

## Antropología Experimental

<http://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/rae>  
2020. nº 20, Texto 15: 211-220

Universidad de Jaén (España)  
ISSN: 1578-4282 Depósito legal: J-154-200

DOI: <https://dx.doi.org/10.17561/rae.v20.15>  
Recibido: 05.11.2020 Admitido: 10.12.2020

# ORÍGENES DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA EN LA SIERRA SUR DE JAÉN: Su carácter didáctico

**Antonio Luis BONILLA MARTOS**  
Universidad de Granada  
[anbonilla@ugr.es](mailto:anbonilla@ugr.es)

### ORIGINS OF OLIVE OIL PRODUCTION IN THE SOUTH MOUNTAINS OF JAEN: Its didactic character

#### **Resumen**

Restos de molinos de piedra y ánforas de diversas tipologías, grandes tinajas, como las *dolia* romanas, pequeños cuencos y copas, nos hablan de la cultura del aceite de oliva en la comarca jiennense de la Sierra Sur, en donde no se ha dejado de cultivar este árbol sagrado para los griegos, desde que los fenicios lo trajesen a esta tierra hace cerca de tres milenios.

#### **Abstract**

Remains of stone mills and amphorae of various typologies, large jars, like the Roman *Dolia*, small bowls and cups, tell us about the culture of olive oil in the South Mountain, in the region of Jaen, where it hasn't stopped being cultivated this tree which was sacred for the Greeks, since the Phoenicians brought it to this land around 3000 years ago.

#### **Palabras clave**

Aceite de oliva. Ánfora. Herramienta de trabajo. Molturación. Molino de piedra  
Olive Oil. Amphora. Work tool. Milling. Stone mil

#### **Introducción**

El ser humano a lo largo del tiempo ha empleado su intuición y su capacidad de raciocinio para transformar el medio natural en el que se ha desenvuelto, valiéndose de los medios y elementos a su alcance. En este proceso, nunca exento de dificultades, han intervenido factores diversos, como la curiosidad por conocer su entorno, la necesidad de sobrevivir, la voluntad decidida de alcanzar una estabilidad social y unas mejores condiciones de vida, su inquietud por dominar y conquistar el territorio en el que habitaba o la búsqueda de la felicidad. Para conseguirlo se ha ayudado de la reflexión, la imaginación, la observación y la exploración.

En todo este recorrido, la necesidad primaria, básica y vital de alimentarse teniendo acceso a más y mejor alimento, ha sido un importante estímulo y ha ejercido un importante papel en el proceso de búsqueda, modificación y uso de los recursos naturales, pasando de la recogida de frutos, raíces y prácticas carroñeras, a la caza, al cultivo de plantas y a la cría de animales.

Tuvieron que transcurrir miles de años para que el uso de los alimentos naturales dejase paso y conviviese con los alimentos transformados y elaborados por el ser humano como fue el

caso del aceite de oliva. La imposibilidad de utilizar el fruto de olivo, las aceitunas, directamente del árbol sin modificación o elaboración, y la relativa complejidad del proceso de extracción del aceite hizo que su consumo se retrasase relativamente en el tiempo. Las primeras plantaciones se estima que hicieron su aparición en el Próximo Oriente, en los actuales territorios de Líbano y Siria, en torno al 4.000 a.C. En la península Ibérica, habrá que esperar hasta comienzos del primer milenio a.C. para que llegase de la mano de los fenicios, aunque ya se conocía con anterioridad una variedad silvestre como era el acebuche (Eslava, 2003: 4). Sus buenas propiedades y sus múltiples usos hicieron de este producto un elemento fundamental para los pueblos mediterráneos, que dio lugar a la llamada tríada mediterránea junto a los cereales y la vid debido a su buena aclimatación por la existencia de tierras muy propicias para su cultivo y a la bonanza del clima.

