

PROXECTO “O MILLO”

CEIP VILAXOÁN

3º PRIMARIA 08/09

ALICIA PORTO VARELA

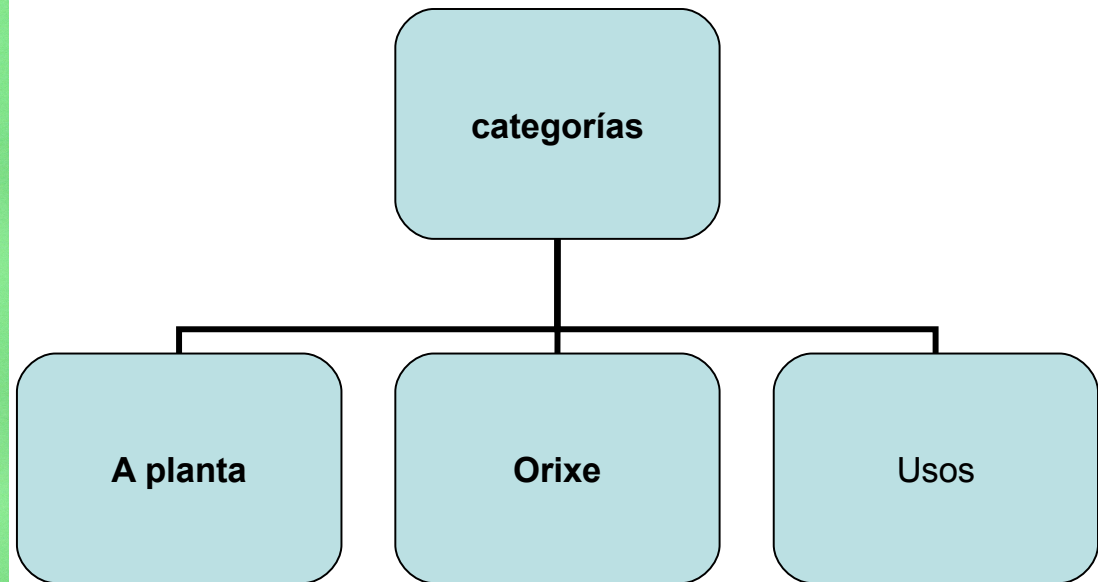
INFORMACIÓN

E

INVESTIGACIÓN

O QUE QUEREMOS SABER

1. Cal é a semilla?
2. Como se fai a semilla?
3. De donde veu a semilla?
4. Ven das fabricas?
5. Vai ás fábricas?
6. Que se fabrica co millo?
7. Quen vende as semillas?
8. Onde se venden?
9. As semillas, están no alto da planta?
10. Cando se planta?
11. Canto tarda en medrar?
12. Por que atrae aos ratos?
13. Solo se pode moer nos millos de auga?
14. Como se fan as palomitas de millo?
15. En que países se cultiva?



O QUE XA SABEMOS

- 1. É unha planta que veu dunha semilla.**
- 2. Fai cereais integrais para comer e non engorda.**
- 3. Medra moito.**
- 4. Serve para darlle de comer as galiñas.**
- 5. Serve para facer masa e pan de millo e integral.**
- 6. E moi bo para o corpo e a saude.**
- 7. Que se pode plantar na primavera e no outono .**
- 8. Tarda moito en medrar(5 meses.**
- 9. Ponden chegar a moita altura:ata o percheiro, ata o teito 10cm,2m,4m.**
- 10. Atrae os ratos porque aparece moito millo roido.**
- 11. Serve para moer nos muiños de agua,que teñen teñen abaixo unha roda de pedra, e pode sair fino ou gordo.**

O que atopamos por Internet:

- Crese que é un cultivo que ten máis de 7000 anos de antigüidade.
- É de orixe indio e cultivabase en México e América Central.
- Hoxe en día cultívase en moitos países, sobre todo en Europa e Estados Unidos.

