en un curso dirigido a estudiantes de E/LE. El primer paso del tema será la aproximación al lenguaje de especialidad relacionado con el olivo, el aceite de oliva y su elaboración (lo que nos lleva al Español con Fines Específicos). En el segundo paso abordaremos las cuestiones socioculturales a través de diversos refranes y dichos del español relacionados con nuestro campo.

Actividad 1. Motivación y contextualización

¿Sabes de dónde vienen las palabras *aceite* y *aceituna*? ¿Y la palabra *olivo*?

¿Cómo se dice *aceite* en tu lengua? ¿Sabes cómo se dice en otras lenguas? ¿Están estas palabras relacionadas?

¿Conoces alguna expresión hecha que contenga la palabra *aceite* o *aceituna*?

¿Cómo se llama el recipiente que contiene aceite?

¿Y qué nombre recibe la persona que recolecta aceituna?

¿Qué te parece este dicho popular: *Quien tiene olivares y viñas, bien casa a sus niñas*?

¿Piensas que es anticuado o sigue vigente en cierto modo?

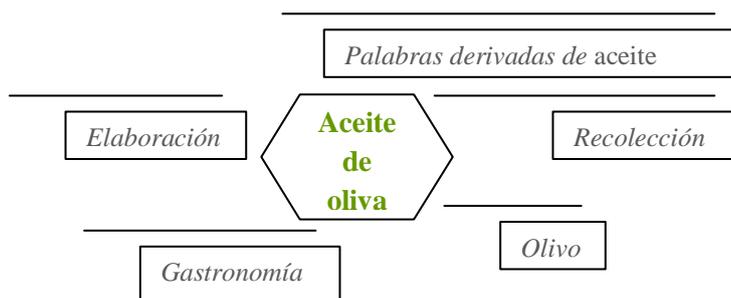
¿Sabes lo que significa la palabra *chupón*⁷⁰? ¿De qué verbo procede?

Actividad 2. Vocabulario

Léxico especializado.

Interacción: parejas y grupo-clase.

¿Recuerdas las palabras que has aprendido en las sesiones anteriores? Completa el mapa mental con las que recuerdes y añade otras que conozcas:



⁷⁰ Según el Diccionario de la Real Academia Española (2001: s.v. *chupón*), *chupón* es el 'vástago que brota en las ramas principales, en el tronco y aun en las raíces de los árboles y les chupa la savia y amengua el fruto'. Se trata de una palabra divertida, por lo que puede dar juego en la actividad de contextualización. También recibe el nombre de *mamón*.

Actividad 3. Refranes

Destrezas: comprensión escrita; expresión y comprensión orales.

Interacción: parejas y grupo-clase.

El aceite de oliva y el olivo están muy arraigados en la cultura popular, por lo que cuentan con una gran presencia en el refranero español. Vamos a aprender algunos de estos refranes. En la columna izquierda de la siguiente tabla encontrarás la primera parte de diversos dichos: únelas con la continuación adecuada en la columna de la derecha. Te ayudará tener en cuenta que en estos dichos es muy frecuente la rima.

Cada mochuelo	sácole provecho.
Aceite de oliva,	bálsamo divino.
Para ser extra virgen:	es la aceitera.
Aceite y vino,	bien casa a sus niñas.
El vino calienta,	todo mal quita.
A lo que el aceite de oliva echo,	a su olivo.
Quien tiene olivares y viñas,	del olivo a la prensa y de la prensa a la despensa.
La mejor cocinera	el aceite alimenta.

- Ahora trabaja con tu compañero e intentar deducir y explicar el significado de los refranes.
- ¿Hay también en tu lengua algún dicho con palabras relacionados con el mundo del olivar?

Actividad 4. El idioma del aceite, según Pablo Neruda

Destrezas: comprensión y expresión escritas.

Interacción: parejas y grupo-clase.

Lee este fragmento de la *Oda al aceite*, de Pablo Neruda, en que el poeta describe el idioma del aceite:

Aceite, en nuestra voz, en
nuestro coro,
con
íntima
suavidad poderosa
cantas;
eres idioma castellano:
hay *sílabas de aceite*,
hay *palabras*
útiles y olorosas
como tu fragante materia.

- ¿A qué crees que puede referirse el poeta con la expresión *íntima suavidad poderosa*, *sílabas de aceite* y *palabras útiles y olorosas*? Explica cuál es para ti el significado de estas expresiones.

Actividad 5. Glosario

Léxico especializado.

Trabajo individual.

Construye un glosario con los términos “olivareros” y “aceitosos” que vayas aprendiendo a lo largo del curso.⁷¹

⁷¹ Se entregará al profesor al final del curso como parte de la evaluación.

El tema 4 se centra en el ámbito del cultivo del olivo y de la producción de “oro líquido” en su dimensión internacional y nacional actual. Hacemos una revisión de este aspecto desde el punto de vista de los países productores de aceite y, en particular, de España, con el fin de valorar adecuadamente su importancia. A través del tema de las Denominaciones de Origen recorreremos también algunas de las regiones españolas productoras más fecundas (Andalucía – la región más productora de España y del mundo –, Cataluña, Extremadura o Castilla la Mancha), lo que nos permitirá conocerlas mejor desde este ángulo específico. Nuestro viaje óleo-turístico nos llevará, en particular, a una ruta del aceite en Jaén, una provincia que frecuentemente se queda al margen de las rutas turísticas mayoritarias.

Actividad 1. Motivación y contextualización general

¿Qué países productores de aceite de oliva puedes nombrar?

¿De dónde proceden los aceites de oliva que encuentras en los mercados en tu país?

¿Con qué asocias el aceite de oliva español? ¿Y el italiano? ¿Y el griego?

¿Puedes nombrar alguna comunidad española donde se produzca aceite de oliva?

¿Sabías que...

... la mayor parte de las botellas de *Olio di oliva* no contienen aceite de oliva italiano, sino aceite de oliva español embotellado en Italia?

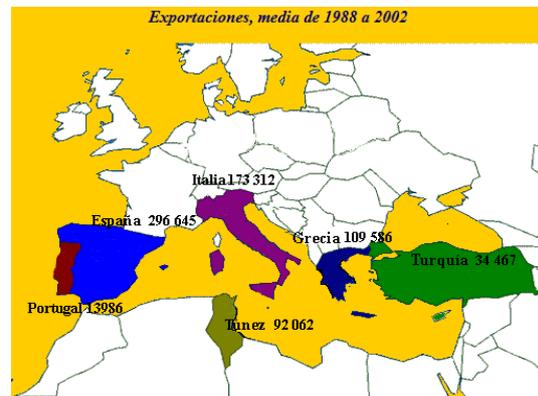
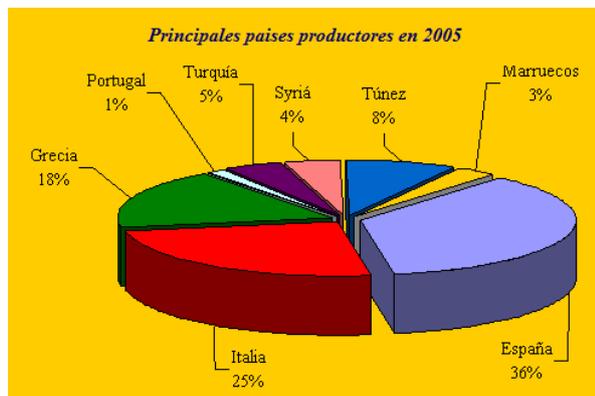
... Italia es el mayor importador de aceite de oliva español comprado a granel?

Actividad 2. El aceite de oliva en el mundo

Destrezas: comprensión escrita (interpretación de gráficos); expresión y comprensión orales.

Interacción: parejas y grupo-clase.

Observa los gráficos y contesta las preguntas:



Países productores:

<input type="checkbox"/> España: 880.000 (34,1 %)	<input type="checkbox"/> Argentina: 25.000 (1,0 %)
<input type="checkbox"/> Italia: 500.000 (20,2 %)	<input type="checkbox"/> Jordania: 20.000 (0,8 %)
<input type="checkbox"/> Grecia: 424.000 (16,4 %)	<input type="checkbox"/> T. Palestinos: 10.000 (0,4 %)
<input type="checkbox"/> Túnez: 220.000 (7,7 %)	<input type="checkbox"/> Libia: 9.000 (0,35 %)
<input type="checkbox"/> Turquía: 112.000 (4,4 %)	<input type="checkbox"/> Croacia: 5.500 (0,2 %)
<input type="checkbox"/> Siria: 100.000 (3,9 %)	<input type="checkbox"/> Líbano: 5.500 (0,2 %)
<input type="checkbox"/> Marruecos: 75.000 (2,9 %)	<input type="checkbox"/> Francia: 5.000 (0,19 %)
<input type="checkbox"/> Argelia: 47.500 (1,8 %)	<input type="checkbox"/> Australia: 5.000 (0,19 %)
<input type="checkbox"/> Portugal: 30.000 (1,2 %)	

Fuente: UNCTAD⁷²

- ¿Cuál es el mayor productor mundial de aceite de oliva?
- ¿Cuál es el mayor exportador mundial de aceite de oliva?
- ¿Por qué piensas que la presencia del aceite de oliva español es mucho menor en el mercado internacional?
- ¿Te sorprende esta información?
- ¿Qué medidas piensas que tendrían que tomarse para mejorar la situación del aceite español en el mercado?
- ¿Puedes pensar en otros productos equivalentes que sean compartidos por los pueblos mediterráneos?

Actividad 3. El aceite de oliva en España

Destrezas: comprensión escrita (interpretación de mapas); expresión y comprensión orales o escritas (se puede hacer como actividad oral o escrita).

Interacción: parejas y grupo-clase.

a. Vamos a acercarnos ahora a España como productor de aceite de oliva, no sin antes hacer un repaso general. Contesta las preguntas:

- ¿Cuántas comunidades autónomas hay en España?
- ¿Qué regiones has visitado?
- ¿Qué sabes del sistema autonómico español? ¿Se parece al de tu país?

⁷² Disponible en: <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/olivo/mercado.htm> [consulta 5 septiembre 2011]

- ¿Qué asocias con España? ¿Y con las comunidades que conoces?
- ¿Qué productos españoles puedes nombrar? ¿Los encuentras fácilmente en los supermercados de tu país?
- ¿Qué productos son típicos de tu país? ¿Y de tu región en particular?

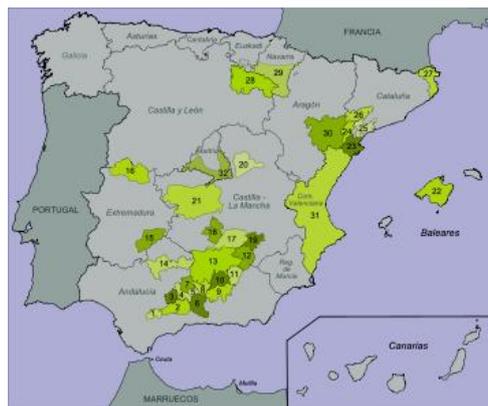
b. Vamos a hacer ahora un recorrido por las regiones productoras de aceite de oliva en España:

- En el siguiente mapa se indican en verde las regiones españolas productoras de aceite de oliva y el volumen de producción según la intensidad del verde. Según el mapa, ¿qué región es la mayor productora de aceite de oliva? ¿Y qué provincias? ¿Las conoces?



Fuente: Guía de aceite⁷³

- Observa ahora el mapa de las Denominaciones de Origen españolas de aceite de oliva: ¿sabes lo que es una Denominación de Origen?



