

LOS CICLOS PRODUCTIVOS



- Leche
- Aceite de oliva
- Miel
- Tomate
- Huevo
- Vino
- Pesca
- Lana
- Queso



CICLO PRODUCTIVO DE LA MIEL

1.- Las abejas cogen el polen de las flores.

2.- Llegan a la colmena.

3.- Allí fabrican la miel, dentro de los panales.

4.- El apicultor es el que recoge la miel de los panales.

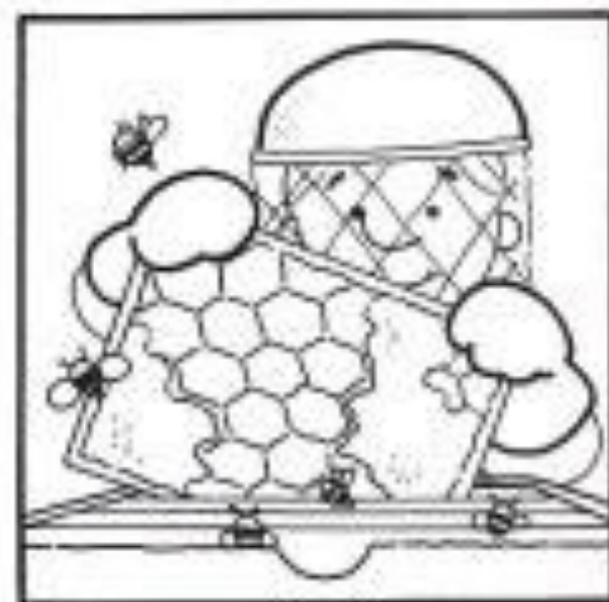
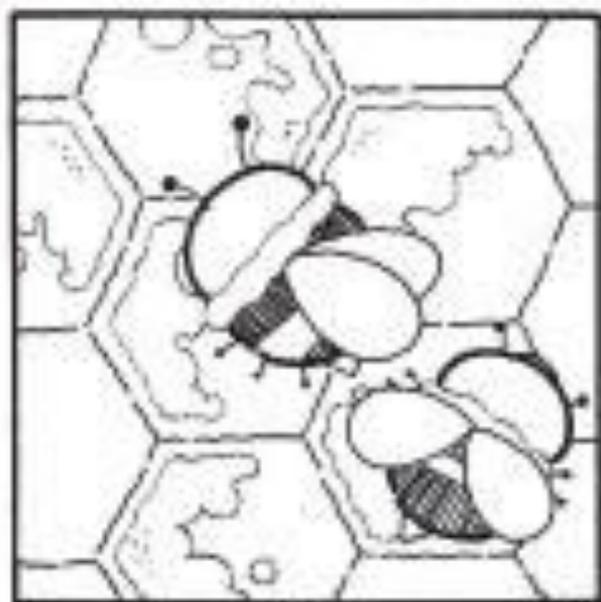
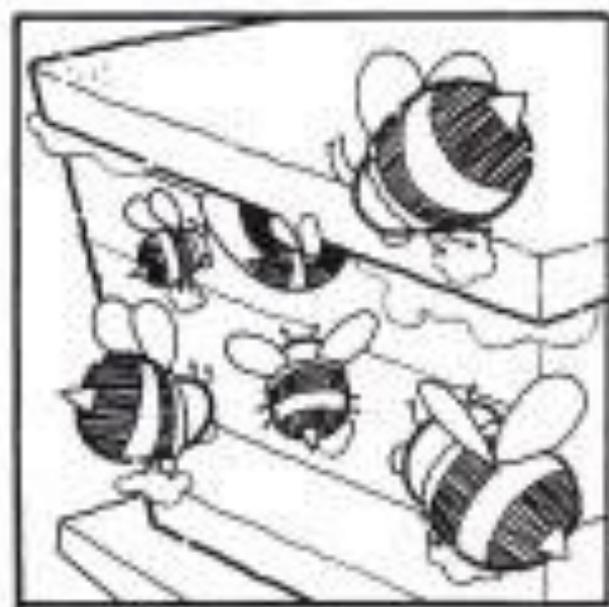
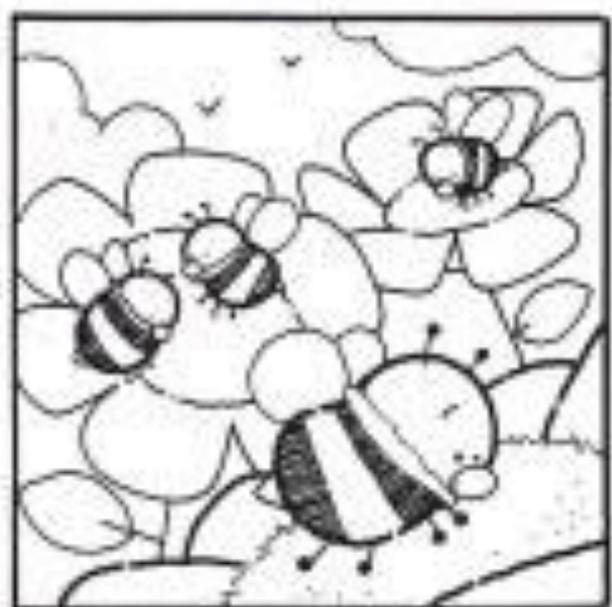
Va muy protegido, para que las abejas no le piquen.