Desde su introducción en la península Ibérica, hace cerca de tres mil años, su importancia ha ido en aumento en los territorios más meridionales, en especial en las provincias de Jaén y Córdoba, en las que ha creado una simbiosis con las diferentes sociedades que han habitado este espacio geográfico hasta formar parte esencial de su economía, forjando el modo de ser de sus pueblos y de sus gentes, en los que ha generado unas costumbres y un estilo de vida propios que ha dado lugar a la creación y fabricación de un amplio abanico de aperos y de herramientas de trabajo específicas, cada vez más sofisticadas y precisas, cuyo estudio nos acerca a cada uno de los períodos históricos en que se utilizaron y al uso al que se destinaron.

El hallazgo en la actualidad de algunas de las primeras herramientas que el ser humano utilizó en la Comarca de la Sierra Sur de Jaén para el cultivo del olivo y la extracción del aceite nos sirve para responder a algunos interrogantes de nuestra historia y para conocer mejor cuándo, cómo, de qué forma y en qué lugares se desarrolló este proceso y cómo afectó a la idiosincrasia y al modo de relacionarse con el medio de las gentes que han habitado estas tierras, en definitiva, nos ayuda a trasladarnos hasta su mundo y su vivir cotidiano.

### **Fuentes materiales y escritas para conocer los principales cultivos en la Sierra Sur de Jaén**

Aunque no son muchos, si son suficientes y representativos los elementos materiales conservados que nos sirven como fuente primaria de conocimiento para saber los cultivos que se llevaron a cabo en los períodos más antiguos en el territorio que actualmente abarca la comarca de la Sierra Sur de Jaén. Encontramos un variado repertorio de herramientas expuestas en el Museo Arqueológico de Martos y también in situ, en los propios asentamientos en que se utilizaron.

Ante la práctica ausencia de excavaciones en la zona, los restos materiales más antiguos conservados corresponden a hallazgos casuales depositados en el museo, integrados por algunos ejemplares de hachas y azuelas utilizadas para múltiples funciones, entre ellas, el cultivo de la tierra, o restos de molinos de mano fabricados en piedra y utilizados para moler sobre todo cereales que se remontan a los períodos Neolítico y Argárico, que nos hablan sobre la importancia del cultivo de cebada, avena, etc., fundamentales para su alimentación, por tanto, va a ser el estudio de las herramientas encontradas en la zona el que nos aporte algo de luz sobre el tipo de cultivos, entre ellos el del olivo, en la antigüedad.

La introducción del cultivo del olivo en la Península Ibérica tendrá lugar a lo largo del primer milenio a. de C., como ya hemos señalado, gracias al establecimiento de colonias comerciales fenicias, situadas estratégicamente a lo largo de la costa y al comercio que estas generan con la población indígena, que será la que introduzca el cultivo del olivo en el interior del territorio, donde ya conocían su variedad silvestre, el acebuche, que no era muy apropiada para producir aceite por los bajos niveles de rendimiento y a la que poco a poco irán sustituyendo por las nuevas especies con una mayor producción.

Los pueblos íberos y romanos, de los que se han conservado restos materiales de herramientas e instrumental en algunos asentamientos, van a producir y a consumir aceite de oliva, además de utilizarlo como conservante alimentario, tal como se colige del hallazgo de piedras para su prensado en varios yacimientos arqueológicos de la comarca, como Encina Hermosa (Castillo de Locubín) o el Cortijo del Fraile (Fuensanta).

Los textos de los escritores clásicos, recogidos en números trabajos y los estudios de autores actuales, nos han dejado alguna información sobre la distribución de los distintos tipos de cultivo en las tierras de la Bética o de la Turdetania.

El historiador griego Estrabón, siglo I a. C. a siglo I d. C., se refiere a algunas de las principales plantas que se encuentran en *Hispania*: "...el olivo, la vid, la higuera y otras plantas semejantes, crecen cuantiosas en las costas ibéricas que bordean nuestro mar..." Además, nos aporta unos interesantes datos sobre las especies vegetales más importantes que se plantaban en la Turdetania, aunque sin llegar a precisar la extensión territorial que tuvo cada una de ellas: "De la Turdetania se exporta trigo, mucho vino y aceite; este además no solo en cantidad sino en calidad insuperable" (Estrabón, 3, 2, 6, citado en Blázquez, 1978: 122-123).