Características. Botánica.

Nome común: Millo, maíz, mijo...

Nome científico: Zea mays

Familia: Gramíneas

Género: Zea

A planta do millo é de fácil desenrolo e produce anualmente o seu froito (unha vez ao ano).

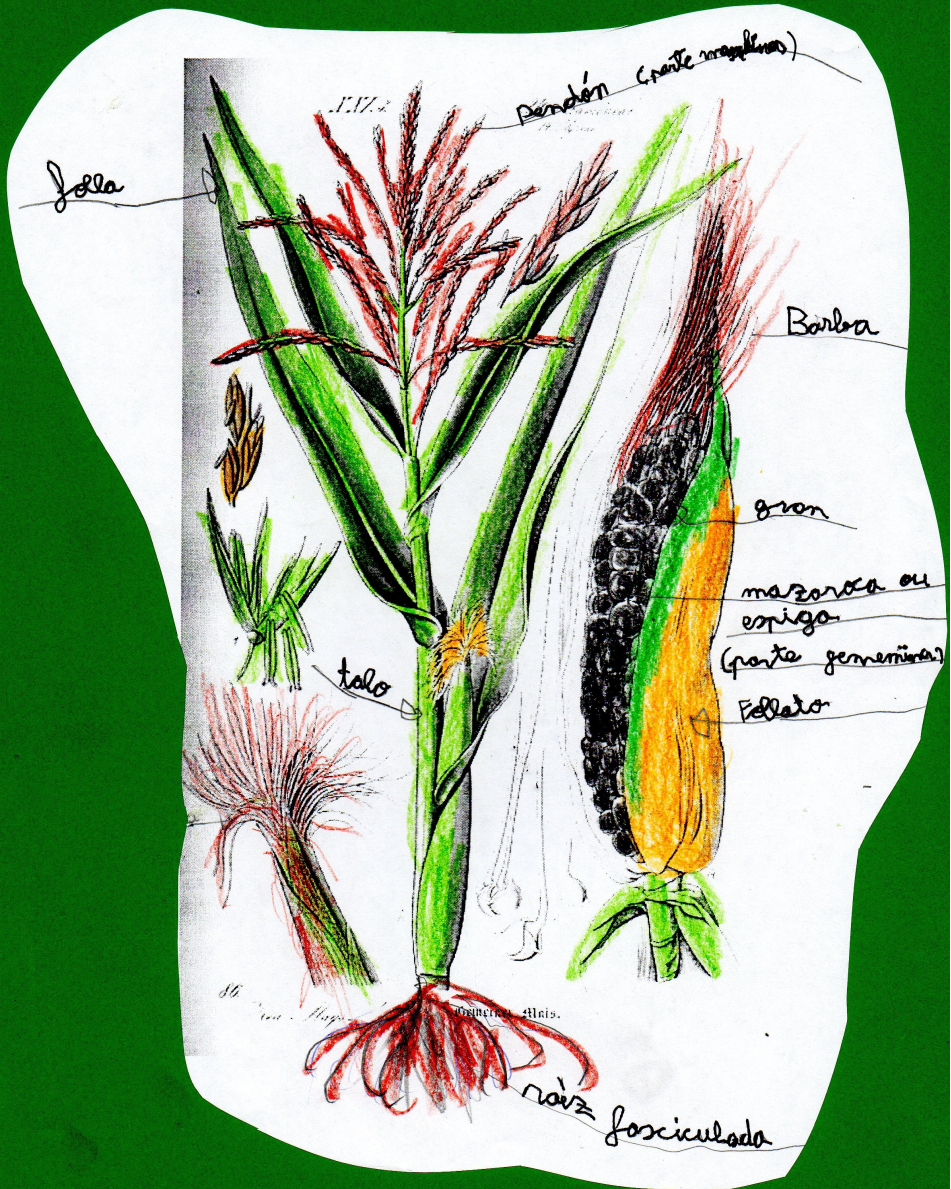
O seu tallo é recto, pode cegar algunha variedade ata os 4 m. de altura. Por dentro, a caña é esponjosa.