Fuente: E-ciencia⁷⁴

- Según el mapa, ¿en qué comunidades autónomas están situadas las Denominaciones de Origen del aceite de oliva?

⁷³ Disponible en: <http://www.guiadeaceite.com/zonasproductoras/> [consulta 5 septiembre 2011].

⁷⁴ Disponible en: http://e-ciencia.com/recursos/enciclopedia/Aceite_de_oliva [consulta 5 septiembre 2011].

- ¿Qué otros productos españoles de Denominación de Origen conoces?
- ¿Qué productos de Denominación de Origen hay en tu país?

Actividad 4. Rutas del aceite en España

Destrezas: expresión y comprensión orales.

Interacción: parejas o grupo.

Las Rutas del Aceite invitan a conocer el proceso de producción del aceite de oliva, desde el cultivo del olivar, pasando por la recogida en el campo hasta llegar a la molienda y el envasado en la almazara.

En el Portal de Turismo de la provincia de Jaén⁷⁵ podrás encontrar información sobre *La ruta de la cultura del olivo en Sierra Mágina*. Imagina que vas a hacer esta ruta y que dispones, para ello, de tres días: trabajando en pareja o grupo, diseñadla, indicando qué haréis cada día, dónde os alojaréis, qué lugares visitaréis y por qué. Con ayuda de material gráfico (mapas, imágenes), presentadla al resto de la clase.

⁷⁵ Disponible en: <http://www.promojaen.es/siente/el-aceite-de-oliva-y-su-mundo/ruta-aceite/index.html> [consulta 5 septiembre 2011].

El siguiente paso lo constituye la consideración del aceite de oliva en relación con la gastronomía y la forma de vida mediterránea⁷⁶. El lugar del zumo de oliva en la conocida dieta mediterránea está fuera de toda duda y el objetivo de la sesión será la profundización en sus principios, la reflexión en torno a los hábitos saludables que tradicionalmente han caracterizado esa dieta y el acercamiento por parte del aprendiente a la cultura española. Asimismo, se pretende presentar los beneficios para la salud del aceite de oliva, avalados en las últimas décadas por numerosos estudios científicos. Nos centraremos aquí en la exposición de sus cualidades saludables como producto ingerido.

⁷⁶ Como ya señalamos arriba, nos referimos aquí al aceite de oliva virgen extra.

Actividad 1. Motivación y contextualización general

¿Conoces la dieta mediterránea? ¿Sabes en qué consiste?

Los elementos que integran la dieta mediterránea están también presentes, en distintas medidas, en otras culturas alimentarias: ¿en qué crees, pues, que radica la diferencia entre esta dieta y otras culturas?

¿Sabes cuáles son los efectos beneficiosos del aceite de oliva para la salud?

¿Puedes nombrar algunas de las enfermedades en las que el consumo de aceite tiene repercusiones positivas?

¿Puedes explicar qué significa la expresión *Somos lo que comemos*? ¿Estás de acuerdo?

¿Sabías que...

el aceite de oliva es el aceite más sano, saludable y el de más fácil digestión de entre los aceites vegetales?

la dieta mediterránea ha sido recientemente (16 de noviembre de 2010) reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad?

Actividad 2. La dieta mediterránea (1)

Destrezas: comprensión y expresión orales.

Interacción: parejas y grupo-clase.

Mira este vídeo⁷⁷ promocional de la dieta mediterránea y contesta:

- a. ¿A qué público está dirigido?
- b. ¿Quiénes aparecen en el vídeo? ¿Qué características sobresalen?
- c. ¿Qué mensaje se transmite?
- d. ¿Puedes pensar en una campaña publicitaria similar en relación con un producto de tu país?

Actividad 3. La dieta mediterránea (2)

Destrezas: comprensión escrita (interpretación de gráficos); expresión oral y escrita.

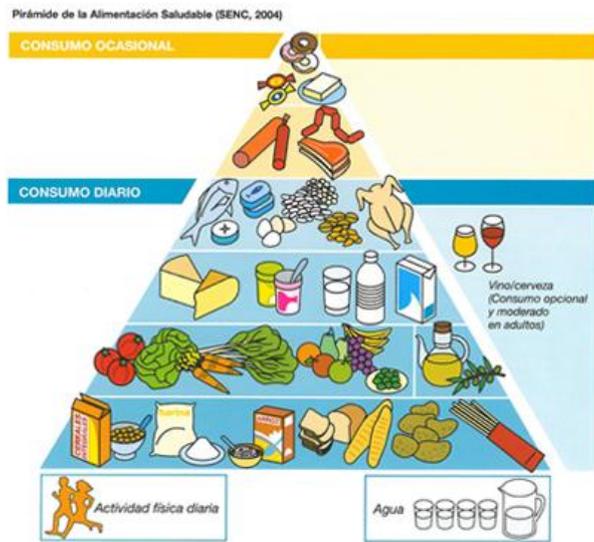
Interacción: parejas y grupo-clase.

- a. ¿Sabes en qué se basa la dieta mediterránea y cuáles son sus principios? Observa la siguiente tabla y trata de deducirlos enunciándolos en frases con infinitivos (escribe al menos cinco enunciados).

Para empezar, aquí tienes uno de los principios:

1. Utilizar el aceite de oliva como grasa principal, tanto en crudo (aderezo) como en caliente (fritura, asado, etc.).
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

⁷⁷ Disponible en: <http://youtu.be/3wH3GzoJ3-gm> [consulta 6 septiembre 2011].



b. Compara ahora tus hábitos con las reglas enunciadas: ¿se parece tu dieta a la dieta mediterránea?

Actividad 4. El aceite de oliva y la salud

Destrezas: comprensión oral y escrita.

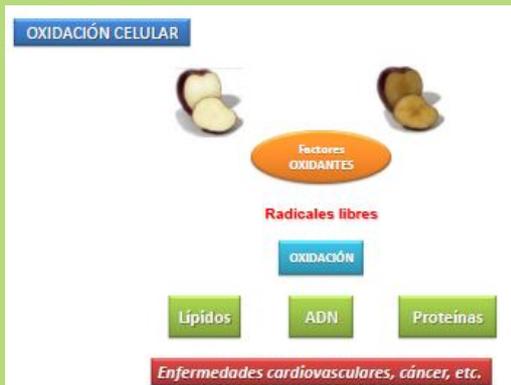
Léxico especializado.

Interacción: parejas y grupo-clase.

a. Antes de escuchar

- A continuación puedes encontrar información sobre algunos de los efectos beneficiosos científicamente demostrados del aceite de oliva virgen extra sobre la salud.

1.



2.

ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

El consumo de Aceite de Oliva se asocia a:

- efectos beneficiosos en el **perfil lipídico**, con una **disminución** del colesterol **LDL** y un **incremento** del **HDL**.
- **reducción** de la susceptibilidad de la **LDL** a la **oxidación**.
- **mejora** en la **función endotelial** de los vasos sanguíneos.
- efecto **antihipertensivo**.
- modificación favorable de la hemostasis (efecto **antitrombótico**).

3.

DIABETES

- El consumo de Aceite de Oliva se asocia a una **mejora** en el **metabolismo de la glucosa** en personas **sanas** y en pacientes con **diabetes tipo 2**.

4.

OBESIDAD

- El consumo de Aceite de Oliva se asocia a una **disminución** de los índices de **obesidad**.

5.

ENVEJECIMIENTO Y ESPECTATIVA DE VIDA

- **menor** riesgo de **mortalidad** global
- **incremento** de **longevidad**
- **retrasa** **deterioro físico** y **psíquico**.

Fuente: José J. Gaforio (2011)

- Distribuye en dos listas los efectos del aceite de oliva en función de la disminución o el incremento/mejora de algún elemento relacionado con la salud.

b. Escucha

- Escucha ahora a Pilar Ribó, endocrino nutricionista, que habla sobre los efectos beneficiosos del aceite de oliva virgen extra sobre la salud. ¿Dice algo nuevo con respecto a lo que ya has aprendido?⁷⁸

Actividad 5. Los hábitos de los españoles

Destrezas: comprensión y expresión escritas, comprensión y expresión orales.

Interacción: individual y grupo-clase.

Vas a leer un artículo de *El País* que trata de los hábitos de los españoles titulado: “*Good bye* dieta mediterránea”.

a. Antes de leer

- Si has estado en España, ¿te parece que los españoles siguen la dieta mediterránea, tal y como se describe en la pirámide?
- Considerando el título, ¿cuál podría ser el contenido del artículo?

b. Lectura

⁷⁸ Disponible en: http://www.ivoox.com/esto-es-vida-aceite-oliva-audios-mp3_rf_686407_1.html (13:10'-15:40') [consulta 6 septiembre 2011].

Good bye, dieta mediterránea

España ha dejado atrás los patrones de alimentación más tradicional y el abuso de grasas y carne pasa factura a la salud

España ya no es tan diferente. Ni siquiera la famosa dieta mediterránea se ha salvado de la globalización. Los españoles han abandonado ese estilo de alimentación tradicional que, por sano, fue declarado hace unos meses patrimonio inmaterial de la humanidad por la Unesco. Las frutas y verduras en abundancia han sido desterradas por una dieta excesivamente rica en proteínas y grasas. Un cambio que está pasando una factura muy cara a la salud de los ciudadanos. En 30 años, la población con sobrepeso se ha duplicado. Tanto que ya son uno de cada seis españoles adultos los que se pasan de kilos. Y lo que es más preocupante: uno de cada tres menores de 13 a 14 años está gordo.

El exceso de refrescos y bollería industrial, junto con el sedentarismo, están forjando una generación en la que la obesidad – uno de los principales problemas sanitarios de los países industrializados – ya ha hecho su mella. España es el tercer país de la OCDE con mayor sobrepeso infantil. Y si las cosas siguen así, en 10 años la población con sobrepeso habrá aumentado un 10%.

Porque día tras día, España va dejando atrás la herencia alimentaria de años para acercarse a patrones más cercanos a los de países como Reino Unido, Alemania o Francia. Una alimentación en la que abundan las carnes y las grasas, y en la que se incluyen cada vez menos hortalizas, patatas, arroz y pasta. “Los españoles están dando la espalda a la dieta mediterránea”, sostiene Roberto Sabrido, presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (Aesan), dependiente del Ministerio de Sanidad. “Las frutas, las verduras, el pescado, el aceite de oliva, alguna copita de vino... Patrones tradicionales que, unidos a un ritmo de vida más activo, marcan las claves de una alimentación saludable por la que siempre se ha distinguido la dieta mediterránea”, añade.

Las judías rehogadas han dado paso a la lasaña precocinada. “La gente tiene cada vez menos tiempo y deciden no dedicarlo a cocinar, pero deberían escoger mejor qué comen. La alimentación es la clave y la puerta de entrada a enfermedades futuras”, analiza Susana Monereo, jefa de Endocrinología del Hospital de Getafe (Madrid). Y en la línea de esa tesis está la constatación de que España lidera la lista de países europeos donde más ha crecido el consumo en restaurantes. Un termómetro del cambio de estilo de vida, que toca de lleno en la infidelidad a la dieta mediterránea. “Se han adoptado patrones más sedentarios, y la

forma de trabajar y comer han instalado a la población en un bucle *obesogénico*”, incide Sabrido.

Pero enfrentarse a una sociedad cada vez más obesa es también una cuestión de números. Esta enfermedad provoca otras patologías añadidas: problemas cardiovasculares, diabetes e incluso algunos tipos de cáncer. Con el consiguiente gasto. La atención derivada de la obesidad cuesta alrededor de 2.500 millones de euros al año, según el Ministerio de Sanidad.

