



Aceite

Kilian Osiris Rosario López 4°C

Índice



01

Producto Agrícola



02

Localización del
aceite



03

Tipos de aceite



04

Importancia del aceite



05

Sello de Calidad



06

Importancia del aceite
en el mercado

Producto Agrícola

El aceite es una sustancia grasa de origen mineral, vegetal o animal, líquida, insoluble en agua, combustible y generalmente menos densa que el agua, que está constituida por ésteres de ácidos grasos o por hidrocarburos derivados del petróleo.

Proceden del reino animal y vegetal. En el caso de los procedentes de animales, encontramos los aceites de ballena, de foca y de bacalao, entre otros. Aunque, por lo general, en la gastronomía se utilizan los aceites vegetales, extraídos de semillas, frutas y raíces.



Localización del aceite



Se llama Almazara o trujales el lugar, molino o industria donde se obtiene el aceite a partir de la oliva o aceituna; también da nombre al mecanismo con el que se exprimen los frutos.

Tipos de Aceites



Aceite de Oliva

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso principalmente culinario. Se obtiene del fruto del olivo.



Aceite de Girasol

El aceite de girasol o aceite de maravilla es un aceite de origen vegetal que se extrae del prensado de las semillas del capítulo de la planta de girasol.



Aceite de Soja

El aceite de soja, a veces denominado también aceite de soya, es un aceite vegetal que procede del prensado de la soja.

Importancia del Aceite

Muchos de los aceites vegetales son una fuente saludable de energía e incluso algunos son considerados esenciales para el funcionamiento del cuerpo humano. va que son los precursores de hormonas e incluso de algunos neurotransmisores, sin los cuales no lograríamos funcionar, ni sobrevivir.

Sello de Calidad



El sello SIQEV garantiza al consumidor final el máximo nivel de calidad del aceite de oliva virgen extra en los envases que muestren este sello de calidad numerado. Se trata de una promesa valiente hacia el consumidor para que cuando abra la botella, el aroma le transporte al campo y pueda disfrutar de la excelencia en el sabor.

Importancia del aceite en el mercado



En todo el mundo, se consumen ya más de 3 millones de toneladas de aceite de oliva al año, de las cuales España produce casi la mitad, lo que le sitúa indiscutiblemente como la primera potencia mundial del aceite de oliva. Sin embargo, el aceite de palma sigue siendo el más utilizado con unos 74 millones de toneladas consumidas, seguido del aceite de soja (o soya) con un consumo mundial de más de 60 millones de toneladas.



FIN

El queso en canarias

SOFÍA CAROLINA BURGOS RIESTRA

4º ESO C

Contenidos

- ▶ Variedad del producto
- ▶ Lugar de procedencia
- ▶ Sello de calidad o procedencia
- ▶ Importancia de la exportación
- ▶ Mercados ganaderos y agrícolas

