

# Un proyecto en el IES Julio Caro Baroja que va más allá de homenajear a los olivos

## El alumnado del Aula Alternativa y de 3ºESO del IES Julio Caro Baroja visitó el 30 de noviembre el CI Agroforestal de Pamplona para conocer el proceso de elaboración del aceite de oliva y darle su merecido homenaje

El pasado 26 de noviembre se celebró el **Día Internacional del Olivo**, proclamado por la UNESCO en 2019; una efeméride que, aunque pueda parecer una más, entraña una conmemoración importante. “El olivo es un árbol universal, que acompaña a la humanidad desde hace milenios y que encarna también sus aspiraciones, ya que, con su legendaria longevidad y su capacidad para renacer de sus cenizas, escapa a la miopía del instante: plantar un olivo, comer su fruto, nos hace formar parte de una cadena de humanidad”, considera la directora general de la UNESCO, Audrey Azoulay.

Conocedores de su relevancia, el **alumnado del Aula Alternativa y de 3ºESO del IES Julio Caro Baroja visitó el 30 de noviembre el CI Agroforestal de Pamplona**. La finalidad de esta actividad era conocer el proceso de elaboración del aceite de oliva y darle su merecido homenaje.

“Gracias a las explicaciones del alumnado que cursa el **Grado Medio en Técnico en Aceite de Oliva y Vinos** y a su excelente profesorado, tuvimos la oportunidad de conocer cómo es el proceso de producción del aceite de oliva desde la recogida de la oliva hasta el envasado y comercialización de este exquisito producto. La visita terminó con un sabroso almuerzo en el que no faltaron unas ricas tostadas con aceite de oliva producido en el CI Agroforestal”, comparten desde el IES Julio Caro Baroja tras el evento.

### PROYECTO ‘ENTRE OLIVOS’

Esta actividad complementaria se enmarca en el **proyecto eTwinning ‘Entre Olivos’**, que se desarrolla entre centros educativos de Portugal, Turquía y España, Arenas de San Pedro (Ávila), Murillo El Fruto y [Pamplona](#) (IES Julio Caro Baroja). El hilo conductor de este proyecto es el aceite de oliva, oro líquido que es esencia de la cocina, de la tradición y de la cultura de los tres países, pero abarca mucho más. Además de valorar un producto tanpreciado en la gastronomía de los países mediterráneos, tiene un **enfoque**

**inclusivo**, ya que todo el alumnado participa de las actividades gracias a la **metodología DUA**. Un modelo educativo que parte de la diversidad desde el comienzo de la planificación didáctica y trata de lograr que todo el alumnado tenga oportunidades para aprender. Facilita a los docentes un marco para enriquecer y flexibilizar el diseño del currículo, reducir las posibles barreras y proporcionar oportunidades de aprendizaje a todos.

#### AULAS “TRUJALES”

Con esta visita y tras la experiencia de ver y saber cómo se elabora el aceite de oliva, este centro educativo pamplonés está un poco más cerca de conseguir que sus aulas se transformen en “trujales”, donde el alumnado va a investigar sobre el origen e historia del aceite; sobre cuáles son sus propiedades y valores nutricionales; buscarán las huellas que el aceite de oliva ha dejado en el refranero popular, en los cuentos, así como en el desarrollo de nuestras comarcas y su influencia en fiestas.

“Esperamos poder celebrar el final de este proyecto, allá por mayo, con una celebración culinaria. Qué mejor cierre que degustar productos elaborados por el alumnado y que utilizan aceite, olivas y otros productos”, manifiestan las profesoras Loli Iriarte, Ainara Eguía, Ana Frago y Aurea Garde.