Fuente: *El País*⁷⁹

- ¿Sabes a qué alude la frase “España ya no es tan diferente” desde un punto de vista sociocultural?
- ¿Te parece significativo que en el título del artículo se incluya un préstamo del inglés? ¿Por qué?
- Explica el significado de estas expresiones:

Pasar factura

Salvarse de

Pasarse de

Hacer mella

Dar la espalda a

Dar paso a

c. Después de leer

- ¿Adviertes un cambio, para bien o para mal, en los patrones alimentarios de tu país con respecto a generaciones anteriores?
- ¿Se siguen en tu país hábitos propios de la dieta mediterránea?
- Y tú, ¿los sigues?
- Escribe ahora un texto en torno a tus hábitos alimentarios o los hábitos de tu país en relación con los propios de la dieta mediterránea (aprox. 350 palabras).

⁷⁹ Disponible en: http://www.elpais.com/especial/35-aniversario/sociedad/good_bye_dieta_mediterranea.html [consulta 8 septiembre 2011].

En este capítulo se presentarán diversos platos en los que el aceite de oliva tiene un protagonismo indiscutible, bien en su empleo en crudo (en platos como el gazpacho, la escalibada o el alioli), bien en caliente (como en la fideuá, las torrijas o el bacalao al pil-pil). Uno de los mitos que se intentará desterrar, muy extendido en el saber popular⁸⁰, se refiere a su uso inadecuado en caliente: frente a lo aceptado popularmente entre muchos comensales extranjeros, el aceite de oliva es la grasa vegetal más apropiada, por su gran estabilidad, para su uso en fritos y asados. Con el acercamiento a su uso adecuado, se tratará de romper este y otros estereotipos y acercar al alumno a una de las formas de hacer propias de la cultura meta con una mente abierta, según sugerimos en nuestra introducción teórica. A partir de los conocimientos adquiridos hasta ahora, además, es posible que el alumno no solo valore y respete esas otras formas de hacer, sino que las adopte e identifique como propias.

⁸⁰ De nuevo, nos referimos particularmente a Alemania.

Actividad 1. Motivación y contextualización general

¿Qué platos de la gastronomía española puedes nombrar?

¿Cuáles has probado ya?

¿Cuáles crees que llevan aceite de oliva?

¿Te gusta el sabor del aceite de oliva en la comida?

¿Cuánto se utiliza el aceite de oliva en tu país? ¿Cómo? ¿En qué platos?

¿Utilizas el aceite de oliva en caliente?

Lope de Vega escribió: *Extraña propiedad del aceite de oliva, cómo sabe reconciliarse con las cualidades de las cosas sin querer pleito con ellas.*⁸¹ ¿Qué quería decir el escritor con ello? ¿Estás de acuerdo?

¿Sabías que...

el aceite de oliva virgen extra es el más adecuado para cocinar y no solo para tomar en crudo?

el aceite de oliva “crece” al calentarlo?

hay chocolate y chicle al aceite de oliva?

la infusión de hoja de olivo tiene efectos muy positivos en la reducción de la presión arterial ?

⁸¹ En Herrero García (1950: 96).

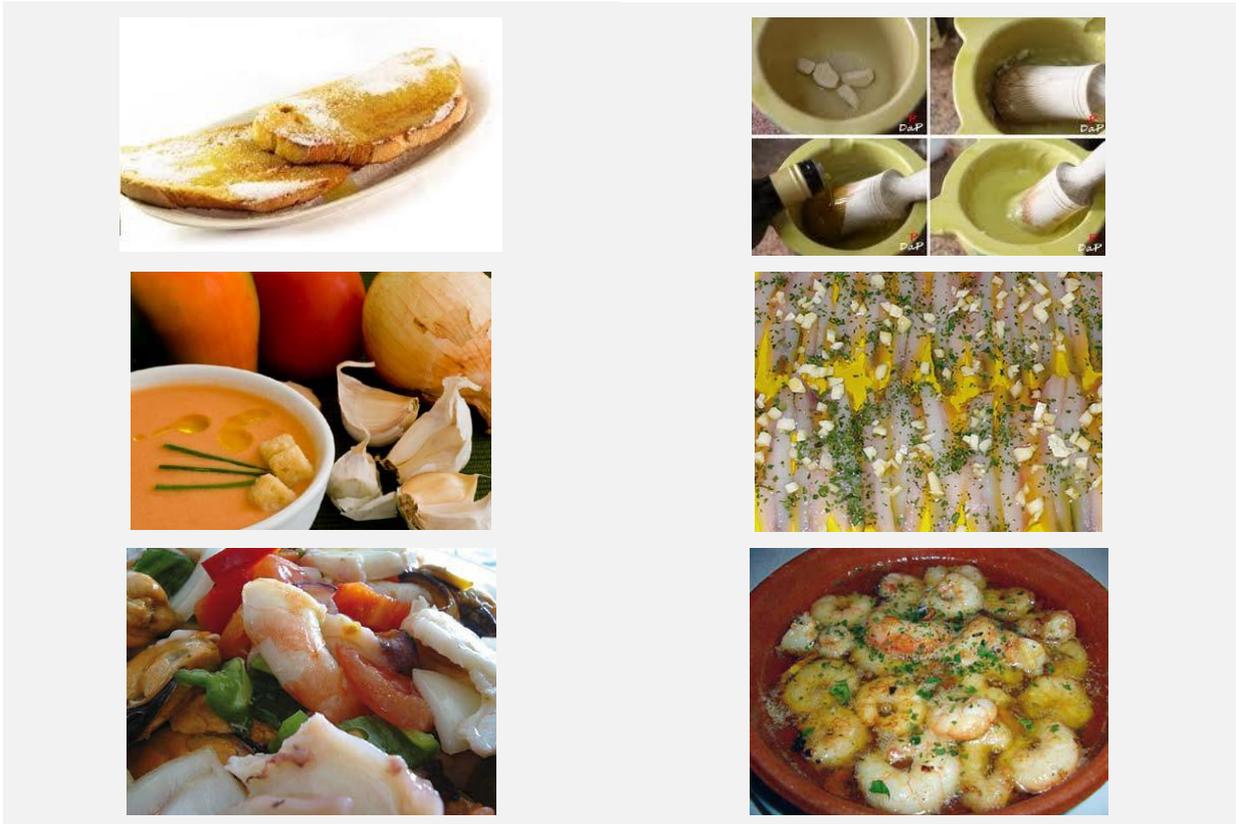
Actividad 2. Platos típicos españoles

Destrezas: expresión y comprensión orales.

Léxico general.

Interacción: parejas y grupo-clase.

Observa la imagen de estos platos:



- ¿Sabes cómo se llaman?
- ¿Qué ingredientes llevan?
- ¿Y cómo se hacen?
- ¿Los has probado?
- ¿Sabes cuándo y cómo se suelen comer?
- ¿Sabes cuál es el proceso de elaboración?
- ¿Y cuál es el papel del aceite de oliva en ellos?

- Piensa ahora en un plato (diferente de los de las imágenes) que lleve aceite de oliva y explica qué ingredientes lleva y cómo se hace. Tu compañero tendrá que descubrir de qué plato se trata.

Actividad 3. En aceite de oliva en caliente

Destrezas: comprensión y expresión escritas; comprensión y expresión orales (se puede hacer como actividad oral o escrita).

Léxico especializado.

Interacción: individual y grupo-clase.

El aceite de oliva es el más adecuado, el más ligero y el más sabroso para frituras *si se utiliza adecuadamente*. Vamos a leer cuáles son las propiedades del aceite de oliva en caliente:⁸²

- Al sumergir un alimento en aceite a la temperatura óptima de fritura, se forma una costra en su exterior que evita que se empape de aceite y hace que se conserve todo su valor nutritivo. La penetración, por tanto, es menor que en otras grasas, lo que reduce el gasto y, por ende, la ingesta con el alimento frito (de un 10% a un 40%). Por ello, al ser absorbido en menor cuantía que el resto de las grasas, se dice que el aceite de oliva “crece” en la sartén.
- Durante el proceso de fritura la temperatura interior del alimento permanece casi constante a 100° C. hasta la evaporación total del agua que contiene el alimento. Solo cuando el agua que contiene el alimento se ha evaporado, empieza la grasa de fritura a penetrar en el alimento, lo que hace que el contacto con la grasa sea muy corto y que no se deteriore el valor nutritivo del alimento.
- El aceite de oliva es más estable que las grasas animales y los aceites de semillas, pues es más rico en ácido oleico, vitamina E y polifenoles, que lo protegen de la oxidación (enranciamiento).
- Cada aceite tiene una temperatura crítica a partir de la cual comienza a quemarse o echar humo y descomponerse. De entre los aceites vegetales, el aceite de oliva presenta la temperatura más elevada. Aquí tienes una tabla de esas temperaturas:

⁸² Aquí no se considera necesario hacer actividades *Antes de la lectura*, ya que en los ejercicios anteriores se ha tratado el tema y el estudiante dispone de suficiente contextualización.

Aceite de oliva 210° C.
Girasol y soja 170° C.
Colza y maíz 150° C.
Margarina 150° C.
Mantequilla 110° C.

Fuente: Oleohispana⁸³

- Señala la idea principal de cada párrafo.
- Haz una lista de las palabras nuevas e intenta deducir su significado por el contexto. Después propón tu definición del término.
- El aceite de oliva es, como dice el texto, el más saludable *si se utiliza adecuadamente*. ¿A qué piensas que se refiere un *uso adecuado*? Escribe al menos dos normas de uso adecuado del aceite.⁸⁴

Actividad 4. En la cocina

Destrezas: expresión y comprensión orales; comprensión escrita.

Interacción: individual y grupo-clase.

Aquí tienes un listado de platos fríos típicos de la gastronomía española basados en el aceite de oliva y sencillos de hacer:

Gazpacho

Empanada

Salpicón

Pisto

Salmorejo

Tortilla de patatas

Escalibada

Bizcocho al aceite de oliva

- ¿Cuáles conoces?
- ¿Y cuáles has probado?

Cada uno va a elegir un plato y va a elaborarlo en casa siguiendo las instrucciones⁸⁵. Alternativamente, puedes pensar en platos de la gastronomía española que te gustaría intentar

⁸³ Disponible en: <http://www.oleohispana.com/wcolab/colab3.htm> [consulta 12 septiembre 2011].

⁸⁴ En el Solucionario (Anexo 2) se aporta esta información.

hacer en casa. Eso sí: ¡ha de ser aceite de oliva virgen extra y los platos mejor que sean fríos para poder probarlos todos la próxima clase!

Actividad 5. *El aceite de oliva en mi dieta*

Destrezas: expresión escrita.

Interacción: trabajo individual.

Escribe un texto breve sobre el tema *El aceite de oliva en mi dieta* (cuándo lo empleas, cómo lo valoras, qué diferencias encuentras con otros tipos de aceites; aprox. 150 palabras).

⁸⁵ El profesor pondrá a disposición de la clase un libro de recetas o el alumno podrá investigar por internet, con la revisión por parte del profesor.

Si hay una tendencia que ha cambiado fuertemente en los últimos años es la consideración del aceite de oliva virgen extra, el mayor exponente de calidad, como un producto plural en función de la variedad de la aceituna, las condiciones de la recolección, etc., lo que resulta en unas cualidades organolépticas específicas. Dentro del panorama gastronómico, no solo español, sino internacional, el aceite de oliva tiene una aceptación cada vez mayor entre los profesionales del sector, no solo por las incuestionables propiedades saludables como grasa dietética, sino por su excelente valor organoléptico en la preparación de platos de alta cocina. Así, no es de extrañar encontrar en los restaurantes de alta cocina, al igual que para el vino, cartas de aceites de oliva elaborados a partir de distintas variedades de aceituna, distintas denominaciones de origen, etc.