Dentro da mesma planta de millo hai unha inflorescencia masculina e outra feminina. A masculina (espigón, penacho, pendón) posúe unha enorme cantidade de polén (de 20 a 25 millóns de grans de polén).

A inflorescencia feminina solo forma uns 800 ou 1000 grans de polén.

As follas son longas, de gran tamaño, lanceoladas, alternas e paralelinervias. Os extremos das follas son moi afiados e cortantes.

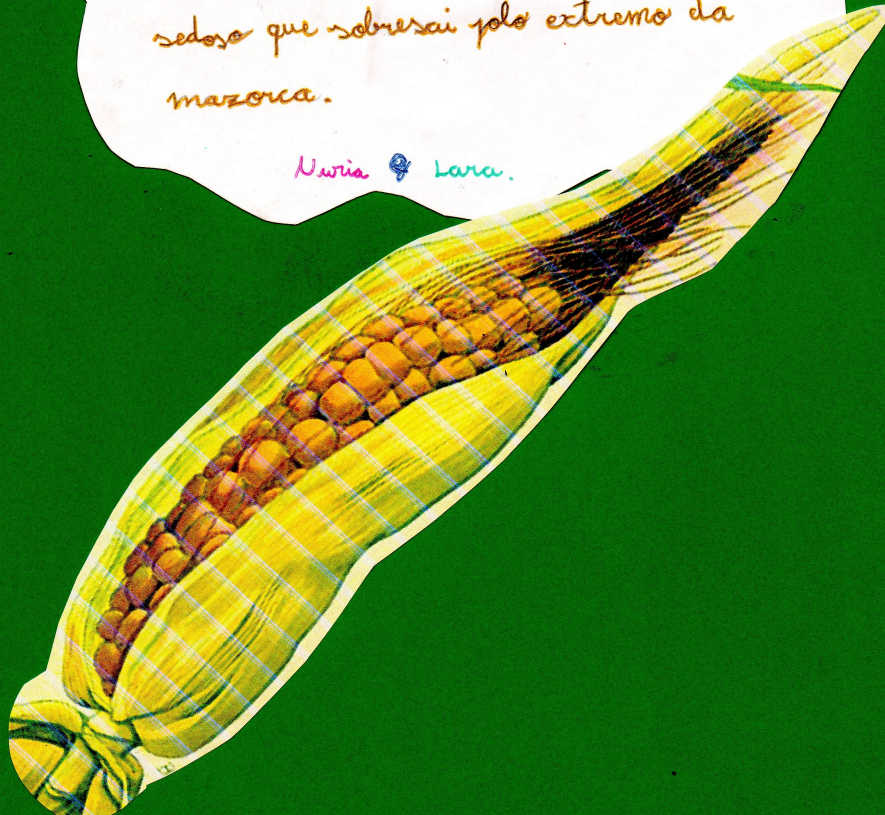
As raíces son fasciculadas e a súa misión é facerlle un perfecto anclaxe á planta. Ás veces vense raíces secundarias que sobresaen do chan.



• Cada mazorca consiste en un tronco u
oleto que esta cubierto por filas de granos
o parte comestible da planta, con numero
que pode variar entre oito e treinta.