Nacido en la Bética en el siglo I d.C., el escritor de origen gaditano Columela, nos legó un notable tratado sobre agricultura *De re rustica*, el más importante y extenso escrito en época romana, compuesto por doce tomos, en el que recoge temas relativos a la agricultura, apicultura o ganadería, además de otra obra importante como fue *De arboribus*, en la que trata sobre los principales cultivos que podemos encontrar en estas tierras como la vid o el olivo (Columela, citado en Pellón, 2006).

Los romanos potenciaron la plantación de olivos en el sur de Iberia, y su desarrollo comercial, siendo exportado el aceite producido en grandes cantidades a Roma. La Bética experimentará una importante expansión en su cultivo en época de César y Augusto, con el establecimiento y la fundación de Colonias de soldados jubilados, como fue el caso de *Acci* (Guadix) o *Tucci* (Martos), tal como señala el profesor Sáez Fernández en algunos de sus artículos sobre la tríada mediterránea (1991: 277-97).

No disponemos de referencias escritas concretas en la antigüedad que nos indiquen, como hemos visto, el porcentaje de tierra utilizado para cada tipo de plantaciones, aunque por las citas de los autores mencionados sí sabemos que destacaban los cultivos de la tríada mediterránea.

Para la Alta Edad Media tampoco tenemos datos que nos revelen si el olivo llegó a ocupar un papel destacado, habrá que esperar hasta la llegada de los musulmanes a la península para que este adquiera un lugar preponderante en el panorama alimenticio.

Entre los siglos X y XIII algunos escritores nos hablan sobre las principales zonas de cultivo, aunque sin darnos cifras concretas. *Al-Himyari* nos dice que las tierras de mayor producción de aceite de oliva correspondían a Sevilla y al Aljarafe. En Jaén también se cultivaba, pero su importancia era menor, tal como nos indica *Al-Muqaddasi*, que señala como núcleos principales a Martos, *Mentesa* y *Jafr*, en los que también destacaba la higuera y la vid. Continúa este autor diciéndonos que la distribución de la vid en Martos, Baeza y Fuente Mora, era muy superior a la del aceite de oliva. En cuanto a la producción de cereal en la economía de *Yayyan* (Jaén), su importancia nos viene señalada por una cita de *Al-Himyari* que nos dice "en Jaén las propiedades tenían en la puerta un molino de grano" (Aguirre Sádaba y Jiménez, 1979: 58-61).

En estudios más recientes se afirma que Martos y su comarca, en el siglo XVI, dedicaban el 50 % de las tierras a la plantación de vides, el 30 % al trigo, el 10 % a legumbres, frutales y otros productos de huerta, y el 10 % restante a distintos tipos, entre ellos el olivo (López Molina, 1996: 202 y ss.).

Estas cifras contrastan con las que nos facilita Madoz, cuatro siglos después, en su enciclopedia sobre España y sus territorios de ultramar, publicada entre 1845-50, en la que destaca que de las 27.881 fanegas de tierra del término de Martos, 16.857 son para siembra de cereales, lo que supone más de un 50 por ciento de las tierras de esta localidad dedicadas a la plantación de cereales. 3.539 fanegas están plantadas con olivos de secano, 173 con olivos de riego, y tan solo 79 de viñedos, el resto corresponden a otro tipo de cultivos (Madoz, Ed. fac.1988: 203).

Si contrastamos los datos facilitados por López para el siglo XVI con los de Madoz del XIX, observamos que el trigo experimenta un importante auge, mientras que la plantación de olivos aumenta de forma moderada y la vid cae en picado. Es cierto que desde el siglo XVI al XIX han pasado, cuatrocientos años, sin embargo, llama la atención que del 50 % de la plantación dedicada a las vides esta pasase a tan solo un 0,28%, sin que sepamos las causas para ello, máxime teniendo

en cuenta que la plaga de filoxera, que podría haber sido un elemento de determinación en este descenso, no tendría lugar hasta algunos años después a los datos facilitados por Madoz, ya en la década de 1870, en que comenzará a plantarse de forma masiva olivares en la comarca de la Sierra Sur de Jaén.