El objetivo de este tema será despertar los sentidos de los usuarios mediante la introducción en el mundo de la cata y la apreciación de las distintas clases de aceite de oliva virgen extra. La parte más teórica se complementará con una parte más práctica, mediante la cata de diversas variedades de aceites de oliva virgen extra españoles.

Actividad 1. Motivación y contextualización general

¿Has hecho alguna vez una cata de algún producto?

¿Para qué sirve una cata? ¿Te parece útil?

¿Piensas que hay que tener una capacidad particular para ello o todo el mundo puede llegar a ser un experto en cata?

¿Conoces alguna variedad de aceites de oliva en función del tipo de aceituna del que procede?

¿Sabías que...

el color de un aceite de oliva virgen extra no es un criterio de calidad? Escucha lo que dice el experto⁸⁶.

los aceites de oliva amargos y picantes tienen más propiedades saludables (antioxidantes) que los dulces?

Actividad 2. Vocabulario: atributos del aceite de oliva

Destrezas: Comprensión oral.

Léxico especializado.

Interacción: parejas y grupo-clase.

a. Antes de escuchar

- A continuación tienes una lista de atributos positivos y negativos que se pueden apreciar en el aceite de oliva virgen extra. Distribuye en las dos columnas los términos que conozcas:

Avinagrado, alpechín, astringente, picante, frutado, amargo, almendra, higo, tomate, atrojado/borras, húmedo terroso/moho, verde, plátano, metálico, rancio, maduro, frutos secos, dulce, frutos rojos, tierra, cocido/quemado.

⁸⁶ Disponible en: http://www.ivoox.com/esto-es-vida-aceite-oliva-audios-mp3_rf_686407_1.html (28:00'-29:00') [consulta 6 septiembre 2011].

<i>Atributos positivos</i>	<i>Atributos negativos</i>

- Tu profesor te explicará el significado de los atributos que desconozcas. Decide, a partir de la explicación, si son positivos o negativos.

b. Escucha

Escucha de nuevo al experto y contesta⁸⁷:

- ¿Qué características tiene el aceite de la variedad picual?
- ¿Y el de la variedad arbequina?
- ¿Y el de la variedad cornicabra?

c. Después de escuchar

- ¿Has probado algunas de estas variedades?
- ¿Qué sabores prefieres?

Actividad 3. Vocabulario: los sabores

Léxico general.

Interacción: parejas y grupo-clase.

Piensa en los cuatro sabores elementales y nombra alimentos que los ejemplifiquen:

⁸⁷ Disponible en: http://www.ivoox.com/esto-es-vida-aceite-oliva-audios-mp3_rf_686407_1.html (30:20-31:45') [consulta 6 septiembre 2011].

D...

S...

A...

Á...

Actividad 4. Normas de comportamiento

Destrezas: expresión escrita.

Interacción: parejas y grupo-clase

Imagina que vas a hacer una cata y que eres parte del panel. ¿Qué normas de comportamiento te imaginas que habrás de seguir?⁸⁸ A continuación encontrarás los puntos clave; formula las normas que te parezcan apropiadas partiendo de estos. Para ayudarte, te damos la primera norma:

- *Tabaco* ⇒ *no fumar antes de la cata.*
- *Perfume* ⇒
- *Comer* ⇒
- *Salud del catador* ⇒
- *Tiempo entre catas* ⇒

Actividad 5. Cata de aceite de oliva virgen extra

Destrezas: comprensión escrita; expresión y comprensión orales.

Interacción: individual o en parejas.

Vamos a hacer una cata de aceites de oliva virgen extra españoles. Aquí tienes el procedimiento que seguiremos, así como la ficha de cata que habrás de rellenar. Léela y pregunta a un compañero o al profesor si no entiendes algo.

⁸⁸ Se proporciona un listado de estas normas en el Solucionario del Anexo 2.

Procedimiento

- 1.- Comprobar claves: copa y vidrio han de coincidir.
- 2.- Tomar la copa, retirar el vidrio y oler inmediatamente:
 - § Inspiraciones breves y otras lentas y profundas.
 - § No agotes tu sensibilidad, tómate un descanso.
 - § No te empeñes en encontrar notas sensoriales inexistentes.
3. Descansar (limpieza olfato).
- 4.- Tomar un sorbo.
- 5.- Realizar inspiraciones con aceite en la boca.
- 6.- Orden y lugar en el que se percibe los sabores: “Dulce” “Salado” “Ácido” “Amargo”.
- 7.- Sensaciones bucotáctiles.

Fuente: Uceda, Aguilera y Mazzucchelli (2010: 73-84).

Ficha de cata⁸⁹

Nombre del catador:
Código de la muestra:
Fecha:
Observaciones:

Intensidad de percepción de los defectos (0-10)

Atrojado/borras	_____	→
Moho-húmedo terroso	_____	→
Avinado-Avinagrado-Ácido-	_____	→
Agrio		
Metálico	_____	→
Rancio	_____	→
Otros (especifíquese)	_____	→

⁸⁹ Somos conscientes de la dificultad que implica la cata sin una formación previa. En este caso, hay alternativas como plantear la cata como una prueba de diferentes aceites que responden a atributos específicos (tanto negativos como positivos) para proporcionar un modelo a los participantes del curso, o simplificar la ficha de cata y concentrarnos en la percepción (frente al reconocimiento) de diferentes sabores de aceites de oliva virgen extra (centrándonos, así, en los atributos positivos).

Intensidad de las percepciones de los atributos positivos (0-10)

Frutado _____ →

Verde Madura

Amargo _____ →

Picante _____ →

Otros atributos positivos (0-10)

Verde _____ →

Hoja Hierba

Manzana _____ →

Dulce _____ →

Astringencia _____ →

Higuera _____ →

Almendra _____ →

Frutos rojos _____ →

Plátano _____ →

Tomate _____ →

Otros (especifíquese) _____ →

Fuente: Uceda, Aguilera y Mazzucchelli (2010: 94)

El aceite de oliva se ha convertido en uno de los ingredientes más apreciados de la cosmética debido a sus propiedades hidratantes, protectoras y antioxidantes. En los últimos años ha experimentado un gran auge como base de cosméticos, en tratamientos de belleza (óleo-terapia) y para el aseo personal. En este tema abordaremos su importancia en ese sentido, acercándonos a los beneficios de su uso externo y al empleo que en la actualidad se hace del mismo. Presentaremos, además, otros usos interesantes y curiosos derivados del aceite y del olivo.

Actividad 1. Motivación y contextualización general

¿Conoces los efectos beneficiosos del aceite de oliva para el cuerpo?

¿Utilizas productos cosméticos y de higiene elaborados a base de aceite de oliva?

¿Se pueden encontrar fácilmente en el mercado este tipo de productos?

¿Puedes nombrar una lista de productos que pueden elaborarse a base de aceite de oliva?

¿Sabías que...

podemos fabricar nuestro propio jabón de aceite de oliva en casa de una forma muy sencilla?

Actividad 2. Usos cosméticos del aceite de oliva (1)

Destrezas: comprensión escrita.

Léxico especializado.

Interacción: trabajo individual o en parejas.

El aceite de oliva tiene tres efectos principales en su uso como cosmético. Lee a continuación sus usos y únelos con el título correspondiente:

Efecto Antioxidante

Gracias a su contenido en vitamina E, carotenos, alcoholes grasos y ácido linoleico, el aceite de oliva virgen aporta una eficaz acción de retraso en el envejecimiento de la piel.

Efecto hidratante

Debido a los polifenoles que contiene, el aceite de oliva supone una resistencia a la oxidación del cuerpo humano a consecuencia de la actuación de los radicales libres.

Efecto antienvjecimiento

La glicerina, la vitamina E y el caroteno que contiene naturalmente el aceite son los principios activos que combaten la piel seca y agrietada.

Actividad 3. Usos cosméticos del aceite de oliva (2): vocabulario

Léxico general y especializado.

Interacción: parejas y grupo-clase.

El aceite de oliva se usa como ingrediente principal en innumerables productos.⁹⁰ Piensa en productos cosméticos que puedas encontrar en el mercado elaborados a base de aceite de oliva y agrúpalos en las siguientes categorías (si no conoces alguna palabra en español, pregunta a un compañero o a tu profesor):

<i>Para el cuidado del rostro</i>	<i>Para el cuidado del cabello</i>	<i>Para el cuidado del cuerpo</i>

Actividad 4. Otros usos (1)

Destrezas: comprensión y expresión escritas; comprensión y expresión orales.

Interacción: trabajo individual o en parejas, y grupo-clase.

a. *Antes de leer*

- ¿Qué otros usos del aceite de oliva y de derivados del olivo se te ocurren?
- En el artículo se explora un uso muy interesante de un derivado del olivo: los huesos de aceituna. ¿Para qué crees que se podrían emplear?
- Descubre su uso escuchando este programa⁹¹.

⁹⁰ Es el caso de Alemania, donde en los últimos años se ha incrementado la cantidad y variedad de productos elaborados a partir de ese componente.

⁹¹ Disponible en: http://www.ivoox.com/esto-es-vida-aceite-oliva-audios-mp3_rf_686407_1.html (34:20-34:40) [consulta 6 septiembre 2011].

b. *Lectura*

Siguiendo una tradición japonesa una empresa de Córdoba vende almohadas rellenas de huesos de aceitunas carbonizados

Se acabaron los días de insomnio, al menos por dormir con una almohada inadecuada. *Charcolive*, una empresa ubicada en el municipio cordobés de La Rambla, viene fabricando estos colchones de cabeza rellenos con huesos de aceituna carbonizados, lo que evita alergias y dolores de cervicales y favorece además el sueño.

Son solo algunas de las ventajas que tiene, según ha explicado el gerente de dicha empresa, Rafael Pérez. Fue él quien puso en marcha esta idea de negocio después de llevar más de 17 años viajando a Japón. Allí existe una larga tradición en la utilización de almohadas hechas a base de partículas, semillas o esferas de plástico, nada cómodas para conseguir conciliar el sueño. Por eso, hace ahora cuatro años, decidió crear una línea de almohadas que aprovechara los recursos naturales del campo andaluz. Además, el hueso de aceituna, por su forma y su tamaño, permite un mejor ajuste de la cabeza a la almohada y, por tanto, evita molestias en el cuello y favorece la relajación. A esto hay que unir que la almohada está cubierta de dos capas de borrego, por lo que es un producto 100 por 100 natural. De ahí que se distribuya en tiendas ecológicas.

Rafael Pérez ha explicado además que esta materia prima es muy absorbente, por lo que ayuda a que se eliminen olores. Por esta razón el hueso de aceituna carbonizado se utiliza igualmente para fabricar camas para las mascotas de tal forma que su estructura porosa absorbe los productos químicos y elimina eficazmente las sustancias que producen mal olor.

Otro de los beneficios, como ha explicado Pérez, es que genera iones negativos a través de pequeñas corrientes de aire, lo que conlleva que éste circule bien y se reduzca la sudoración de las personas que duermen con una almohada de este tipo.

El gerente de *Charcolive* ha destacado que el precio de sus productos es accesible a cualquier bolsillo puesto que en el mercado una de estas almohadas, por ejemplo, no cuesta más que cualquier otra viscoelástica, que ronda entre los 150 y 170 euros.

En España los productos de esta firma se pueden encontrar en unos 100 puntos de venta, aunque aun “somos un poco escépticos aquí”, apunta. No obstante, su venta ha crecido en los últimos tiempos, sobre todo, entre el público interesado por productos ecológicos.

