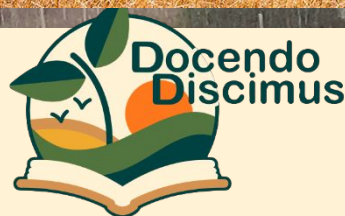


Los paisajes esteparios mediterráneos peninsulares.

Primera toma de contacto con los principales tipos de cultivos existentes, su recolección y los productos obtenidos de estos.



Cofinanciado por
la Unión Europea



Objetivos:

Dar a conocer los principales cultivos de las zonas esteparias mediterráneas de la península Ibérica, sus procesos de producción, recolección y procesado, con los productos más representativos que se obtienen de ellos.

Contenidos:

El marcado clima Mediterráneo de la península ibérica, más allá del puramente Eurosiberiano de sus zonas más norteñas, condiciona el tipo de cultivos que se dan en nuestro país. Este clima caracterizado por escaso régimen de lluvias a lo largo de todo el año se hace mucho más extremo hacia el interior de la península, donde la nula influencia del mar acentúa el frío en invierno y la sequedad en verano. Esto, a lo largo de los años, se ha traducido en una inmensa cantidad de variedades de cultivos, cada uno de ellos adaptados, a los distintos climas regionales o incluso locales. En este documento vamos a tratar algunos de ellos.

Participantes:

Para cualquier público.

Actividades y recursos gratuitos, cofinanciados por la Unión Europea a través del programa Erasmus+

Toda la información en:

www.docendodiscimus2024.org

Pisos bioclimáticos de la península Ibérica





Cultivos cerealistas

Las principales especies cultivadas suelen ser el trigo, la cebada y la avena.

1. Han sido tradicionalmente **cultivos de secano** que no necesitaban más que de cierta benevolencia climática para su desarrollo.
2. Se trata de **plantas herbáceas no vivaces** de la **familia de las gramíneas** seleccionadas por el hombre a lo largo de los tiempos para su propia alimentación y la de sus animales.