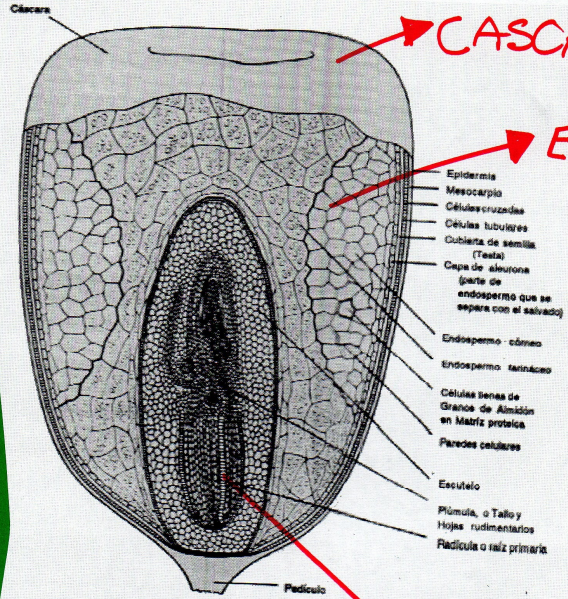
A cada gran lle corresponde un largo filo
sedoso que sobresai polo extremo da
mazorca.

Nuria & Lara.

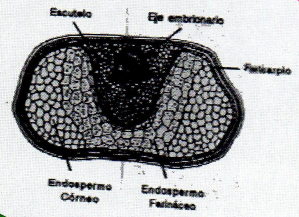


Cáscara → CASCA

→ ENDOSPERMO



→ EMBRIÓN



PARTES DO
GRAN DE MILLO

) 15 de novembro de 1492 dois mensageiros de Colombo regressar de unha exploracion a Cuba, deron haber visto "unha clase de gramínea que chamaba millo, de bo sabor que cociñada, seca e en farinha". millo foi encontrado logo sucesivamente en toda América, desde Chile ata Canada. Ainda os conquistadores non chegaron a darse conta de que este gran dourado nativo de América era de maior importancia para o mundo que todo o ouro e a prata de México e Perú.

O milho foi introducido em
Europa em el siglo XVI sendo
o primeiro cultivo documentado
em Espanha, o realizado pelo

Almirante e Governador da Florida

Gonzalo Mendez de Cancio nos

suos terras de Tapia de Casurzo em

Asturias donde se converteu num aliment
leotico. Custian y Agueda



Cultivo
con anterioridade ao descobrimento
de America de os indios, plantaban
milho em forma mai simple. leotaban
as sementes em um burato,
as espalhacaban con cinza de
madeira engadiam un peice morto

como abono e cuberian as
sementes con a terra.
ANON
E
104



Desde o asentamento humano en América, o milho foi conformado como o alimento principal de todos os povos indígenas, adaptándose a suas regiões, que é uma planta tropical. Podemos ver também que nos Estados Unidos de Norteamérica, melhorou-se a obtenção de melhor qualidade. Se poderia dizer que esta planta é base da alimentação, que é utilizada comumente para as tortillas que comprenden parte da alimentación, especialmente en México.

O milho require unha temperatura de 25 a 30 °C.

Requiere bastante incidencia da luz do sol e na aqueles climas húmidos, o seu rendemento é máis baixo. Para que se produza a xerminación na semente, a temperatura debe situarse entre os 15 a 20 °C.

O milho chega a soportar temperaturas mínimas hasta 8 °C e a partir dos 30 °C poden aparecer problemas serios debido a mala asociación de nutrientes minerais e auga. Para a fructificación que requiren temperaturas de 20 a 32 °C. Zaida e César