En la actualidad las tierras de la Sierra Sur de Jaén en general, y Martos en particular, acogen una de las mayores plantaciones de olivos del mundo con una producción de aceite de oliva para los cuatro municipios principales productores en la campaña 2004-5 de: Baeza, 21906.621; Villacarrillo, 20.054.550, Úbeda, 18.707.988 y Martos, 18.528,594 t. (Diario Jaén, 28-12-2008).

### **Herramientas e instrumental de trabajo agrícola pertenecientes a época romana halladas en la Sierra Sur de Jaén relacionadas con la producción de aceite de oliva**

Tradicionalmente se ha asociado el cultivo del olivo y la extracción de aceite de oliva en época romana en *Hispania* con la Bética, sobre todo con el territorio que ocupan las actuales provincias de Córdoba y Sevilla de las que se exportaron grandes cantidades de aceite de oliva a Roma (Díaz-Plaja, 1995: 172) (Blázquez, 1978: 206), sin embargo, y a pesar de ese papel preponderante en este campo, es constante el hallazgo de restos arqueológicos y de *villae* en las que se documentan elementos vinculados al desarrollo de una industria aceitera más o menos doméstica, en lugares de Andalucía Oriental, entre los que destacan el hallazgo de un depósito para producción de aceite en la zona del Tesorillo de Escóznar (Granada), la villa romana del Cortijo del Canal en Albolote (Granada) o la de los Mondragones, en plena ciudad granadina, en las que se han documentado estructuras constructivas y elementos correspondientes a la *pars rustica*, con restos de *dolia* y la *pars frumentaria* en la que se elaboraban los diversos productos, como el vino o el aceite, por mencionar algunos de los más señalados. En la Sierra Sur de Jaén, resulta suficientemente representativo el hallazgo de instrumental y de herramientas especializadas, conservadas en los museos de Martos y Alcalá la Real, para conocer cada una de las fases que seguían en la producción de este importante recurso.

Del sencillo proceso empleado ya en el Neolítico, en que su extracción prácticamente se reducía al machacado de la aceituna para extraer el líquido mediante sencillos y rudimentarios procedimientos utilizando molinos de piedra de mano, se va a pasar a un proceso complejo constituido por varias fases que iban desde la plantación del olivo, recogida (que prácticamente no ha variado desde la antigüedad), molturación, prensado y envasado hasta llegar a la comercialización cuando su producción era excedentaria (Eslava, 2003: 10-12).

#### **Plantación**

La plantación de olivos se realizaba fundamentalmente mediante el empleo de varetas o estacas con brotes, esquejes, que eran previamente cortadas de una rama y posteriormente plantadas, para obtener nuevos ejemplares de olivo (Eslava, 2003: 8). Para este proceso, no era necesario, por regla general, el uso de herramientas específicas de trabajo, ya que bastaba con el uso de un simple cuchillo.

#### **Recogida**

El proceso encaminado a la elaboración y obtención del aceite, al igual que en la actualidad, pasaba por diversas fases. En primer lugar, la recogida se llevaba a cabo de forma manual para no dañar el fruto, tal como lo aconsejaban algunos autores clásicos (Varrón, *Bellum Hispaniense*, 27, citado en Blázquez, 1978: 356)), a diferencia de hoy en día en que el tradicional sistema de recolección a ordeño, o principalmente mediante vareo, están siendo sustituidos por sistemas automáticos o semiautomáticos a través de máquinas vibradoras o recolectoras.

El fruto recolectado a mano era llevado hasta *el tabulatum*, donde las aceitunas se almacenaban en depósitos hechos de *opus caementicium* o revestidos de *opus signinum*, para impermeabilizarlos, a la espera de ser vertidas en el molino de prensado para ser molturadas. En Fuensanta se han encontrado restos de depósitos de *opus signinum* a la entrada de la localidad en el lugar conocido como la Vicaria (Romero de Torres, 1917: 564-575), por desgracia prácticamente han desaparecido por la acción de máquinas excavadoras para allanar el terreno

quedando solo algunos fragmentos visibles como testigos de su existencia además de alguna fotografía realizada con antelación a su casi total destrucción.