5.- La miel llega hasta la fábrica donde es envasada.

6.- Y ya está lista para comérsela.

¡ Qué rica y sana es la miel de las abejas!

Ciclo productivo de la miel



CICLO PRODUCTIVO DEL ACEITE

- 1.- Las aceitunas caen del olivo cuando se agitan las ramas fuertemente con una vara.
- 2.- Se recogen y se llevan a la almazara, que es donde se fabrica el aceite, y se seleccionan, se lavan y se le quitan las hojas, ramitas....
- 3.- El molino tiene unas grandes piedras, con las que se muelen las aceitunas y las convierte en una masa.
- 4.- Luego se prensa esa masa y sale un líquido que es el aceite.
- 5.- El aceite se embotella en la fábrica
- 6.- Y en la tienda lo podemos comprar envasado en botellas y garrafas.

¡ Qué ricas son las tostadas con aceite de oliva!

Ciclo productivo del aceite de oliva



CICLO PRODUCTIVO DEL HUEVO

- 1.- En las granjas de gallinas, se recogen con cuidado los huevos que estas ponen.
- 2.-El granjero clasifica los huevos por tamaños.
- 3.- Luego los pone en cajas especiales, llamadas hueveras.
- 4.- Se llevan a tiendas y supermercados, donde podemos comprarlos.
- 5.- Ya en casa, los utilizamos para hacer muchas comidas, dulces y saladas.
- 6.-Como la tortilla de patatas.

Ciclo productivo del huevo



CICLO PRODUCTIVO DE LA LECHE

- 1.- El ganadero ordeña la vaca en la granja, y saca la leche.
- 2.- Echa la leche en un contenedor muy limpio y que la mantiene fresca.
- 3.- En el laboratorio la analizan para comprobar que reúne todas las condiciones para ser consumida.
- 4.- En la fábrica la envasan en tetrabrik, para que se conserve durante más tiempo.
- 5.- La leche llega hasta las tiendas y supermercados, donde podemos comprarla
- 6.- Y en casa ya podemos consumirla

¡ Bebe todos los días un vaso de leche, que tiene mucho calcio y es muy buena para los huesos!

Ciclo productivo de la leche



PRODUCCIÓN DE QUESO

1.- La cabra, (o puede ser también la oveja, vaca....), es ordeñada para obtener la leche.

2.-La leche se filtra y debe homogeneizarse para obtener una textura más uniforme.

3.-A la leche se la deja cuajar y se forma así la cuajada.

4.- Luego se moldea y se prensa bien esa cuajada, y se sala.