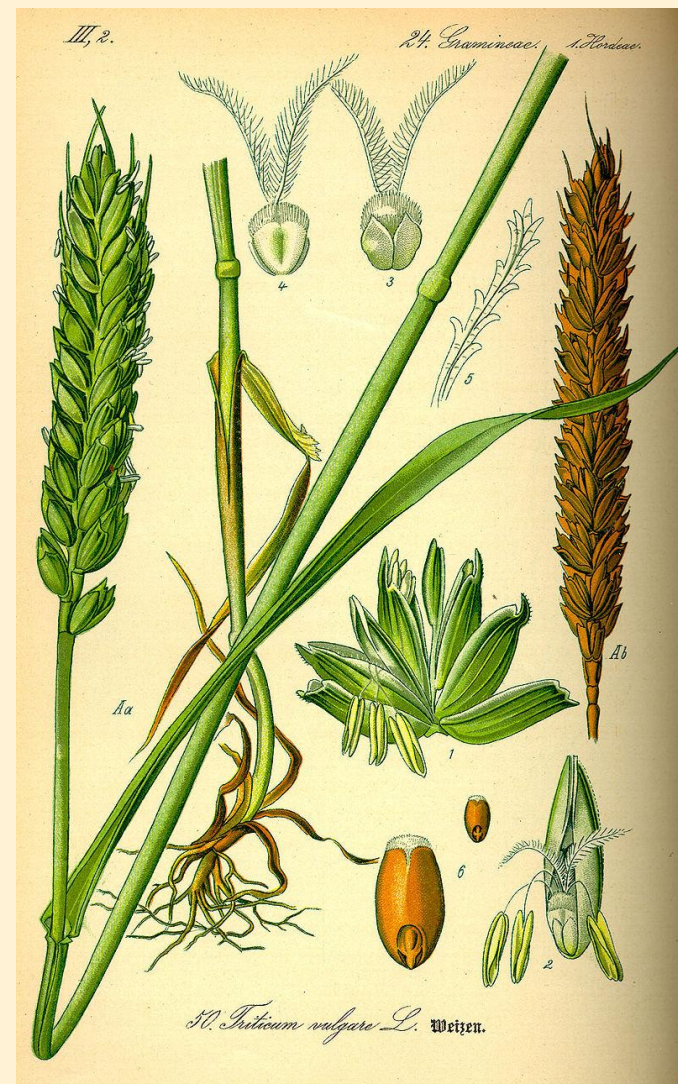


3. Se suelen **cosechar** con el **estio**, cuando se **agostan** a causa del calor veraniego, antes de que se desprendan de su grano.
4. Con su **grano** se hacen un sinfín de alimentos para aprovechamiento humano, mientras que su **paja** sirve para alimentar a los **rumiantes** durante el duro invierno.

Trigo

Nombre científico: *Triticum spp.*

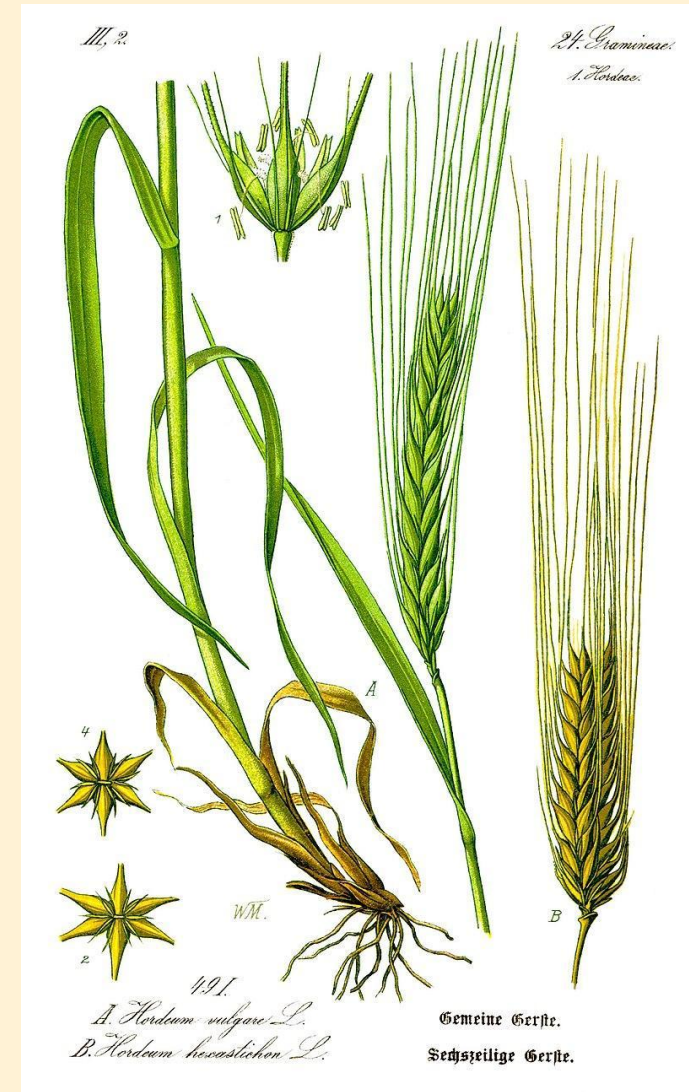
1. **Herbácea** perteneciente a la **familia** de las gramíneas.
2. Uno de los **cultivos** más extensamente producidos en el mundo.
3. Con él se produce uno de los **alimentos** más importantes de los llamados de **primera necesidad** el pan.
4. Se suele plantar de mayo a julio en **suelos de secano** y desde mayo a agosto en **suelos regados**.
5. Se suele **cosechar** entre finales de la primavera y principios del verano.
6. La paja, una vez separada de la espiga, se utiliza para **alimentar** a los distintos **animales rumiantes** con los que ayudarse en las tareas del campo o de los que obtener alimentos, como mulas, vacas, ovejas o cabras.