### ***Molturación y prensado***

El molino de aceite o vino, *mola olearia*, estaba formado por una gran piedra circular, *mortarium*, sobre la que giraban los rulos, al tiempo que iban molturando las aceitunas y el zumo de estas corría a través de los pequeños canales que la rodeaban (Ramos y San Martín, 1997: 38), de forma que entre la piedra superior (*orbis*) y la inferior (*mortarium*) quedase un pequeño espacio para que los huesos de aceituna no fuesen aplastados y el sabor del aceite no sufriese alteraciones, separando la amurca o alpechín, y cualquier otro desecho sólido o líquido del aceite, que era conservado en la *cella olearia* (Sánchez et al. 2008: 107). En la finca El Parralejo de Fuensanta, en cuyo solar han aparecido numerosos restos romanos, hay bajo un nogal un rulo de piedra correspondiente a una *Mola Olearia* (García Baena, 2008: 105).

Para el triturado de la aceituna también empleaban el *trapetum*, que constaba de una piedra inferior denominada solera con forma de cubo, hueca en su interior, y de cuyo centro partía un eje sobre el que se sujetaba una madera en la que se introducían dos casquetes semiesféricos de piedra, llamados orbes, que no llegaban a apoyar sobre la base inferior para no machacar los huesos de aceituna. En la finca de la Manuela en las Casillas de Martos, se encuentra situada junto al cortijo un *trapetum* en perfecto estado de conservación. También en las Casillas de Martos, en el Cerro de San Miguel aparecieron, un fragmento de *trapetum*, y una *mola asinaria*, que pudimos fotografiar en su día, pero ambos desgraciadamente han sido expoliados.



**Figura 1. Rulo de piedra para moler. Su uso se extendió desde época romana hasta el siglo XVIII. Cortijo El Parralejo (Fuensanta). Fuente: Elaboración propia.**

Destacamos, así mismo, las piedras de molino encontradas en el cerro de Cabeza Baja en Castillo de Locubín, y en la finca del Fraile en Fuensanta. Ambas de características muy similares, tienen forma circular y están provistas de un canalillo alrededor para que corra el líquido

oleaginoso, posiblemente formasen parte de una prensa de viga, para molturar las aceitunas o las uvas.



**Figura 2. Prensa romana. Cortijo El Fraile (Fuensanta). Fuente: Elaboración propia**

En algunos de los asentamientos han aparecido otros elementos pétreos pertenecientes posiblemente a este mismo tipo de molino, se trata de tres piedras de árboles, encontradas en El Endrino en Fuensanta, en el cortijo del Saltillo cerca del molino de Belda (Recio Veganzones, 1996: 25) en Martos y en Navalengua en Valdepeñas de Jaén. Las dos últimas, disponen de cuatro huecos rectangulares en sus esquinas, sobre los que se colocaban los tablones de madera verticales que sujetaban la viga que presionaba sobre los capachos en los que se depositaba la pasta de las aceitunas ya molturada, como se ha venido haciendo hasta prácticamente nuestros días en las fábricas de aceite de las distintas localidades de la Sierra Sur de Jaén. En cambio, el sillar de El Endrino, solo dispone de dos rebajes en forma de T en el centro de sus dos laterales (Bonilla: 2013). En este yacimiento se han encontrado también restos de la piedra inferior de un molino, el *mortarium*. Hoy, desgraciadamente todo el material proveniente de El Endrino ha desaparecido, parte a causa del expolio y el resto destruido por la apertura de un carril.