5.- El queso se deja madurar hasta que esté en su punto.

6.- Se lleva en camiones hasta los comercios donde ya lo podemos comprar.

El queso es muy rico en proteínas, calcio y vitaminas.

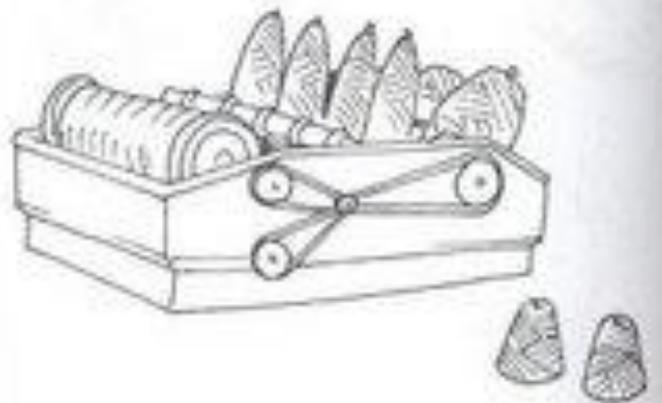
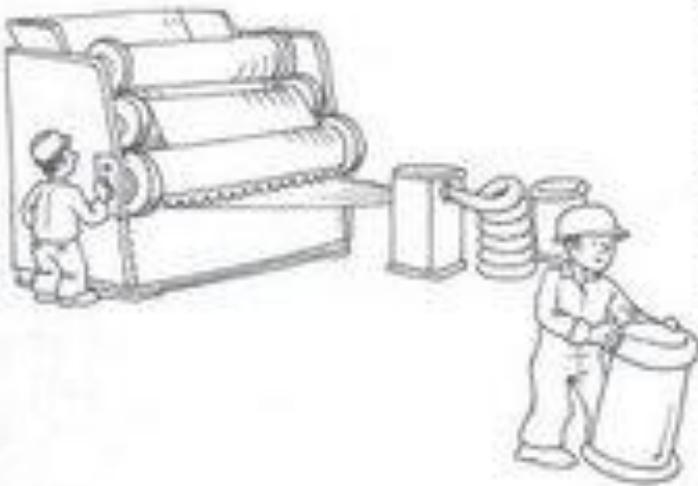
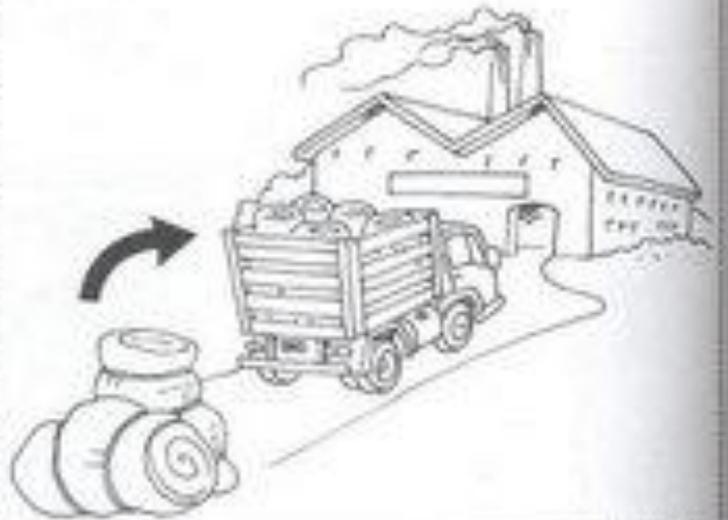
Producción de queso



CICLO PRODUCTIVO DE LA LANA

- 1.- Los esquiladores quitan la lana a las ovejas.
- 2.- Esa lana se transporta hasta la fábrica en camiones.
- 3.- En la fábrica la lana se limpia, se desenreda y se estira hasta formar una manta fina.
- 4.- Los hilares son máquinas que transforman la lana en largas hebras.
- 5.- Las hebras de lana se hacen madejas que se tiñen de diferentes colores.
- 6.- En los telares se tejen las madejas de lana para producir muchos tipos de ropas, jerseys, mantas, gorros, calcetines...