Cebada

Nombre científico: *Hordeum vulgare*

1. **Herbácea** perteneciente a la **familia** de las gramíneas.
2. Es el quinto cereal más cultivado del mundo, de los conocidos como **cereales de invierno**.
3. Con ella se elabora una de las **bebidas** más populares en todo el mundo, la **cerveza**.
4. Se suele **sembrar** desde mediados de octubre hasta marzo.
5. Se suele **cosechar** en función de la época más temprana o más tardía que se haya sembrado, teniendo en cuenta la **amplia horquilla** que presenta para lo anterior.
6. Al igual que ocurría con el trigo, no se desaprovecha nada de la planta, **reutilizándose** las partes residuales de la cosecha para **alimento animal**.



Avena

Nombre científico: *Avena spp.*

1. **Herbácea** perteneciente a la **familia** de las gramíneas.
2. Es rica en **proteínas** de alto valor biológico, **grasas** y un gran número de **vitaminas** y **minerales**..
3. Debido a sus **valores alimenticios** cada vez se utiliza para elaborar una mayor cantidad de **productos** para el **consumo humano**.
4. Se suele **plantar** de febrero a marzo en **suelos de secoano**.
5. Se suele **cosechar** a partir de abril-mayo.
6. Una de sus principales utilidades que tradicionalmente ha tenido ha sido el servir de **forraje** para los **animales domésticos del campo** durante los duros meses del invierno.



Garbanzo

Nombre científico: *Cicer arietinum*

1. Es una especie herbácea perteneciente a la **familia** de las leguminosas.
2. Es de carácter **perennifolio** siendo muy **longevo** llegando hasta los 25 metros de altura.
3. Su **fruto**, incluido dentro de los denominados como **legumbres**, tiene una gran cantidad de propiedades nutritivas.



4. Es una planta muy resistente a la **sequía**, que se suele **sembrar** en primavera y **recolectarse** cuando sus hojas se ponen amarillas.
5. Esta legumbre es uno de los **ingredientes** más importantes en la **dieta mediterránea** desde tiempos inmemorables, pudiéndose comer cocidos, tostados, fritos, en forma de harina, e incluso como infusión.

Alfalfa

Nombre científico: *Medicago sativa*

1. **Herbácea** perteneciente a la **familia** de las leguminosas o fabáceas.
2. Tiene carácter **perennifolio**, con **ciclo vital** que puede llegar hasta los doce años.
3. Su **uso** más extendido es el de servir como **pasto**, llegando a alcanzar alturas cercanas al metro.



4. Su **siembra** suele hacer tanto de secano como de regadío, pudiendo hacerse tanto en primavera como en otoño
5. Es una planta que muestra **autotoxidad** con sus propias semillas, por lo que es importante **rotar** su cultivo con el de especies como el trigo antes de volver a sembrar.

Remolacha

Nombre científico: *Beta vulgaris*

1. Es una especie **herbácea** perteneciente a la **familia** de las Amaranthaceae.
2. Es de carácter **bienal**.
3. Durante su **primera estación** de crecimiento produce una gran raíz de almacenamiento, que durante el **segundo año** utiliza la planta para florecer y fructificar.



4. Su **siembra** se lleva a cabo en primavera.
5. Se **cosecha** en otoño de ese mismo año, ya que lo que se aprovecha de la planta con fines comerciales son los nutrientes acumulados en su raíz.
6. El **uso** más común de este vegetal es como **hortaliza**, una vez cocida, pero también se utiliza para la obtención de **azúcar**, o de **colorante**, el E162.

