

<p>1 PREGUNTAS</p> <p>C ¿Cuál de las siguientes palabras no pertenece a una modalidad de cultivo del olivar: Integrado, superintensivo, económico o tradicional?</p> <p>E ¿Cuál es la provincia española que produce más cantidad de aceitunas?</p> <p>A ¿Qué variedad de aceituna de mesa es la más consumida en el mundo: hojiblanca, arbequina y manzanilla?</p> <p>G ¿Qué son las egagrópilas?</p>	<p>5 PREGUNTAS</p> <p>C ¿Con qué finalidad se dejan crecer las malas hierbas en el cultivo ecológico?</p> <p>E ¿Cuánto ha descendido la producción de olivas este año con respecto a los anteriores: 20%, 60% o 80%?</p> <p>A La aceituna gordal se caracteriza por su fuerte sabor. ¿A qué se debe?</p> <p>G De dónde es originario el olivo: de Andalucía, de Oriente medio o de el norte de África?</p>
<p>2 PREGUNTAS</p> <p>C ¿Dónde se da principalmente el cultivo intensivo?</p> <p>E Ordena de mayor a menor estos tipos de aceites, según el consumo mundial en millones de toneladas al año: aceite de oliva, aceite de colza y aceite de girasol.</p> <p>A ¿Cuáles son los principales tipos de aceitunas de almazara? (al menos tres)</p> <p>G ¿Qué parte de la copa del olivo es más productiva: los laterales, la superior o el interior?</p>	<p>6 PREGUNTAS</p> <p>C ¿Cuál es la principal finalidad de un cultivo intensivo?</p> <p>E Ordena los siguientes países en orden creciente de superficie de cultivo de olivo: Francia, Malta, España e Italia.</p> <p>A ¿Qué descripción corresponde a la manzanilla: a) es poco carnosa y adquiere un color oscuro en su maduración b) es muy redonda, carnosa, con hueso pequeño?</p> <p>G ¿Piensas que el olivo es un árbol longevo?</p>
<p>3 PREGUNTAS</p> <p>C ¿Dónde se da normalmente el cultivo ecológico?</p> <p>E Lugar del mundo dónde se consume más aceituna de mesa: China, Estados Unidos, España, Italia o Argentina.</p> <p>A ¿Cuál de los siguientes tipos de aceitunas es de menor tamaño: gordal, arbequina o picual?</p> <p>G ¿A qué continente no ha llegado todavía el cultivo del olivo: Asia, Oceanía o ha llegado a todos los continentes?</p>	<p>7 PREGUNTAS</p> <p>C ¿Cuál es el principal inconveniente del cultivo intensivo?</p> <p>E Ordena los continentes en orden creciente de superficie de cultivo de olivo: Oceanía, Europa, Asia, América y África.</p> <p>A ¿Qué frutos contendrán mayor cantidad de aceite: los frutos más maduros, los frutos recolectados tempranamente o los que proceden de cultivos de regadío?</p> <p>G ¿En qué mes florece el olivo: Junio, Septiembre o Mayo?</p>
<p>4 PREGUNTAS</p> <p>C ¿Cómo es la calidad de los productos propios del cultivo ecológico: máxima o mínima?</p> <p>E ¿Cuál es la cuota máxima de plantación en el olivar superintensivo diariamente: 19000, 6000 y 3000?</p> <p>A ¿Cuál es la aceituna de mesa que posee mayor tamaño?</p> <p>G ¿Qué es una tarja: una plaga propia de los olivos, la antigua calculadora de los olivereros andaluces o un tipo de aceituna?</p>	<p>8 PREGUNTAS</p> <p>C ¿Con qué tipo de trampas se combaten las larvas en el cultivo intensivo?</p> <p>E Ordena de mayor a menor acidez los siguientes aceites: Corrientes, Finos, Extra y Lampantes.</p> <p>A ¿Cuál de estas características es propia de la variedad picual: a) se adapta a las diversas condiciones de clima y suelo b) resiste sequías y terrenos muy calizos.</p> <p>G ¿Cuál de estas afirmaciones es correcta: a) El olivo puede vivir más de 1500 años; b) El olivo nunca supera los 500 años de vida.</p>