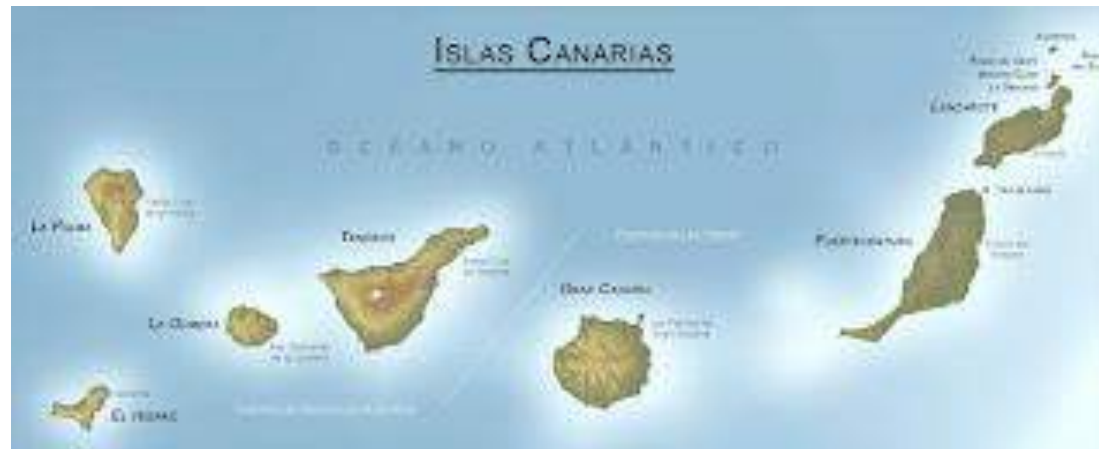
Variedad del producto

- ▶ Se calcula que en el archipiélago canario hay más de 500 queserías
- ▶ Hay muchos tipos de quesos originarios de canarias pero ahora nos vamos a enfocar principalmente en: el Queso Majorero, el Queso Palmero y el Queso de Flor de Guía.



Lugar de procedencia

- ▶ Este producto tiene una gran variedad a lo largo de las islas. Pero al las que nos vamos a limitar proceden de La Gomera, La Palma y de Gran Canaria (Moya, Gáldar y Sta. María de Guía)
- ▶ Las diferencias en la geología de cada isla propician la diversidad de sabores y presentaciones del producto.



Sello de calidad o procedencia



- ▶ Los quesos procedentes de los lugares antes mencionados están calificados como de: Denominación de Origen Protegido (DOP)
- ▶ La Denominación de Origen Protegida (DOP) es el nombre de una región, de un lugar determinado o de un país que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio.
- ▶ <https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/denominacion-de-origen-protegida#:~:text=La%20Denominaci%C3%B3n%20de%20Origen%20Protegida,agr%C3%ADcola%20o%20un%20producto%20alimenticio.>

Importancia de la exportación

- ▶ La exportación de quesos isleños se multiplica por más de dos, hasta alcanzar las 670 toneladas. Mauricio, Sri Lanka o EEUU son algunos de los países compradores (subtitulo de un noticia en el periódico El Día).
- ▶ Si a principios de la década la Península y otros países compraron quesos canarios por 1,25 millones de euros, en 2018 desembolsaron un 131,84% más (2,91 millones).
- ▶ Esto ha ayudado notablemente a la economía de las islas.



Mercados ganaderos y agrícolas

**GRAN
CANARIA**
me gusta



- ▶ En las Islas Canarias se fomentan los mercadillos en los que se venden productos autóctonos y artesanales. También se hacen ferias como “Gran Canaria me gusta” celebrada en el recinto Infecar, en ellas se promocionan mercancías de todas las islas.

LA PESCA EN CANARIAS



Iuney Ortega Díaz. 4°C

UN FACTOR QUE CONDICIONA LA ESTRUCTURA DE ESTE ECOSISTEMA ES LA FUERTE PENDIENTE DE LOS FONDOS, POR LO QUE LAS PLATAFORMAS INSULARES TIENEN POCA DIMENSIÓN, LO QUE LIMITA LA SUPERFICIE HABITABLE DE LAS ESPECIES LITORALES PRESENTES (SAMA, VIEJA, CABRILLA, MERO O ABADE) PERO TAMBIÉN FAVORECE LA PRESENCIA DE ESPECIES PELÁGICAS (ATUNES, SARDINAS O CABALLAS).

***Factores
que
influyen
en la
pesca***

CÓMO ES LA PESCA EN CANARIAS

La pesca profesional en Canarias es artesanal, polivalente y multiespecífica, ya que la mayoría de las embarcaciones son de pequeño tamaño.

También hay embarcaciones de mayor tamaño, cuyas especies objetivo son, entre otros, los grandes atunes.



TIPOS DE PESCA EN CANARIAS

Las principales actividades pesqueras de las Islas Canarias son la pesca costera artesanal (para pequeñas especies pelágicas como demersales y atún), también la pesca de cefalópodos cerca de la africana mediante una flota de arrastreros congelados y pesca de atún en alta mar.