Charcolive tiene una capacidad de fabricación que asciende a 45.000 almohadas anuales pero en la actualidad se están fabricando tan sólo 5.000. En España, se pueden encontrar estos productos en tiendas de descanso o de productos ecológicos, especialmente en la costa mediterránea, en Madrid y en el País Vasco. Estos productos también se exportan a Japón, donde sus almohadas se encuentran en la carta de 90 hoteles.

Fuente: *El mundo* (modificado)⁹²

- Fíjate en la estructura externa del texto y escribe una frase breve que defina la idea principal de cada párrafo.
- Señala con tus palabras y en forma de lista los beneficios de la almohada *Charcolive*.
 - Facilita el sueño.
 - ...

c. Después de la lectura

- ¿Comprarías una almohada *Charcolive*? ¿Por qué?
- Si quieres saber más, escucha el programa en que se entrevista a Rafael Pérez Castell, director general de *Charcolive*⁹³.

Actividad 5. Otros usos (2)

Destrezas: expresión escrita.

Interacción: parejas.

Elige un uso de un derivado del olivo y busca información sobre el mismo. Presenta después el producto a la clase, informando sobre su empleo y explicando el porqué de tu elección. Entrega el texto a tu profesor de forma escrita (aprox. 200 palabras).

⁹² Disponible en: <http://www.elmundo.es/elmundo/2010/08/29/andalucia/1283096529.html> [consulta 8 septiembre 2011].

⁹³ Disponible en: http://www.ivoox.com/esto-es-vida-aceite-oliva-audios-mp3_rf_686407_1.html (34:40-37:45') [consulta 6 septiembre 2011].

Este tema está dedicado a la presencia del aceite de oliva en la literatura española e hispanoamericana, con la consideración de diversos autores, desde Antonio Machado, a Pablo Neruda o Federico García Lorca. El objetivo es acceder a una visión literaria del aceite de oliva, trabajando diversos aspectos culturales que han aparecido con anterioridad desde el ángulo ahora de la palabra escrita.

Actividad 1. Motivación y contextualización general

¿Conocéis algún autor o texto literario en que esté presente el aceite de oliva o el olivo?

¿En torno a qué temas podría estar presente el aceite de oliva en la literatura?

¿Hay algún producto en la literatura de tu país que tiene o podría tener una presencia parecida?

¿Conoces a algunos de estos autores: Antonio Machado, Miguel Hernández, Pablo Neruda, Gabriela Mistral o Antonio Muñoz Molina?

¿Sabías que...

Pablo Neruda escribió en sus *Odas elementales* muchos poemas a alimentos, y, entre ellos, al aceite de oliva?

Actividad 2. *Los olivos*, de Antonio Machado.

Destrezas: comprensión y expresión escritas; comprensión y expresión orales.

Interacción: trabajo individual y en grupo-clase.

a. Antes de la lectura

- ¿Conoces la obra de Antonio Machado?
- Los dos primeros adjetivos que el poeta aplica a los olivos son *sedientos* y *polvorientos*: ¿cuál crees que será la actitud del poeta ante su tema?

b. Lectura

¡Viejos olivos sedientos	de aguaceros,
bajo el claro sol del día,	los agostos de agua al pie,
olivares polvorientos	los vientos primaverales
del campo de Andalucía!	vuestras flores recamadas;
¡El campo andaluz, peinado	y las lluvias otoñales,
por el sol canicular,	vuestras olivas moradas.
de loma en loma rayado	Olivar, por cien caminos,
de olivar y de olivar!	tus olivitas irán
¡Son las tierras	caminando a cien molinos.

soleadas,
 anchas lomas, lueños sierras
 de olivares recamadas!
 Mil senderos. Con sus machos,
 abrumados de capachos,
 van gañanes y arrieros.
 ¡De la venta del camino
 a la puerta, soplan vino
 trabucaires bandoleros!
 ¡Olivares y olivares
 de loma en loma prendidos
 cual bordados alamares!
 ¡Olivares coloridos
 de una tarde anaranjada;
 olivares rebruñidos
 bajo la luna argentada!
 ¡Olivares centelleados
 en las tardes cenicientas,
 bajo los cielos preñados
 de tormentas!...
 Olivares, Dios os dé
 los eneros

Ya darán
 trabajo en las alquerías
 a gañanes y braceros,
 ¡oh buenas fuentes sombrías
 bajo los anchos sombreros!...
 ¡Olivar y olivaderos,
 bosque y raza,
 campo y plaza
 de los fieles al terruño
 y al arado y al molino,
 de los que muestran el puño
 al Destino,
 los benditos labradores,
 los bandidos caballeros,
 los señores
 devotos y matuteros!...
 ¡Ciudades y caseríos
 en la margen de los ríos,
 en los pliegues de la sierra!...
 ¡Venga Dios a los hogares
 y a las almas de esta tierra
 de olivares y olivares!

- ¿Cuál es el tema del poema?
- Señala los adjetivos referidos al olivo y describe el paisaje.
- ¿Cómo se describe el ciclo del olivo en cuanto a las estaciones?

c. Después de la lectura

- ¿Te resulta un paisaje familiar?
- Busca información sobre el autor y explica el porqué de la elección de este paisaje en su obra.

Actividad 3. Aceituneros, de Miguel Hernández

Destrezas: comprensión y expresión escritas; comprensión y expresión orales.

Interacción: trabajo individual y en grupo-clase.

a. Antes de la lectura

- ¿Conoces la obra de Miguel Hernández?
- A juzgar por el título, ¿cuál crees que va a ser el contenido del poema?

b. Lectura

Andaluces de Jaén,
aceituneros altivos,
decidme en el alma: ¿quién,
quién levantó los olivos?

No los levantó la nada,
ni el dinero, ni el señor,
sino la tierra callada,
el trabajo y el sudor.

Unidos al agua pura
y a los planetas unidos,
los tres dieron la hermosura
de los troncos retorcidos.

Levántate, olivo cano,
dijeron al pie del viento.
Y el olivo alzó una mano
poderosa de cimientó.

Andaluces de Jaén,
aceituneros altivos,
decidme en el alma: ¿quién

No la del terrateniente
que os sepultó en la pobreza,
que os pisoteó la frente,
que os redujo la cabeza.

Árboles que vuestro afán
consagró al centro del día
eran principio de un pan
que solo el otro comía.

¡Cuántos siglos de aceituna,
los pies y las manos presos,
sol a sol y luna a luna,
pesan sobre vuestros huesos!

Andaluces de Jaén,
aceituneros altivos,
pregunta mi alma: ¿de quién,
de quién son estos olivos?

Jaén, levántate brava
sobre tus piedras lunares,
no vayas a ser esclava

amamantó los olivos?	con todos tus olivares.
Vuestra sangre, vuestra vida, no la del explotador que se enriqueció en la herida generosa del sudor.	Dentro de la claridad del aceite y sus aromas, indican tu libertad la libertad de tus lomas.

- ¿Cuál es el tema del poema? ¿Se ha confirmado tu idea inicial?
- ¿Cómo se describe el olivo? ¿Y la región de Jaén?
- ¿Cuál es la imagen del jornalero que se refleja en el texto? ¿Y cuál es la imagen del señor? Señala los adjetivos y las expresiones que se recogen referidos a ambos.

c. Después de la lectura

- ¿Qué diferencias hay entre el poema de Machado y el de Hernández?
- Busca información sobre la obra del autor y comenta si se trata de un poema en armonía con la línea de su hacer poético.

Actividad 4. Oda al aceite, de Pablo Neruda

Destrezas: comprensión y expresión escritas; comprensión y expresión orales.

Interacción: trabajo individual y en grupo-clase.

a. Antes de la lectura

- ¿Conoces la obra de Pablo Neruda?
- Escucha el conocido poema *Oda al aceite*⁹⁴, en voz de su autor Pablo Neruda.

b. Lectura

Cerca del rumoroso cereal, de las olas del viento en las avenas,	allí el prodigio, la cápsula perfecta	recóndita y suprema condición de la olla, pedestal de perdices, llave celeste de la mayonesa,
--	--	--

⁹⁴ Disponible en: http://www.palabravirtual.com/index.php?ir=ver_voz1.php&p=Pablo%20Neruda&t=Oda%20al%20aceite&wid=805 [consulta 12 septiembre 2011].

el olivo	de la oliva	suave y sabroso
	llenando	sobre las lechugas
de volumen plateado,	con sus constelaciones el	y sobrenatural en el infierno
severo en su linaje,	follaje:	de los arzobispales
en su torcido	más tarde	pejerreyes.
corazón terrestre;	las vasijas,	Aceite, en nuestra voz, en
las gráciles	el milagro,	nuestro coro,
olivas	el aceite.	con
pulidas	Yo amo	íntima
por los dedos	las patrias del aceite,	suavidad poderosa
que hicieron	los olivares	cantas;
la paloma	de Chacabuco, en Chile,	eres idioma castellano:
y el caracol	en las mañanas	hay sílabas de aceite,
marino:	las plumas de platino	hay palabras
verdes,	forestales	útiles y olorosas
innumerables,	contra las arrugadas	como tu fragante materia.
purísimos	cordilleras	No sólo canta el vino,
pezones	en Anacapri, arriba,	también canta el aceite,
de la naturaleza,	sobre la luz tirrena,	vive en nosotros con su luz
y allí	la desesperación de los	madura
en	olivivos,	y entre los bienes de la tierra
los secos	en el mapa de Europa,	aparto,
olivares	España,	aceite,
donde	cesta negra de aceitunas	tu inagotable paz, tu esencia
tan sólo	espolvoreada por los	verde,
cielo azul con cigarras,	azahares	tu colmado tesoro
y tierra dura	como una ráfaga marina.	que desciende
existen,	Aceite,	desde los manantiales del
		olivo.

- Señala el tema del poema.
- En el poema se pueden distinguir partes diferenciadas. Divídelo desde el punto de vista del desarrollo temático.

- Menciona las características que el poeta menciona en torno al *olivo*, *las olivas*, el *paisaje* típico del olivar y el *aceite*.

c. Después de la lectura

- ¿Conoces otros poemas nerudianos dedicados a otros alimentos?

Actividad 5. Arbolé, arbolé, de Federico García Lorca.

Destrezas: comprensión y expresión escritas.

Interacción: trabajo individual y en grupo-clase.

a. Antes de la lectura

- ¿Conoces la obra de Federico García Lorca?
- ¿Qué puede significar el título? ¿Qué relación puede guardar con nuestro tema?

b. Lectura:

Arbolé, arbolé,
seco y verdé.

La niña del bello rostro
está cogiendo aceituna.
El viento, galán de torres,
la prende por la cintura.
Pasaron cuatro jinetes
sobre jacas andaluzas
con trajes de azul y verde,
con largas capas oscuras.
“Vente a Córdoba, muchacha”.
La niña no los escucha.
Pasaron tres torerillos
delgaditos de cintura,
con trajes color naranja
y espadas de plata antigua.
“Vente a Sevilla, muchacha”.

La niña no los escucha.
Cuando la tarde se puso
morada, con luz difusa,
pasó un joven que llevaba
rosas y mirtos de luna.
“Vente a Granada, muchacha”.
Y la niña no lo escucha.
La niña del bello rostro
sigue cogiendo aceituna,
con el brazo gris del viento
ceñido por la cintura.

Arbolé, arbolé,
seco y verdé.

- Señala el tema del poema.
- En el poema se pueden distinguir partes diferenciadas. Divídelo desde el punto de vista del desarrollo temático.
- ¿Cómo piensas que es la niña?
- ¿Quién es su amante?
- ¿Por qué piensas que rechaza la niña a los otros pretendientes?
- ¿Cuál es la visión del hombre y de la mujer que se desprende del poema?

c. Después de la lectura

- ¿Conoces la obra de Federico García Lorca? ¿A qué volumen crees que pertenece este poema?