<p>9 PREGUNTAS</p>	<p>13 PREGUNTAS</p>
<p>C La mitología griega atribuye el origen del olivo a... a) un regalo de la diosa Palas Atenea a la ciudad de Atenas b) Un hayazgo de las tribus nómadas al sur de Oriente</p>	<p>C ¿Qué modalidad es la más agresiva con el medio ambiente?</p>
<p>E ¿Qué porcentaje del peso de la oliva representa el hueso aproximadamente: el 10%, el 80% o el 30%?</p>	<p>E ¿Cuántos variedades de olivo se cultivan aproximadamente en España: 50, más de 250 o 400?</p>
<p>A ¿De qué tipo de aceituna se obtiene el aceite más estable que existe: gordal, picual o manzanilla?</p>	<p>A Una de las principales características de la variedad aberquina es: ¿su gran tamaño o su precoz entrada en producción?</p>
<p>G ¿A cuánto equivale en kilogramos una fanega de aceitunas: 90kg, 200kg, 300kg?</p>	<p>G De las tres formas de recolección más usuales que son: bareo, ordeño y mecanización, ¿cuál es la más rentable?</p>
<p>10 PREGUNTAS</p>	<p>14 PREGUNTAS</p>
<p>C ¿Para que sirve la <i>almazara</i> (refiriéndonos al edificio)?</p>	<p>C Di si esta afirmación es verdadera o falsa: el cultivo integrado intenta obtener el máximo beneficio sin prestar atención al deterioro ambiental.</p>
<p>E ¿A qué se dedica el 80% de la producción de aceitunas en España: a) a almazara b) a aceitunas de mesa c) a exportaciones?</p>	<p>E ¿Cuál es la segunda variedad de aceitunas que más hectáreas ocupa en España?</p>
<p>A ¿A qué variedad de aceituna de mesa se le da el sobrenombre de "Lucentino" en algunas regiones de Andalucía: hojiblanca, verdial o cornicabra?</p>	<p>A ¿Dónde se encuentra la semilla del olivo?</p>
<p>G ¿Qué finalidad tiene la fumigación con productos químicos en el olivar?</p>	<p>G ¿De dónde procede el olivo cultivado?</p>
<p>11 PREGUNTAS</p>	<p>15 PREGUNTAS</p>
<p>C ¿Que significa el término <i>varear</i>?</p>	<p>C Di si esta afirmación es verdadera o falsa: el cultivo integrado intenta compatibilizar la máxima rentabilidad con el mínimo deterioro del medio ambiente.</p>
<p>E ¿Qué porcentaje de la producción española de aceitunas es dedicado a aceitunas de mesa: a) 80% b) 60% c) 20%?</p>	<p>E ¿Ha sido este año bueno en la producción de aceituna?</p>
<p>A ¿De qué región de España es característica la variedad arbequina: del Sur de España, del noreste español o de la zona central de la Península?</p>	<p>A Di si esta afirmación es verdadera o falsa: una forma de preparar las aceitunas es cociéndolas en cáustica</p>
<p>G ¿Qué alternativa menos dañina para el olivo se ha encontrado a la fumigación?</p>	<p>G ¿En qué tumba famosa se encontraron inscripciones referentes al olivo: Cristóbal Colón, Tutankamón o en la de los Reyes Católicos?</p>
<p>12 PREGUNTAS</p>	<p>16 PREGUNTAS</p>
<p>C Di si esta afirmación es verdadera o falsa: el cultivo superintensivo antepone la rentabilidad al resto de los factores.</p>	<p>C ¿Cuál es la modalidad de cultivo más antigua?</p>
<p>E ¿Cuál es la variedad de aceituna de aceite más abundante en España: picual, hojiblanca o arbequina?</p>	<p>E ¿Qué tipo de aceite es el más consumido en España?</p>
<p>A ¿De dónde viene el nombre de la variedad de aceituna cornicabra: a) Son originarias del municipio cordobés de Cabra b) Porque su fruto tiene forma de cuerno?</p>	<p>A Di si esta afirmación es verdadera o falsa: la semilla germinada no desarrolla árboles con las características del olivo, sino acebuches.</p>