FLOTA PESQUERA CANARIA



El archipiélago cuenta con unos 800 barcos de pesca, además la flota arrastrera-congeladora y una flota artesanal y de litoral que son embarcaciones antiguas y pequeñas que faenan con arte de pesca tradicionales y que son muy respetuosas con el medio ambiente.

En las islas hay 58 pueblos pesqueros.

PECES QUE SE PESCAN EN CANARIAS:

CERCA DEL LITORAL:

- El jurel
- La sama rockera
- La vieja
- El mero
- El cherne
- El medregal

En ALTA MAR:

- El Atún
- Sardinas



RESERVAS MARINAS

Sirven como protección a la reproducción y cría de las especies interesantes para la pesca, facilitando así la recuperación de los recursos y contribuyendo a lograr una explotación sostenible de estos.

En Canarias existen tres reservas marinas de interés pesquero; dos, las situadas en La Graciosa (Lanzarote) y en La Restinga (El Hierro)



Actividad económica

Las papas

Alba Reyes Domínguez Casañas
Evelyn Julia Henríquez Torres

4°C



ÍNDICE



PARTE 1 Producto agrícola

PARTE 2 Localización de este producto

PARTE 3 Variedades del producto

PARTE 4 Sello de calidad

PARTE 5 Importancia del producto en el mercado nacional

PARTE 6 Imágenes

PARTE 7 Importancia del producto de cara a un futuro mercado



Producto agrícola



- **Las papas son tallos vegetales que se cultivan en estolones que se encuentran bajo tierra.** Algunos expertos los clasifican como una forma de almidón debido a su naturaleza almidonada.
- Ha sido cultivada por más de 10.000 años, desde la época del imperio Inca. En la actualidad, la papa es un alimento básico a nivel internacional, ocupando nada más y nada menos que la posición de cuarto cultivo alimentario más distribuido del mundo, después del maíz, el trigo y el arroz.





Localización del producto

DE DONDE SURGIÓ LA PAPA

- Las papas tienen su origen en el continente americano. Concretamente en las regiones de la cordillera andina, actuales Perú y Chile. Allí crecían en la tierra de manera silvestre. Fueron los pueblos andinos los que empezaron a cultivarla unos 8000 años antes de Cristo, convirtiéndose en alimento básico para esta gente. Luego se expandió a otros lugares del continente americano, como Ecuador, México e incluso zonas del sur de los actuales Estados Unidos.