En el último módulo nos ocuparemos de otro aspecto interesante del universo del aceite de oliva, esta vez en relación con el arte. Haremos un repaso de algunas de las pinturas más famosas que han retratado el olivo, la aceituna o el aceite de oliva, así como de algunas manifestaciones artísticas recientes en el campo del vídeo, la fotografía o la escultura.

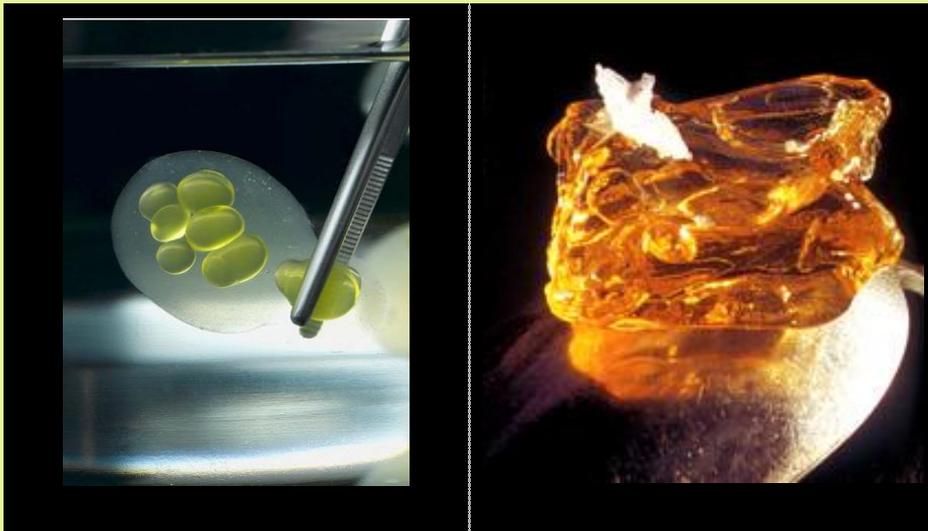
Actividad 1. Motivación y contextualización general

¿Conoces algún cuadro en que se retrate el mundo del olivar?

¿Has visto alguna obra de arte que parta del olivo o del aceite de oliva (como tema, material, etc.)?

¿Cómo crees que podemos hacer uso del olivo o de alguno de sus productos en el arte?

Observa estas imágenes: ¿qué se ve? ¿Te parece que la cocina puede ser arte?

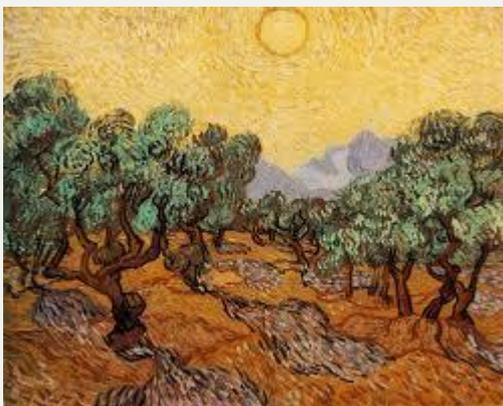


Actividad 2. Pintura

Destrezas: expresión y comprensión orales.

Interacción: parejas y grupo-clase.

Vamos a observar diversos cuadros de pintores conocidos sobre los olivos. Observa las imágenes:



Olivos de Asís, de Joaquín Sorolla

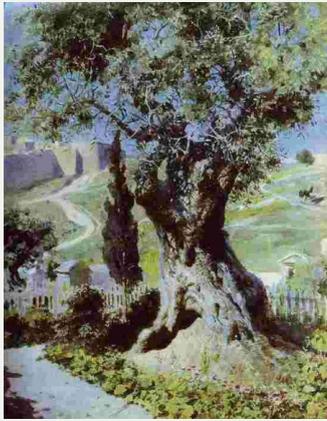
Olivos con cielo amarillo y sol, Van Gogh



Dos huertos de olivos, Godofredo Ortega



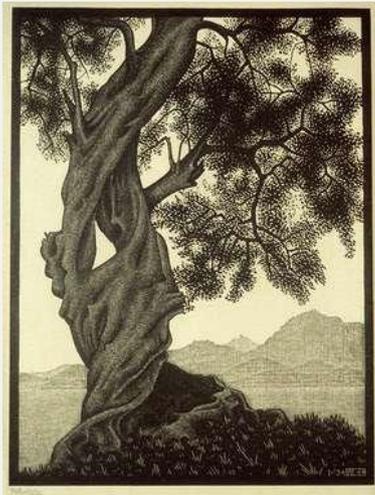
Barriendo aceitunas, Manuel Barahona



Olivo en el jardín de Gethsemaní, Vasiliy Polenov



Olivar, Georges Braque



Olivo anciano en Córcega, M.C. Escher



Los Olivos, Auguste Renoir

a. Contesta las preguntas:

- ¿Conoces a estos pintores?
- ¿Conoces otras obras suyas?

b. Elige ahora la imagen que más te guste y contesta:

- ¿Qué vemos en la imagen?
- ¿Cómo son los colores?
- ¿Qué te sugiere?
- ¿Cuál crees que es la relación entre el pintor y lo que retrata?
- ¿Por qué la has elegido?

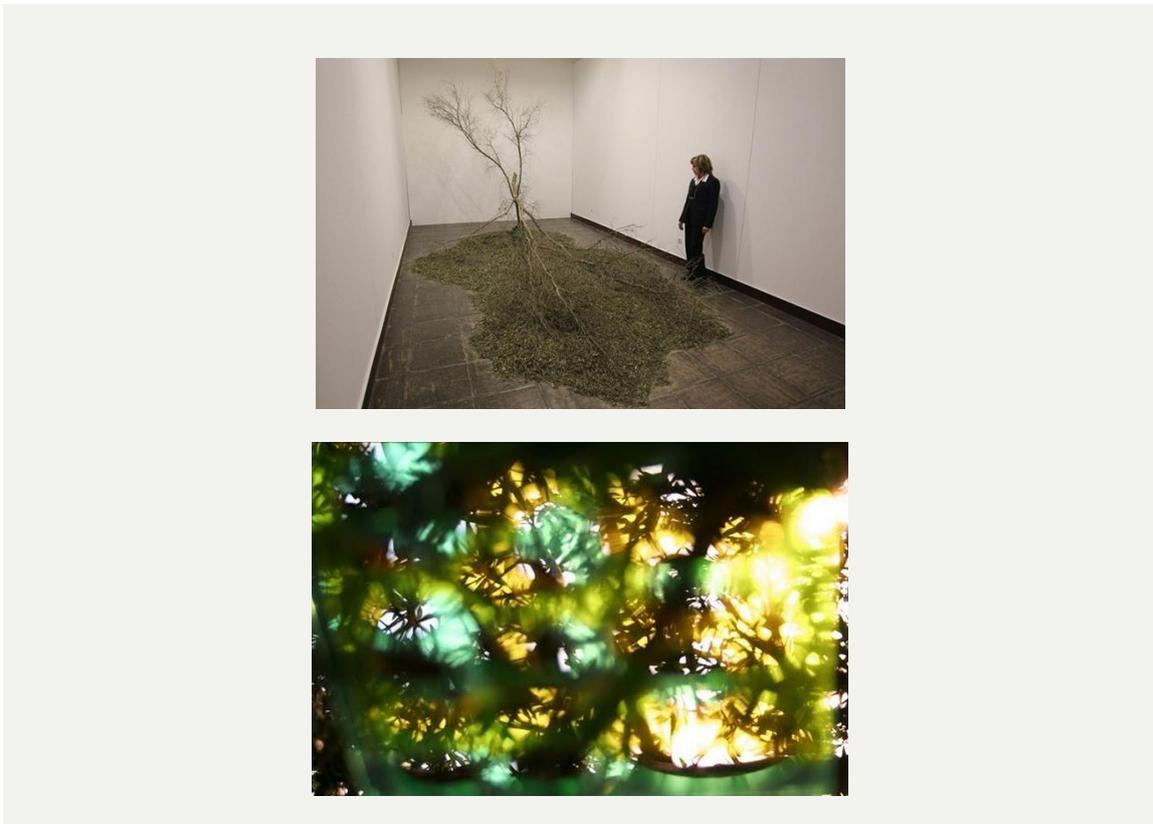
c. Presenta ahora oralmente tus resultados al resto del grupo.

Actividad 3. Otras artes (arte contemporáneo)⁹⁵

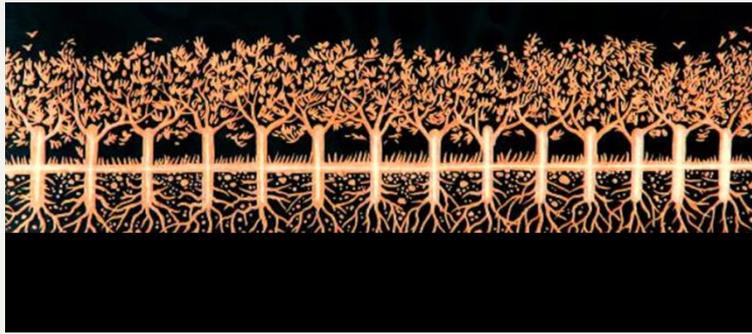
Destrezas: expresión y comprensión orales.

Interacción: parejas y grupo-clase.

Observa ahora estas otras obras de diversas manifestaciones artísticas relacionadas con el mundo del olivo que formaron parte de la exposición *Paradeísos* en torno al tema en Córdoba (2010):



⁹⁵ Como se señaló con anterioridad, sería conveniente dejar un tiempo en esta clase para pasar un cuestionario de evaluación y autoevaluación y/o puesta en común.



vídeo⁹⁶

⁹⁶ Disponible en: http://www.youtube.com/watch?v=7MYX_a-RX6Y [consulta 13 septiembre 2011].



- Vas a recibir una reproducción de una de estas imágenes.⁹⁷ Escribe en un papel el título que le darías a la imagen que te ha tocado.
- Tu profesor recogerá el papel con el título y lo repartirá de nuevo, de modo que cada alumno tendrá un papelito diferente del que ha escrito.
- Trabaja con tu compañero: decidid cuál es la imagen a la que, en vuestra opinión, se refiere lo escrito en los papelitos y por qué habéis llegado a esa conclusión. Al final, compararemos los emparejamientos originales y los nuevos.

6. CONCLUSIÓN

Esta memoria está animada por el deseo de que ofrezca un material útil para el docente de E/LE y de que constituya una fuente de descubrimiento para el estudiante de español. A lo largo del trabajo hemos descubierto aspectos apasionantes en torno al universo del aceite de oliva, que, en modo alguno, se agotan en las páginas que constituyen este estudio, ni desde el punto de vista de los conocimientos temáticos en sí, ni desde el punto de vista de su aplicación al aula de lengua extranjera. Queda mucho camino por recorrer en este tema y muchas posibilidades de las que aquí se brindan tan solo unas pocas. Sin duda, el primer reto es llevar a la práctica el curso propuesto y realizar, tras su aplicación, las mejoras, los remiendos y las modificaciones que, como no puede ser de otra manera antes de su aplicación en el aula, requiere un material todavía “virgen”. Nuestro anhelo sería que dejara de serlo y se enriqueciera con las aportaciones de otros apasionados del universo del aceite de oliva. El camino queda abierto.

⁹⁷ Se reparten las imágenes de las obras aleatoriamente. Si hay más alumnos que imágenes, éstas se repetirán.

