

TERRA OLEUM

ACTIVIDADES PARA
CENTROS EDUCATIVOS

MUSEO TERRA OLEUM

MUSEO ACTIVO DEL ACEITE DE OLIVA Y LA SOSTENIBILIDAD

PRESENTACIÓN

¿QUÉ ES TERRA OLEUM?

El Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad – Terra Oleum – se configura como un moderno espacio expositivo, integrado por edificaciones y zonas descubiertas, destinado a la difusión del conocimiento relacionado con el cultivo del olivo, la tecnología de la producción de los aceites de oliva, la economía oleícola y en general cualquier manifestación cultural y científica vinculada al aceite de oliva y estrechamente relacionado con el desarrollo sostenible de los sistemas productivos.

El Museo Terra Oleum se define como un espacio educativo y de divulgación científica cuyas propuestas van dirigidas a amplios sectores de la población: profesionales del ámbito oleícola, comunidad educativa -primaria, secundaria, universitaria-, empresarial, agrícola, industrial y sector turístico.

El alcance del Museo va más allá de su espacio físico. Terra Oleum, como entidad abierta y plural evoluciona a través de alianzas con entidades de investigación, educativas, culturales, empresas y fundaciones tejiendo relaciones duraderas y beneficiosas para los colectivos participantes.

Como entidad al servicio de su audiencia, se ofrece como un espacio de diálogo con los públicos de interés a través de la participación en programas de mediación y educativos.

OBJETIVOS

¿POR QUÉ VISITAR EL MUSEO?

Los beneficios que aporta la visita del Museo al alumno son:

- Promover el conocimiento y la cultura del aceite de oliva.
- Acercar a los alumnos al entorno social, económico y cultural que les rodea.
- Incentivar a los escolares hacia la manipulación, experimentación e investigación relacionados con el mundo del olivar y del aceite de oliva.
- Enseñar a los escolares a diferenciar las calidades del aceite de oliva virgen.
- Informar sobre los aspectos nutritivos y saludables del aceite de oliva virgen, haciéndolos partícipes en distintos juegos e interactivos que forman parte de la exposición.
- Hacer participar a los alumnos en el proceso de la elaboración de su propio aceite de oliva virgen.
- Desarrollar los sentidos y las capacidades sensoriales a través de una cata adaptada dependiendo de la edad.
- Fomentar el conocimiento del mundo del olivar y del aceite de oliva, en sus diversas facetas: el ecosistema del olivar, el ciclo bienal del olivo, el diseño de plantación y de riego, la recolección, el transporte a la almazara y la transformación en aceite de oliva virgen, hasta su cata profesional, distinción de los atributos del mismo, comercialización y consumo final.
- Acercar al alumno al mundo de la ciencia y la técnica a través de la divulgación de la olivicultura y la elaiotecnia.
- Suscitar la curiosidad por el conocimiento científico.
- Promover la vocación científica entre los escolares.
- Divulgar el concepto de sostenibilidad de las actividades humanas.
- Exponer hábitos de consumo responsables que mitiguen el cambio climático.



ACTIVIDADES

¿QUÉ HACER EN EL MUSEO?

Los programas de formación y mediación tienen en cuenta audiencias de Educación, Infantil, Primaria, Secundaria y Bachillerato, de zonas geográficas en las que se enclava la mayor parte del cultivo del olivar en Andalucía y resto de España.



Queremos que las salas del Museo sean un lugar de intercambio de conocimiento a través de la interacción con los elementos museográficos hipermedia, un espacio que estimule el diálogo y la reflexión compartida entre los educadores y los distintos colectivos que lo visitan.

Entre las actividades y proyectos orientados a la comunidad educativa desarrollados:

- Visita guiada Exposición Permanente.
- Minialmazara: taller de fabricación de aceite.
- Taller de introducción a la cata de aceites de oliva vírgenes.
- Desayunos molineros.
- Audiovisual de introducción al mundo del olivar y del aceite de oliva virgen.