CUANDO SE INTRODUJO LA PAPA EN EUROPA

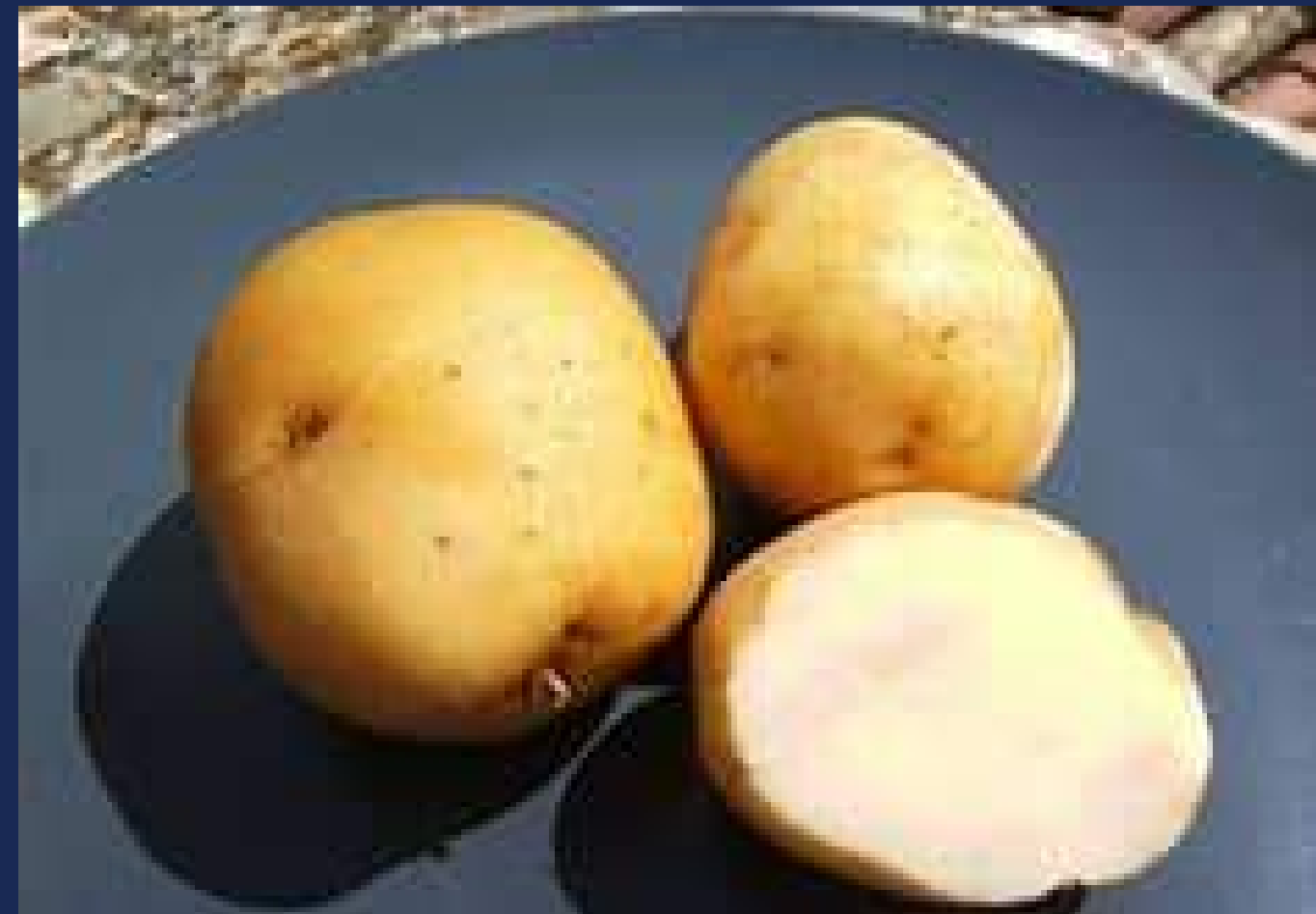
- En 1492 Colón descubre América y comienza lo que se denominó la Conquista del Nuevo Mundo. Con la expansión de las conquistas europeas - principalmente por parte de las Coronas de Castilla y Aragón y Portugal - se descubren múltiples recursos materiales: oro, plata... y nuevos alimentos entre los que destacó la patata. Las primeras informaciones que dejan constancia del cultivo de la patata en Europa datan del año 1565. Concretamente en las Islas Canarias. Ocho años después llegaría a la península ibérica.

Variedad del producto

- La expansión de la patata propició la variación de sus características y la aparición de diferentes clases. A continuación nombramos algunas de los tipos de papas:

KENNEBECK

- Los famosos Cachelos Conde son patatas de la variedad Kennebeck. Como ya os hemos comentado esta es la única variedad que proporcionamos para el cultivo a nuestros proveedores. La Kennebeck es una patata redonda con presencia de ojos superficiales. En lo que se refiere a la piel, es fina y lisa, con un tono amarillo claro. La carne, blanca y con textura consistente, resulta muy cremosa si la cocemos. La IGP Patata de Galicia avala y certifica todas estas características.



Variedad del producto

AGRIA

- La patata agria es, por sus características, la variedad de patata ideal para freír. Hablamos de un tubérculo de tamaño medio-grande cuya carne es amarilla, piel fina y contenido bajo en azúcares. Los resultados en sabor y textura al freírlas -tiernas por dentro y crujientes por fuera- son excepcionales.