7. BIBLIOGRAFÍA

7. 1 Bibliografía citada

Enseñanza de E/LE

- Álvarez Baz, A. 2004. “La interculturalidad en la clase de ELE: Estudio de campo”. *RedELE* 8. Disponible en: <http://www.educacion.gob.es/redele/biblioteca/asele/08.alvarez.pdf> [consulta 26 agosto 2011]
- Byram, M., y Fleming, M. 1998. *Perspectivas interculturales en el aprendizaje de idiomas. Enfoques a través del teatro y la etnografía*. Cambridge: Cambridge University Press. Colección Cambridge de Didáctica de lenguas, 2001.
- Canale, M. 1983. “De la competencia comunicativa a la pedagogía comunicativa del lenguaje”. En Llobera *et al.* (coord.). 1995. *Competencia comunicativa. Documentos básicos en la enseñanza de lenguas extranjeras*, 63-83. Madrid: Edelsa.
- Castro, M^a. D., y Pueyo, S. 2003. “El aula, mosaico de culturas”. *Revista Carabela* 54.
- Fernández-Conde Rodríguez, M. 2004. “La enseñanza de la comunicación no verbal en un curso de español de los negocios según la ELMT”. *RedELE* 4. http://www.educacion.gob.es/redele/biblioteca/fernandez_conde.shtml [consulta 6 julio 2011]
- Fernández López, M^a C. 2004. “Principios y criterios para el análisis de materiales didácticos”. En: J. Sánchez Lobato e I. Santos Gargallo (eds.), *Vademécum para la formación de profesores. Enseñar español como segunda lengua (L2) / lengua extranjera (LE)*, 715-33. Madrid: SGEL.
- García-Viñó, M., y Massó Porcar, A. 2006. “Propuestas para desarrollar la consciencia intercultural en el aula de español lengua extranjera”. *RedELE* 7. <http://www.educacion.gob.es/redele/revista7/monicagarcia.pdf> [consulta 6 julio 2011]
- Hymes, D. 1971. “On Communicative Competence”. En J. B. Pride y J. Holmes (eds.), *Sociolinguistics*, 269-293. Harmondsworth: Penguin.
- Mathews, G. 2000. *Global Culture/Individual Identity: Searching for Home in Cultural Supermarket*. London, UK: Routledge.

- M CER. 2002. *Marco común europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación*. Madrid: MECD y Anaya. http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf [consulta 10 agosto 2011]
- Miquel, L. 2004a. “La subcompetencia sociocultural”. En: J. Sánchez Lobato e I. Santos Gargallo (eds.), *Vademécum para la formación de profesores. Enseñar español como segunda lengua (L2) / lengua extranjera (LE)*, 511-31. Madrid: SGEL. <http://www.educacion.gob.es/redele/revista2/miquel.shtml> [consulta 10 julio 2011]
- Miquel, L. 2004b. “Lengua y cultura desde una perspectiva pragmática: algunos ejemplos aplicados al español”, *RedELE* 14. <http://www.educacion.gob.es/redele/revista2/miquel.shtml> [consulta 10 julio 2011]
- Miquel, L., y Sans, N. 2004. “El componente cultural: un ingrediente más en las clases de lengua”. *RedELE* 0. http://www.educacion.gob.es/redele/revista/miquel_sans.shtml [consulta 10 julio 2011]
- Ortiz, I. (coord.). *El aceite de oliva en España: Todas las variedades* (Madrid: Susaeta).
- Poyatos, F. 1994. *La comunicación no verbal (1)*. Madrid: Istmo.
- Robles Ávila, S. 2002. “Lengua en la cultura y cultura en la lengua: la publicidad como herramienta didáctica en la clase de ELE”. En: M. Pérez Gutiérrez, y J. Coloma Maestre (eds.), *El español, lengua del mestizaje y la interculturalidad. Actas del Congreso Internacional de la Asociación para la Enseñanza del Español como Lengua Extranjera, ASELE*. Murcia: Universidad de Murcia. <http://www.educacion.gob.es/redele/biblioteca/asele/65.robles.pdf> [consulta 12 julio 2011]
- Ruiz, M. E. 2004. “Contenidos culturales en los métodos de ELE y en los manuales de cultura y civilización española”. *RedELE* 1. <http://www.educacion.gob.es/redele/revista1/ruiz.shtml> [consulta 2 septiembre 2011]
- Toro Escudero, J. 2009. “Enseñanza del español a través del cine: marco teórico y ejemplos prácticos”. *MarcoELE* 8. http://www.marcoele.com/descargas/china/ji.toro_cinehispano.pdf [consulta 2 septiembre 2011]

Ur, P. 1999. *A Course in Language Teaching: Practice and Theory*. Cambridge: Cambridge University Press.

Van Ek, J. 1986. *Objectives for Foreign Language Learning* (Vol I.). Estrasburgo: Council of Europe.

Manuales y materiales para la clase de E/LE

Alonso, M., y Prieto, R. 2011. *Embarque ELE 1* (Libro del alumno). Madrid: Edelsa.

Álvarez, G. 2011. *Cocina*. Barcelona: Difusión. Colección Marca España.

Castro, F., Álvarez, M., Rodero, I., y Sardinero, C. 2005. *Español en marcha 4* (Libro del alumno). Madrid: SGEL.

Cerrolaza, M., Cerrolaza, O., y Llovet, B. 2008. *Pasaporte ELE A1*. Madrid: Edelsa.

De la Flor, C. 2011. *Flamenco*. Barcelona: Difusión. Colección Marca España.

Gil Toresano, M., Amenós, J., y Soria, I. 2009. *Agencia ELE 1*. Madrid: SGEL.

González Hermoso, A., y Romero Dueñas, C. 2004. *Eco 2* (B1+, Libro del alumno). Madrid: Edelsa.

González Hermoso, A., y Romero Dueñas, C. 2008. *Eco* (A2, Libro del alumno). Madrid: Edelsa.

Gonzalo, J. A. 2011. *Flamenco*. Barcelona: Difusión. Colección Marca España.

Martin Peris, E., y Sans Baulenas, N. 2004. *Gente 1. Nueva edición* (Libro del alumno). Barcelona: Difusión.

Martin Peris, E., Sans Baulenas, N., y Sánchez Quintana, N. 2005. *Gente 3. Nueva edición* (Libro del alumno). Barcelona: Difusión.

Moreno, C., Moreno, V., y Zurita, P. 2009. *Nuevo Avance 1*. Madrid: SGEL.

Moreno, C., Moreno, V., y Zurita, P. 2010. *Nuevo Avance 4*. Madrid: SGEL.

Sans Baulenas, N., Martín Peris, E., y Garmendia, A. 2011. *Bitácora* (A1). Barcelona: Difusión.

Soriano, M^a C., Corpas, J., y Garmendia, J. Agustín. 2004. *Aula 2* (Libro del alumno). Barcelona: Difusión.

Aceite de oliva

Anon. 2007. *Merum* 5, pp. 37-39.

Ávila Granados, Jesús. 2000. *Enciclopedia del aceite de oliva: Historia y leyendas del aceite y la aceituna*. Madrid: Planeta.

Gaforio, J. J. 2011. "Aceite de oliva y salud". En: *III Cata de aceite de oliva virgen extra: elaboración, sabor y salud*. Baeza: Universidad Internacional de Andalucía, 29 agosto-2 septiembre 2011.

Herrera García, Miguel. 1950. *El olivo a través de las letras españolas: ensayo antológico*. Madrid: Sindicato Nacional del Olivo.

Ortiz, I. (coord.). s.a. *El aceite de oliva en España. Todas las variedades*. Madrid: Susaeta.

Uceda, M., Aguilera Herrera, M^a P., y Mazzuchelli, I. 2010. *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva*. Córdoba: Almuzara.

Fuentes de internet

<http://www.aceiteoliva.com/2008/08/27/receta-de-caramelos-de-aceite-de-oliva-de-ferranadria/> [consulta 18 septiembre 2011].

http://e-ciencia.com/recursos/enciclopedia/Aceite_de_oliva [consulta 5 septiembre 2011].

http://www.elpais.com/articulo/Tendencias/fogon/sera/laboratorio/elpepucul/20090102elpepitdc_1/Tes [consulta 18 septiembre 2011].

http://www.elpais.com/especial/35-aniversario/sociedad/good_bye_dieta_mediterranea.html [consulta 8 septiembre 2011].

<http://www.elmundo.es/elmundo/2010/08/29/andalucia/1283096529.html> [consulta 8 septiembre 2011].

<http://fdmed.org/dieta-mediterranea/decalogo/> [consulta 15 septiembre 2011].

<http://www.guiadeaceite.com/zonasproductoras/> [consulta 5 septiembre 2011].

http://www.ivoox.com/esto-es-vida-aceite-oliva-audios-mp3_rf_686407_1.html (13:10'-15:40') [consulta 6 septiembre 2011].

<http://www.oleohispana.com/wcolab/colab3.htm> [consulta 12 septiembre 2011].

http://www.palabravirtual.com/index.php?ir=ver_voz1.php&p=Pablo%20Neruda&t=Oda%20al%20aceite&wid=805 [consulta 12 septiembre 2011].

<http://www.promojaen.es/siente/el-aceite-de-oliva-y-su-mundo/ruta-aceite/index.html>
[consulta 5 septiembre 2011].

http://www.sabormediterraneo.com/aceites/variedades_aceituna.htm [consulta 4 septiembre 2011).

<http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/olivo/mercado.htm> [consulta 5 septiembre 2011]

<http://youtu.be/3wH3GzoJ3-gm> [consulta 6 septiembre 2011].

<http://www.youtube.com/watch?v=VcetT78e9-c> [consulta 14 septiembre 2011].

http://www.youtube.com/watch?v=7MYX_a-RX6Y [consulta 13 septiembre 2011].

7.2 Otras fuentes consultadas

Enseñanza de E/LE

Calvi, M^a V. “El componente cultural en la enseñanza del español para fines específicos”. *II Congreso Internacional de Español para Fines Específicos*.
http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/ciefe/pdf/02/cvc_ciefe_02_0010.pdf
[consulta 2 septiembre 2011]

Gandiaga, A. *Contenidos socioculturales en la clase de español*. RedELE 8. Disponible en:
<http://www.educacion.gob.es/redele/Biblioteca2007/AnaisGandiaga.shtml> [consulta 20 agosto 2011]

Guillén Díaz, C. 2004. “Los contenidos culturales”. En: J. Sánchez Lobato e I. Santos Gargallo (eds.), *Vademécum para la formación de profesores. Enseñar español como segunda lengua (L2) / lengua extranjera (LE)*, 835-51. Madrid: SGEL.

Haensch, R. y Vicente, S. 2007. “Los contenidos socioculturales en la didáctica de las lenguas extranjeras”. En: M.J. Fernández y M. Albelda (eds.), *Actas del III Foro de profesores de Español como Lengua Extranjera*, 119-128. Valencia: Universidad de Valencia.

Hannerz, U. 1996. *Transnational Connections: Culture, People, Places* (Florence, KY: Routledge).

Hinkel, E. 1999. *Culture in Second Language Teaching and Learning*. Cambridge: Cambridge University Press.

Kramersch, C. 2000. *Language and Culture*. Oxford: Oxford University Press.

Merrill Valdes, J. 1999. *Culture Bound: Bridging the Cultural Gap in Language teaching*. Cambridge: Cambridge University Press.

Roberts, C. 2000. *Language Learners as Ethnographers*. Clevedon: Multilingual Matters Limited.

Aceite de oliva

Aparicio, R., y J. Harwood. 2003. *Manual del aceite de oliva*. Madrid: Mundiprensa.

Barranco, D. 2008. *El cultivo del olivo*. Madrid: Mundiprensa.