### ***Envasado, transporte y comercialización***

Su transporte y comercialización se realizaba en la mayor parte de los casos, mediante ánforas de diversos tipos como las expuestas en el Museo Arqueológico del Colegio San Antonio de Padua de Martos, modelos *Dressel 1B*, con ejemplares documentados en la Península Ibérica a partir del siglo II – I a.C., y *Dressel 3*, cuyo uso se extiende desde el siglo I-II al III-IV d.C. En la Bética las más utilizadas fueron las *Dressel XX* de las que se han encontrado miles de restos en el monte *Testaccio* en Roma, cuyo estudio está aportando una valiosa información sobre diversos aspectos comerciales, relacionados con el continente y el contenido, como podía ser peso del ánfora vacía

o llena, nombre del mercader, etc., gracias a las inscripciones, denominadas, *Tituli picti* o *Tituli cursivi*, situadas en torno al cuello y a las asas.



**Figuras 3, 4 y 5. Ánforas Dressel 1B, Dressel 3 y Dolium. Museo Colegio San Antonio de Padua de Martos. Fuente: Elaboración propia**

El almacenamiento y transporte del aceite, se realizaba no solo por medio de las tradicionales ánforas *Dressel*, sino también con vasijas de gran volumen denominadas *dolia*. Fragmentos de este utillaje aparecen con cierta frecuencia en algunos de los asentamientos romanos de toda esta zona de la Sierra Sur, poniendo de manifiesto, el uso para el que fueron empleadas, como es el caso de los restos de cerámica del Endrino y de la finca Las Monjas en la localidad de Fuensanta, encontrados durante el laboreo de la tierra, o el ejemplar del Museo Arqueológico del Colegio San Antonio de Padua que se conserva completo. En torno a finales del siglo I a. C., y principios del siglo I d. C., las *dolia* se convierten en un buen sustituto de las ánforas, como elemento contenedor para el transporte de vino y de aceite, lo que puede explicar, la escasez de ánforas en la zona, ya sea porque no se hayan conservado apenas fragmentos o simplemente por el uso de odres realizados con material perecedero como son las pieles de animales.

Los restos de *dolia* hallados en el Endrino (Fuensanta), por su tipología, posiblemente pertenezcan al siglo I d. de C. Son fragmentos de la boca, en los que destacan los labios redondeados y más gruesos que en épocas anteriores.

En la Bética se tiene constancia de varios alfares en los que se fabricaron *dolia*. Se han hallado hornos en los que se produjo este tipo de cerámica, en Marchena (Sevilla), Chipiona (Cádiz), Moratalla (Córdoba), y también en Torrox (Málaga), como vemos se encuentran en la zona de la actual Andalucía Occidental, que era donde se producía y exportaba la mayor parte del aceite de oliva con destino a Roma.

Una buena parte del aceite producido se transportaba a través de barcos a Roma, donde como ya hemos indicado, se encuentran grandes cantidades de ánforas desechadas procedentes de la provincia Hispania en el Monte *Testaccio*. El itinerario inicial era fluvial, pequeños barcos de base plana surcaban el río Víboras, que pasa por Fuensanta y Martos (Díaz-Plaja, 1995: 144)., continuando por el río Genil, hasta desembocar en el Guadalquivir, desde donde barcos de cabotaje ponían rumbo a través del *Mare Nostrum* directamente al puerto romano de Ostia, desde donde se distribuían mediante el empleo de carros.

### **Usos del aceite e instrumental relacionado con los mismos**

Los diferentes usos a los que se destinó el aceite de oliva dieron como resultado la fabricación de numeroso instrumental especializado, de todo tipo y material, relacionado con los mismos. Entre los fines más destacados, mencionar su carácter sagrado con el que se le reviste en ceremonias civiles o religiosas, a través de su consagración para la unión del cuerpo en el acto de

coronación de nuevos reyes y en la administración de los sacramentos y los santos oleos en determinadas culturas y religiones.

Destaca, igualmente, su función para conservación y preparación de alimentos en cacharros variados, y su uso como combustible en depósitos de lucernas y candiles fabricados en barro, piedra o metal, que llevó a que se produjesen cientos de modelos con o sin decoración. Algunos ejemplos los tenemos en las lucernas expuestas en el Museo Arqueológico del Museo San Antonio de Padua de Martos, o la encontrada en la finca de Las Monjas en Fuensanta.