Los agricultores de Los Valles(Lanzarote) crean un sello de calidad para poner en valor las papas

Sellos de calidad



- Los sellos de calidad son distintivos que avalan la calidad de un producto o servicio.,son instrumentos muy útiles para el consumidor que sabe que está adquiriendo un buen producto. Un sello de calidad tiene detrás el aval de una autoridad oficial
- La Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias informó de que ha emitido una decisión favorable en relación a las solicitudes de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida de la Denominación de Origen «Papas Antiguas de Canarias» en los correspondientes registros comunitarios. Este reconocimiento sería el primero en distinguir el cultivo de las papas antiguas, la primera denominación de origen nacional de este tubérculo, según la directora del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias , Sulbey González. En los pliegos de condiciones se fijan 29 variedades protegidas de papas y una de plátanos, la Cavendish, así como sus características fisicoquímicas, morfológicas y organolépticas.

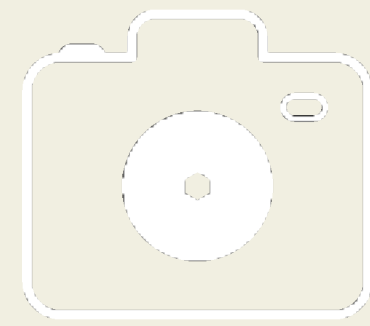


Importancia del producto en el mercado nacional



- La papa representa una de las contribuciones más importantes de la región andina (y en especial de nuestro país) al mundo entero, por ser uno de los cultivos alimenticios más consumidos y apreciados, y porque de esa manera colaboramos con el fortalecimiento de la seguridad alimentaria de toda la Humanidad.
- La producción de papas se ha expandido en forma importante en algunos países de América Latina durante las últimas décadas y su comercio en la región es cada vez más importante. La utilización de la papa se ha volcado crecientemente hacia los productos procesados cuyo consumo aumenta constantemente como resultado de los cambios en los hábitos alimentarios, por la creciente urbanización de la población que conlleva cambios en los tipos de productos y formas de comercialización.

Imágenes



- Cultivo de papas



- Papa lista para recoger.



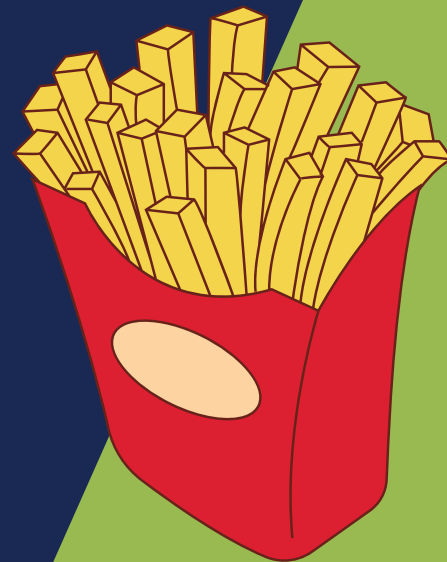
- Patata Monalisa. La patata más vendida, la reina actual de las fruterías.



- Red Pontiac. Es considerada por muchos la variedad ideal para tortilla de patata.

Importancia del producto cara un futuro mercado

- Se espera que otros factores, tales como el crecimiento de las preferencias de los consumidores por alimentos de conveniencia para ahorrar tiempo y esfuerzos, junto con el aumento de la demanda de aplicaciones como aperitivos y comidas preparadas, estimulen el crecimiento del mercado de la patata durante el período de pronóstico.



- El segmento congelado dominó el mercado mundial de procesamiento de patatas, y se espera que esta tendencia continúe durante el período de pronóstico. Los productos congelados de papa son muy consumidos debido al aumento de la demanda de papas fritas, servido en restaurantes y cadenas de comida rápida, en todo el mundo.