Viñedo

Nombre científico: *Vitis spp.*

1. **Pequeño árbol** perteneciente a la **familia** de las vitáceas.
2. Si se poda se le llama **vid**, pero si se deja crecer en altura se le conoce como **parra**..
3. Su **fruto** la uva es la materia prima con la que se fabrica el vino, pero también se consume como **alimento de mesa**.



4. La **recogida** de la uva se tiene que hacer con medios **manuales**, entre 30 y 70 días después de **fructificar**. Para las **variedades blancas**, cuando cambia la uva de color verde a amarillo y para las **rojas**, cuando adquiere un color rojo-púrpura característico.
5. Los **vinos** según donde se hayan producido tienen **denominaciones de origen**.

Olivar

Nombre científico: *Olea europaea*

1. **Pequeño árbol** perteneciente a la **familia** de las oleáceas.
2. Es de carácter **perennifolio** siendo bastante **longevo** llegando hasta los 15 metros de altura.
3. Su **fruto** la aceituna se lleva utilizando siglos tanto para **consumo directo** como para la **producción** de aceite de oliva.

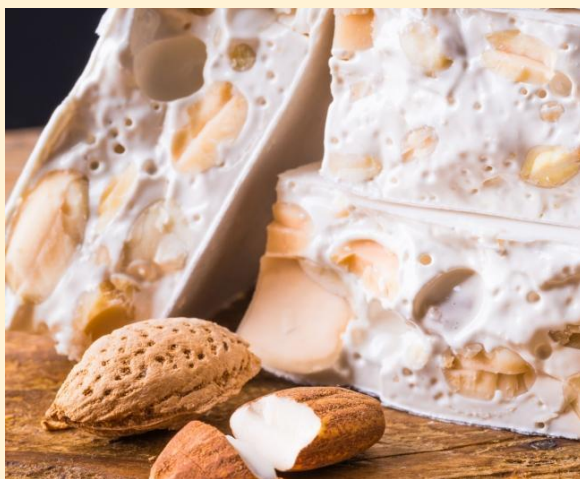


4. La **recogida** de la aceituna se hace tanto con medios **manuales** como **mecánicos**. Las aceitunas **para comer** se cosechan a finales de septiembre y **para hacer aceite** a partir de octubre.
5. El aceite de oliva se le ha venido llamado el **oro líquido**, no solo por su apariencia si no por la cantidad de **aplicaciones** que tienen en la cocina mediterránea.

Almendro

Nombre científico: *Prunus dulcis*

1. Es un **árbol** perteneciente a la **familia** de las rosáceas.
2. Puede **medir** hasta los 10 metros de altura.
3. Su **fruto** la almendra, almendruco cuando está verde, se lleva cultivando milenios tanto como **alimento** como **materia prima** para obtener su aceite.



4. Cuando **florece**n, a finales de invierno, sus bonitas flores ofrecen una bonita estampa difícil de ignorar.
5. Actualmente en España hay más de 100 **variedades**, pero son 5 los **tipos comerciales** definidos: Marcona, Largueta, Planeta, Comunas y Mallorca.
6. Uno de los alimentos elaborados a partir de la almendra más conocidos son los **turrónes** navideños.

Dehesa de encinas

Nombre científico: *Quercus ilex*

1. Un **árbol** típicamente mediterráneo perteneciente a la **familia** de las fagáceas.
2. Es de carácter **perennifolio** siendo muy **longevo** llegando hasta los 25 metros de altura.
3. Su **fruto**, la bellota, se lleva utilizando cientos de años tanto para **consumo humano** como para **consumo animal**.



4. En tiempos pasados las bellotas dulces se utilizaban para hacer harina, aunque en la actualidad su principal aprovechamiento es para dar de comer al ganado.
5. Los **cerdos ibéricos** criados en **extensivo**, en dehesas de encinares alimentándose de bellota, son de los que se consiguen curar las mejores **paletas** y **jamones**, los llamados **pata negra**.

Recursos alimentarios...

...y Biodiversidad



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