**Figuras 6 y 7. Lucerna de La Ribera y fragmento de lucerna romana de Las Monjas (Fuensanta) Fuente: Elaboración propia**

También el olivo lo podemos encontrar en narraciones y leyendas, formando parte de mitos y tradiciones, como la que nos cuenta que gracias a él Atenea alcanzó el patronazgo de la ciudad de Atenas. En el campo sanitario también ocupó un lugar destacado al ser empleado en la preparación de medicamentos, emplastos y cremas de todo tipo. Otros usos tradicionales a los que se destinó fue como ungüento para embadurnar el cuerpo de gladiadores o deportistas, o como aglutinante y mezcla con pigmentos en la fabricación de colorantes y pinturas. Todos estos usos dieron, y siguen dando, lugar a numeroso instrumental relacionado con cada una de estas funciones.

### **Su carácter didáctico**

Importante, sin duda, es el hallazgo y la extracción, a través de excavaciones legales del material arqueológico que perteneció a las diferentes culturas que habitaron en nuestra tierra, así como su estudio y la redacción de informes y memorias que nos ayuden a comprender mejor nuestro pasado. Sin embargo, todo esto no tendría sentido, sin unas adecuadas políticas de difusión entre la población para que lo conozcan, y en especial entre los escolares, en sus distintos grados, ya que de lo que nosotros hagamos en la actualidad con esos restos encontrados pertenecientes a diversas culturas y de la importancia que les demos y de cómo la transmitamos a los más pequeños va a depender el futuro que este patrimonio tenga, porque aunque existen leyes que protegen el patrimonio, este se sigue destruyendo, porque no basta con legislar es necesario sobre todo educar, enseñar a los escolares su importancia y trascendencia y solo de este modo nuestro patrimonio histórico tendrá un futuro asegurado.

Los restos arqueológicos, entre los que se encuentra el instrumental de trabajo generado a lo largo de la historia, tienen un alto valor didáctico, y resulta fácil su incorporación al currículo escolar, mediante programaciones de centro, de aula, o como mero recurso auxiliar en el proceso de enseñanza aprendizaje a través del acercamiento a diversos ámbitos temáticos: indumentaria, vivienda, religión, alimentación, herramientas de trabajo, etc., para conocer sus modos de vida.

Se puede trabajar con el alumnado directamente en la escuela a través de la programación de proyectos, con la proyección de documentales, mediante el uso de reproducciones de objetos arqueológicos, con las TIC, o bien con la visita a exposiciones, a museos, a almazaras, a los propios

yacimientos arqueológicos o con la realización de itinerarios didácticos, en los que podrán tomar contacto directo con el pasado.

El acercamiento de los escolares en sus diversas etapas, desde infantil a la universidad, al variado instrumental elaborado por el ser humano a lo largo de la historia servirá para que conozcan el origen y la evolución de un amplio abanico de profesiones, además que valoren un patrimonio que es común a todos.

Con la realización de talleres para la elaboración de herramientas se profundiza en conocer el proceso de extracción del aceite, sus funciones y aplicaciones. Podemos involucrar a padres y abuelos con su visita al centro escolar para que nos hablen de sus oficios y de las herramientas que utilizan en ellos. También a través de las excursiones a museos de artes y costumbres populares y museos arqueológicos es posible comparar el instrumental y las herramientas de trabajo para ver cómo a lo largo del tiempo han pervivido o han cambiado algunas características de las mismas o han evolucionado de modo más o menos radical.

Sin duda, esta es la mejor forma de asegurar la pervivencia del patrimonio histórico, acercándolo y dándolo a conocer al alumnado.

### Conclusiones

Los restos materiales que se han conservado a lo largo del tiempo, de instrumentales y herramientas de trabajo, nos posibilitan, a través de su estudio, el obtener información en la actualidad de las diversas profesiones que en un determinado momento y lugar se practicaron, además de conocer los tipos de cultivos y los usos que se les dio a los mismos.

El hallazgo, conservación y estudio de restos arqueológicos, nos han servido para acercarnos a la cultura que gira en torno a un elemento tan mediterráneo como es el aceite de oliva, su cultivo y origen, al modo de ser y de vivir la vida en la comarca de la Sierra Sur de Jaén, algo tan esencial que forma parte de la gastronomía, la idiosincrasia, la economía y la cultura en general de la gente del lugar.