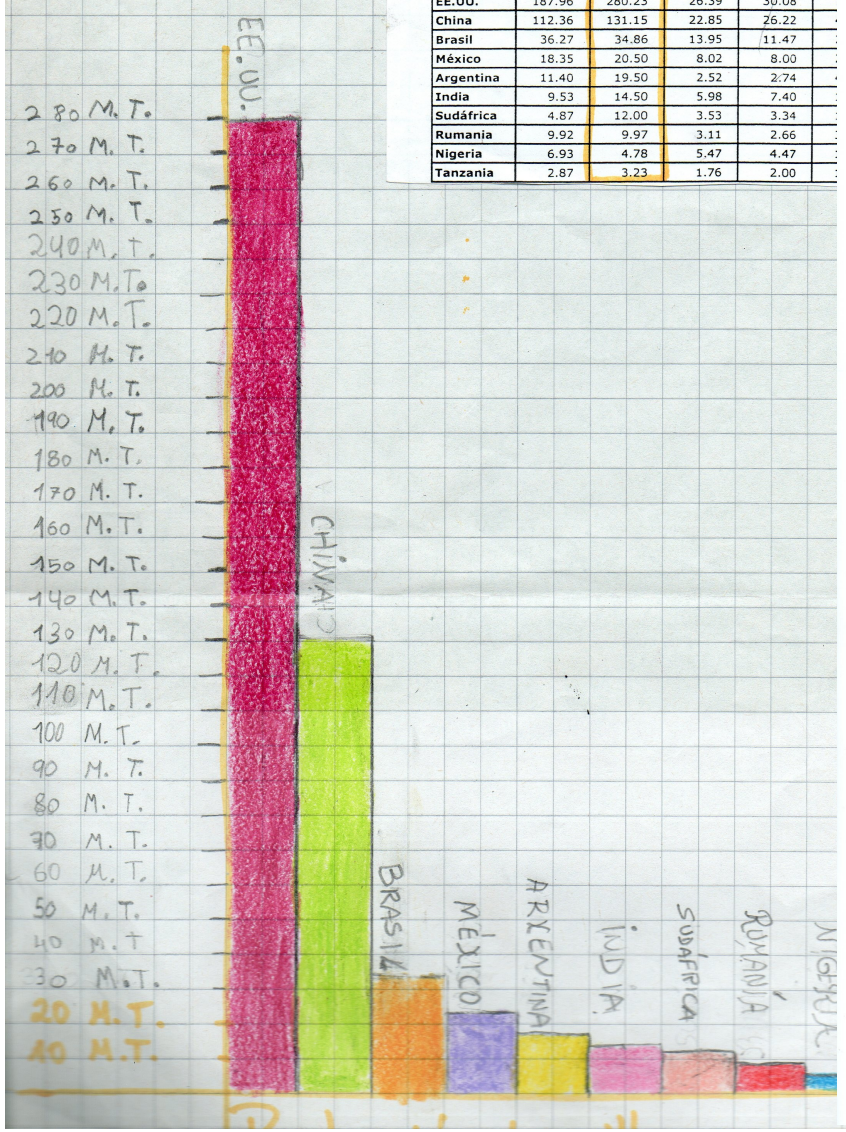
Actualmente non hai ningún país en América Latina donde non sebre milho. Nas terras baixas do trópico pódense producir varias colleitas ^{o ano}; en outras rexións dáse unha, poro xeneral. O milho constitúe, cos frixoles, o alimento fundamental no país de México e América Central. Nos Estados Unidos de Norteamérica, en onde se chama corn o milho se produce en escala xigantesca. Estímase que si a colleita anual de ditas país se colocara en camións de tamaño corrente, formarían unha fila ou procesión, que darlle a volta á terra cinco ou seis veces.

ERIKA CRIS



Producción de maíz en los países líderes en los años 1995 y 2005 (FAO).

	Producción (en millones de t)		Área (en millones de ha)	
	1995	2005	1995	2005
Mundo	517.14	692.03	136.50	147.01
EE.UU.	187.96	280.23	26.39	30.08
China	112.36	131.15	22.85	26.22
Brasil	36.27	34.86	13.95	11.47
México	18.35	20.50	8.02	8.00
Argentina	11.40	19.50	2.52	2.74
India	9.53	14.50	5.98	7.40
Sudáfrica	4.87	12.00	3.53	3.34
Rumania	9.92	9.97	3.11	2.66
Nigeria	6.93	4.78	5.47	4.47
Tanzania	2.87	3.23	1.76	2.00



A parte de los Estados Unidos de Norteamérica, a antigua Rusia
 China, Brasil, México, Francia, Yugoslavia, Rumania, Italia, República Sudáfrica e Argentina, son los principales países productores de Maíz
 Arabia y Jereña