Fernández Gutiérrez, A., y Segura Carretero, A. 2009. *El Aceite de oliva virgen: Tesoro de Andalucía. 13 perspectivas concatenadas*. Málaga: Servicio de Publicaciones de la Fundación Unicaja.

El Aceite de oliva virgen: alimento saludable. 2009. Jaén: C.E.S. de la Provincia de Jaén, Universidad de Jaén.

Jurado, A. (compil). 2005. *Aceite de oliva todo mal quita (desde la antigüedad hasta hoy)*. Madrid: D&G Comunicación Gráficas.

López Larramendi, J. L. 2003. *El aceite de oliva*. Madrid: EDAF.

Sancho, J., E. Bota, y J. J. de Castro. 1999. *Introducción al análisis sensorial de los alimentos*. Barcelona: Universitat de Barcelona.

ANEXO 1: SOLUCIONARIO

Tema 1

Perfil histórico. El olivo: características y variedades

Actividad 2

1. De la prehistoria se guardan algunos testimonios en pinturas, grabados u objetos relacionados con el mítico árbol. Para ejemplificar su presencia en esta etapa se presentan los frescos y objetos del Palacio de Knosos, de la civilización minoica, en que el aceite de oliva cumplía un papel determinante en la calidad de vida, bienestar y riqueza de la antigua cultura cretense. A través del fresco nos referimos a la leyenda del laberinto y el minotauro, tan presentes en nuestra cultura occidental. Asimismo, la reproducción de las tinajas de aceite nos permite ver el lugar en que se almacenaba el oro líquido.



Fresco en el palacio de Knosos (Heraclion, Creta)



Tinajas de aceite en el palacio de Knosos (Heraclion, Creta)

2. Para los antiguos egipcios, Isis, la Madre Universal, enseñó a los hombres los secretos del cultivo del olivo y las innumerables aplicaciones de su fruto y del zumo de éste. Al abrir la tumba de *Tut Anj Amón*, en 1922, se descubrieron hojas de olivo dispuestas de modo alterno una sobre otras, de modo que una tenía el haz hacia arriba y otra el envés, consiguiéndose un bello efecto (Ávila Granados 2000: 25). El aprecio del faraón, asimismo, se hace notar en una de las cámaras funerarias de su tumba (antigua Tebas), en las que hay representadas vasijas de aceite de oliva.



Isis, diosa egipcia

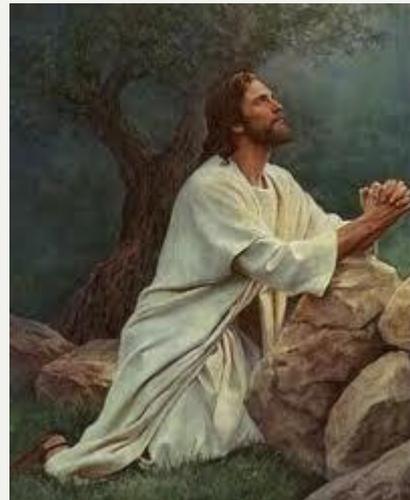


Tutankamón

3. De sobra conocida es la imagen de la paloma de la paz, portadora de una ramita de olivo en pico como transmisora del mensaje del florecimiento de la vida tras el fin del Diluvio Universal. El Huerto los Olivos, por su parte, fue el lugar elegido por Jesucristo como lugar de oración antes del prendimiento.



Paloma de la paz



Oración en el huerto de los olivos

4. En la Grecia clásica, según la mitología, Minerva, diosa de la sabiduría, se alzó con la victoria en su disputa con Neptuno porque inventó para Atenas el olivo, tras lo cual fue conocida como Palas Atenea. Fue ella quien enseñó a los humanos no solo los secretos del cultivo del olivo, sino también otras utilizaciones del aceite (medicina, ungüentos de belleza, lubricante para las armas y la maquinaria de uso cotidiano, etc.). Asimismo, un objeto representativo de la época es el ánfora ática decorada con figuras de color negro, que retratan a tres campesinos dedicados al cultivo del olivo (en particular, el momento de la recolección por vareo de las aceitunas). En la Grecia antigua el valor del olivo como árbol sagrado era tal

que gozaba de una severa legislación que lo protegía y regulaba, como demuestra el hecho de que Solón dispusiera que se castigara a todo aquel que osara cortarlos o arrancarlos (Ávila Granados 2000: 27-29).



Minerva (Botticelli)



Recolección de aceitunas representada en una ánfora ática

5. En la Roma imperial vivió el médico de gladiadores Claudio Galeno (129-199 d.C.), a quien debemos la aparición de la primera crema hidratante de la historia. Galeno descubrió que mezclando aceite de oliva con agua y cera de abejas se obtenía una refrescante crema que confería gran elasticidad a la piel. Junto a ello, nos referimos a un evento curioso relacionado con nuestro tema: el descubrimiento que en 1878 se hizo en Roma de millones de ánforas rotas que habían contenido aceite de oliva procedente de Hispania. Transportadas desde el origen al puerto de Ostia, fueron abandonadas y formaron, con el paso de los años, un montículo: el monte artificial Testaccio. Los cálculos muestran que Roma, desde comienzos de la era cristiana hasta alrededor de 250 d.C., importó una media de seis millones de litros de aceite al año (Ávila Granados 2000: 29-31).



Claudio Galeno



Monte Testaccio

6. El cultivo del olivar en la Península Ibérica se incrementó notablemente en la Bética durante los ocho siglos de civilización hispano-árabe. La civilización islámica aportó innumerables mejoras en el cultivo del olivar y la obtención de aceites. A ellos se debe el mantenimiento de la cultura del olivar que ha llegado a nuestros días en toda la cuenca mediterránea. Parte de su legado es la mejora de las diferentes técnicas de obtención del aceite gracias a la instauración de una industria – la almazara – que, hoy día, sigue vigente en muchos lugares de España y en otros lugares de la cuenca Mediterránea. También introdujeron variedades de olivo. Escritores árabes Ibn Wafid e Ibn Bassal aportaron en sus tratados una valiosa información acerca de las formas de cultivo y explotación del olivar (Ávila Granados 2000: 33-35).



Cultivo del olivar



Molino de aceite o almazara

7. En la Edad contemporánea el hito más importante es la mecanización del campo, que ha facilitado la dura labor de la recogida de aceituna y mejorado la calidad del aceite obtenido, ya que se ha sustituido el proceso de prensado para separar el aceite de otros productos por el de centrifugado en dos fases, sin necesidad de calentar o añadir productos químicos. El vareo, sin embargo, no ha sido desplazado totalmente por máquinas como las vibradoras, pues éste puede dañar al árbol si éste es joven o de porte débil. Existen innovaciones como cosechadoras de paraguas invertido, para recoger el fruto que cae del árbol con la vibración (imagen de la izquierda), y máquinas sopladoras o barredoras para recoger la aceituna del suelo. Con la última imagen nos referimos a la simbología, todavía presente, del olivo como símbolo de paz y reconciliación.



Cosechadora de paraguas invertido



Naciones Unidas

Actividad 2

Fases del proceso de elaboración

Recolección del fruto



Vareo



Ordeño



Medios mecánicos

Transporte a la almazara



Limpieza, (Lavado)



Molienda



Centrifugación



Almacenamiento



Envasado



Comercialización



Actividad 3

La mejor cocinera es la aceitera

A lo que el aceite de oliva echo, sácole provecho.

Aceite de oliva, todo mal quita.

El vino calienta, el aceite alimenta.

Para ser extra virgen: del olivo a la prensa y de la prensa a la despensa.

Aceite y vino, bálsamo divino.

Cada mochuelo a su olivo

Quien tiene olivares y viñas, bien casa a sus niñas.

Actividad 2

Un decálogo de los principios de la dieta mediterránea lo encontramos en la página de la *Fundación de la dieta mediterránea*⁹⁸.

⁹⁸ Disponible en: <http://fdmed.org/dieta-mediterranea/decalogo/> [consulta 15 septiembre 2011].

Actividad 3

En la página de *Oleohispana*⁹⁹ se pueden encontrar una serie de consejos para un “uso adecuado” del aceite de oliva en caliente.

⁹⁹ Disponible en: <http://www.oleohispana.com/wcolab/colab3.htm> [consulta 12 septiembre 2011].

Actividad 2

Normas de comportamiento del catador

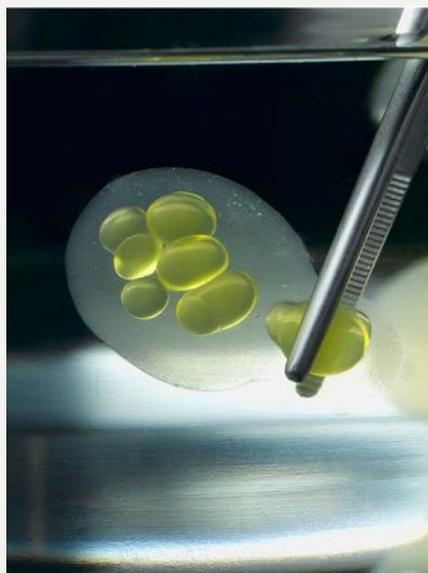
- 1. No fumar 30 minutos antes de la cata**
- 2. No utilizar perfume.**
- 3. No tomar alimentos al menos 1 hora antes.**
- 4. Condiciones del catador** { Físicas (sentidos atrofiados)
Psicológicas
- 5. Ocupar el lugar que le corresponde.**
- 6. Examinar si tiene todo el material.**
- 7. Leer detenidamente las instrucciones contenidas en la hoja de puntuación.**
- 8. Realizar la cata siguiendo la técnica definida.**
- 9. Realizar la cata de un aceite por sesión o en su defecto, dejar transcurrir 15 minutos entre catas.**

Fuente: Uceda, Aguilera y Mazzucchelli (2010: 73-84)

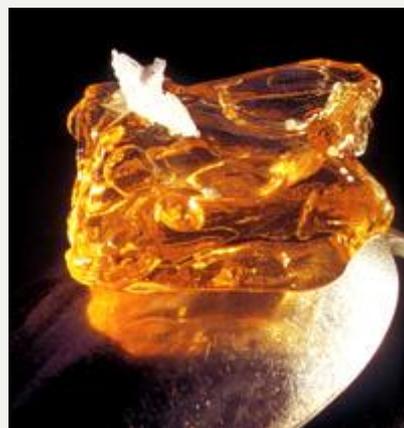
Actividad 3

Para el cuidado del rostro	Para el cuidado del cabello	Para el cuidado del cuerpo
Loción hidratante, crema nutritiva, loción antiarrugas, crema facial, mascarilla facial, bálsamo labial, crema para el contorno de ojos, bálsamo para después del afeitado.	Loción hidratante del cabello, champú, suavizante, mascarilla capilar.	Aceite para masajes, perfume, crema tonificante, leche corporal, aceite corporal, crema hidratante, crema bronceadora, crema solar, esponja exfoliante con huesos de aceituna, gel exfoliante, crema exfoliante, desodorante, crema reparadora, crema anticelulítica.

Contextualización general



Esferas de agua de tomate con aceite de oliva
(*El País*)¹⁰⁰



Caramelos de aceite de oliva¹⁰¹

¹⁰⁰ Disponible en: http://www.elpais.com/articulo/Tendencias/fogon/sera/laboratorio/elpepucul/20090102elpepitdc_1/Tes [consulta 18 septiembre 2011].

¹⁰¹ Disponible en: <http://www.aceiteoliva.com/2008/08/27/receta-de-caramelos-de-aceite-de-oliva-de-ferranadria/> [consulta 18 septiembre 2011].

ANEXO 2