### Bibliografía

- Aguirre, F. y Jiménez, M. (1979). *Introducción al Jaén Islámico (Estudio geográfico – histórico)*. Jaén: Instituto de Estudios Giennenses.
- Bianchi, R. (1992). *Introducción a la arqueología*. Madrid: Akal.
- Blázquez, J. (1978). *Economía de la Hispania romana*. Bilbao: Nájera.
- Bonilla, A. (2009). La producción de aceite de oliva en época romana en la *Colonia Augusta Gemella Tuccitana*. *Aldaba*, 27, 19 - 23.
- Bonilla, A., (2013): *Estudio y protección de los restos arqueológicos de la Sierra Sur de Jaén y su uso como recurso didáctico*. Granada: Universidad de Granada.
- Bonilla, A. y Navas, E. (2018). El patrimonio arqueológico como recurso didáctico en Educación Infantil. En Bonilla, A.L. y Guasch, Y, (Coord.). *Entorno, sociedad y cultura en Educación Infantil. Fundamentos, propuestas y aplicaciones*. Madrid: Pirámide, 261 - 271.
- Eslava, J. (2003). *La lección del olivo y del aceite en Andalucía*. Sevilla: Consejería de Educación y Ciencia. Junta de Andalucía.
- Fernández, I. et al. (1994). Marcas de alfareros en *terra sigillata* en los yacimientos en torno a Martos (Jaén). Nuevos aportes al conocimiento del territorio de la Colonia Augusta Gemella Tuccitana en época Alto Imperial. *Florentia Liberritana II (4-5)*, 167 - 240.
- García Baena, A. (2008). *La alimentación en al-Andalus: cereales y aceite*. Málaga: Sarriá.
- Galindo, R. y Bonilla, A. (2016). Enseñar y aprender Historia en Educación Primaria. Licerias, A., y Romero, G. (Coord.). *Didáctica de las Ciencias Sociales. Fundamentos, contextos y propuestas*. Madrid: Pirámide, 129-139.
- López Molina, M. (1996). *Historia de la Villa de Martos en el siglo XVI*, Jaén.
- Madoz, P. (1988). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Edición facsímil, Salamanca: Ámbito Ediciones (Versión original Madrid 1845-50)
- Olmo, A. (2001). *Las Subéticas Islámicas de Jaén y Granada. Evolución Territorial*. Jaén: Instituto de Estudios Giennenses.
- Pellón, J. (2006). *Íberos. La vida en Iberia durante el primer milenio antes de Cristo*. Madrid: Espasa.

- Ramos, M. y San Martín, C. (1997). *Con Pan, Aceite y Vino. La tríada mediterránea a través de la historia*. Granada.
- Recio, A. (1994). El Museo Arqueológico y Biblioteca de Arqueología del Colegio Franciscano de la ciudad de Martos (Jaén), *Estrato dalla Miscellanea del Prof. Alejandro Recio Veganzones. Historiam Pictura Refert, Città del Vaticano Pontificio Istituto di Archologia Cristiana*, Roma, 319 - 325.
- Recio, A. (1996). La arqueología, la historia y la literatura antigua, hablan de molinos de aceite en el agro tucitano y subbético giennense" *Aldaba*, 1, 12 - 26.
- Romero de Torres, E. (1917). Antigüedades romanas e íberas de Castillo de Locubín y Fuensanta de Martos en la provincia de Jaén. *Boletín de la Real Academia de Historia*, núm. LXIV, 564 - 575.
- Sáez, P. (1991). Consideraciones sociales sobre el cultivo del olivo en la Bética Hispano-Romana. Aspectos económicos y sociales. González Román (Ed.) *La Bética en su problemática histórica*, Granada, 277 - 297.
- Semenov, S. (1981). *Tecnología prehistórica. Estudio de las herramientas y objetos antiguos a través de las huellas de uso*. Madrid: Akal.