Producción de lana

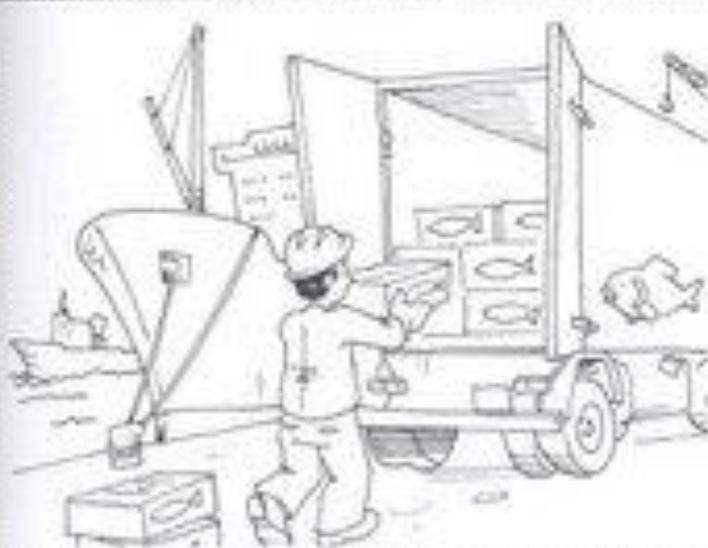
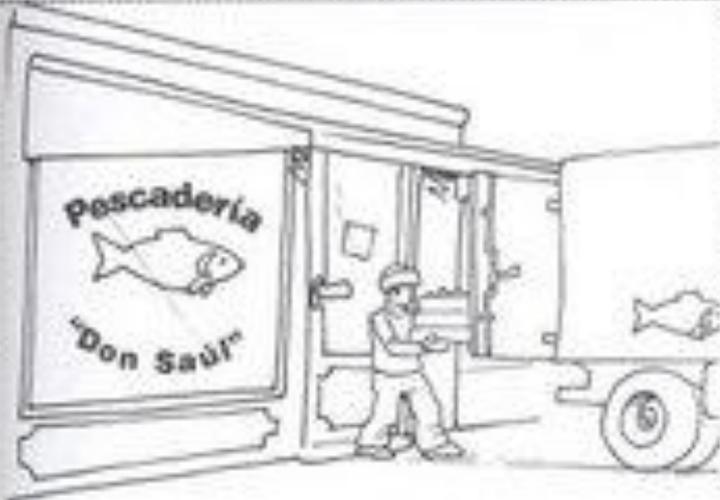


PRODUCCIÓN PESQUERA

- 1.- Los barcos pesqueros lanzan al mar sus grandes redes
- 2.-El pescado se mete en cajas rodeadas de hielo, para que no se eche a perder.
- 3.-Una parte se transporta en camiones frigoríficos hasta las fábricas de conservas.
- 4.- En las fábricas de conserva se mete en latas, que son recipientes que conservan el pescado durante mucho tiempo.
- 5.- Otra parte de lo pescado se lleva a la lonja.
- 6.- En la lonja se vende el pescado a las pescaderías, que es a donde vamos nosotros a comprarlo.

¡ Qué rico el pescaito frito!

Producción pesquera



CICLO PRODUCTIVO DEL TOMATE

- 1.- El agricultor siembra las tomateras, que son las plantas donde crecen los tomates.
- 2.- Hay que regarlas y quitarles las malas hierbas.
- 3.- Cuando los tomates están maduros, se recogen con cuidado y se meten en las cajas.
- 4.- Se llevan a la fábrica donde se seleccionan los mejores y se tiran los que se han estropeado.
- 5.- Algunos tomates se envasan, enteros o triturados, en botes o en latas, para que se conserven más tiempo.
- 6.- Otros se venden en las fruterías crudos.

¡ Qué buena está una ensalada, o un gazpacho en verano !

Ciclo productivo del tomate