<p>G Di una forma de recolección de aceituna.</p>	<p>G ¿Qué famoso símbolo lleva incluido una rama de olivo?</p>

<p>17 PREGUNTAS</p> <p>C ¿Qué tipo de suelos no es capaz de tolerar el olivo?</p> <p>E ¿Qué aceite es el segundo más consumido en España?</p> <p>A Di si es verdadera o falsa la siguiente afirmación: el olivo ha proporcionado multitud de productos útiles: alimentos, combustibles, medicinas, jabón, cosméticos...</p> <p>G ¿Qué es un injerto?</p>	<p>21 PREGUNTAS</p> <p>C Di si es verdadera o falsa: la productividad del cultivo tradicional es equiparable a la del cultivo superintensivo.</p> <p>E ¿Cuántas variedades de aceitunas existen en el mundo aproximadamente: 100, 300 o 600?</p> <p>A ¿Cómo se llama el proceso de maduración de las aceitunas?</p> <p>G ¿Cuál de estas proposiciones sobre las finalidades de la poda es falsa: para que el consumo de agua sea menor o para facilitar la entrada del sol?</p>
<p>18 PREGUNTAS</p> <p>C ¿En qué consiste el laboreo a nivel?</p> <p>E ¿Cuáles de los siguientes componentes de la aceituna se encuentra en mayor grado: azúcares, proteínas, fibras o grasas?</p> <p>A ¿Es cierto que la aceituna adquiere un color negro o morado en su maduración?</p> <p>G ¿Qué es el marco de plantación?</p>	<p>22 PREGUNTAS</p> <p>C Di si es verdadera o falsa la siguiente afirmación: en el cultivo tradicional es inusual encontrar olivos con más de una pata.</p> <p>E ¿Qué proporción de ácidos oleicos almacenan los tejidos de las aceitunas: de un 40%-60% o de 10%-20%?</p> <p>A ¿Cuál es la forma tradicional de propagación del olivar: a) Sexual o por semilla b) Vegetativa o por estaca?</p> <p>G ¿Qué organismo internacional se encarga de la regulación de los productos derivados de las aceitunas: el Consejo Oleícola Int. o el Instituto Int. de la Oliva?</p>
<p>19 PREGUNTAS</p> <p>C ¿En qué tipo de cultivo se utiliza el laboreo a nivel? (perpendicularmente a la pendiente)</p> <p>E ¿Cuál es la superficie de suelo aproximada que se dedica al cultivo del olivo en España: a) 2 millones de has. b) 5 millones de has. o c) medio millón de has.?</p> <p>A ¿Cómo se conoce el grado de acidez del suelo?</p> <p>G Ordena los siguientes procesos de obtención del aceite: limpieza de las aceitunas, filtrado, decantación y centrifugado, prensado de la pasta y trituración de las aceitunas</p>	<p>23 PREGUNTAS</p> <p>C Di si esta afirmación es verdadera o falsa: el cultivo integrado utiliza insecticidas de manera controlada.</p> <p>E ¿Qué tanto por ciento de agua contiene la aceituna: 50%, 10%, 90%?</p> <p>A ¿Qué es el marco de plantación?</p> <p>G ¿En qué enfermedad puede desembocar un riego excesivo del olivar?</p>
<p>20 PREGUNTAS</p> <p>C Di dos características propias del cultivo ecológico.</p> <p>E ¿Qué porcentaje de la superficie mundial dedicada al olivar corresponde a España: 70%, 27% o 10%?</p> <p>A La aceituna no puede consumirse justo después de la recolección porque...: a) está demasiado amarga b) contiene un nivel de acidez perjudicial para el organismo.</p> <p>G ¿Deben ser podados los olivos todos los años?</p>	<p>24 PREGUNTAS</p> <p>C Di dos características propias del cultivo superintensivo</p> <p>E ¿La producción de aceite de oliva en España ha ido bajando en los últimos tres años?</p> <p>A ¿Para qué se utilizan los tutores en el cultivo del olivar?</p> <p>G ¿Cómo son las flores del olivo?: a) Blancas y muy pequeñas b) Grandes y de un verde amarillento</p>