VISITA GUIADA

EXPOSICIÓN PERMANENTE TERRA OLEUM

La finalidad de esta zona expositiva es comunicar de forma moderna y amena los contenidos científico-técnicos sobre el olivar, el aceite de oliva y la sostenibilidad provocando experiencias singulares en los sentidos de la vista, el olfato y el tacto.

La museografía de la exposición permanente cuenta con modernos soportes y recursos expositivos propios de la actual tecnología como: módulos interactivos, video mapping sobre elementos 3D, audiovisuales, dioramas y maquetas, sistemas informáticos de tipo multimedia, cartografía, mapas activos, simuladores, diagramas conceptuales, animaciones, maquinaria, escenografías, etc.



Todos los grupos escolares son conducidos por guías expertos que los introducen de primera mano en todos los aspectos relacionados con el mundo del olivar y del aceite de oliva.

Los guías dinamizan, proponen nuevos conceptos y responden a todas las preguntas y dudas generadas por los alumnos.

También muestran técnicas de juego de la exposición y la forma de interactuar con los distintos elementos que forman parte de la misma (almazara, juegos, interactivos, audiovisuales, etc.).



MINIALMAZARA

TALLER DE FABRICACIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Durante la realización de este taller, los alumnos descubrirán, además de cómo se elabora el aceite de oliva virgen, cuáles son las prácticas que llevan a cabo los Maestros de Almazara para conseguir aceites de calidad.



Los alumnos obtendrán los conocimientos básicos sobre el proceso de obtención de aceite de oliva virgen directamente desde la aceituna, participando en el proceso de obtención del aceite.

Además aprenderán conceptos tales como molturación, batido, pasta de aceituna, centrifugación, decantación, aprovechamiento de los residuos obtenidos de la decantación, etc.

CATA DE ACEITE

TALLER DE INTRODUCCIÓN A LA CATA DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN

En este taller el grupo tomará contacto con el mundo de las catas de aceites de la mano de un experto en elaiotécnia.

Los alumnos aprenderán a diferenciar el aceite de oliva virgen extra de otros de inferior calidad y de otros tipos de aceites.



Los alumnos conocerán cuáles son las características organolépticas analizadas en el proceso de cata: el aroma y el sabor.

En este taller aprenderán conceptos tales como atributos positivos del aceite como el frutado, picor y amargor; atributos negativos como atrojado, moho, óxido, avinado, etc.

DIETA MEDITERRÁNEA

DESAYUNOS MOLINEROS

El objetivo de los desayunos molineros es dar a conocer a los alumnos los beneficios de la dieta mediterránea y cómo el aceite de oliva virgen extra es su integrante principal.

Los desayunos molineros estarán compuestos principalmente por:

- Un bollo de pan
- Un zumo de frutas natural
- Aceite de Oliva Virgen Extra



AUDIOVISUAL

INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL OLIVAR Y DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN



Los alumnos descubrirán el mundo del olivar y del aceite de oliva virgen a través de este audiovisual introductorio del Museo Terra oleum el cuál explica de forma amena los siguientes conceptos:

- Proceso de recolección de la aceituna.
- Maduración del fruto de la aceituna.
- Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen en las almazaras.
- Clasificación de los distintos tipos de aceites de oliva vírgenes.

PLANIFICA

LA VISITA A TERRA OLEUM

DURACIÓN

El conjunto de todas las actividades propuestas en el Museo Terra Oleum, tiene una duración estimada de 3 – 4 horas, una jornada de mañana.

ORGANIZACIÓN

Para un grupo de alumnos superior a 20 personas se divide en grupos de menos de 20 personas: mientras uno de los grupos realiza la visita guiada a la exposición permanente el resto realizan los talleres.

ACTIVIDADES

Visita guiada a la Zona de Exposición Permanente del Museo.

Taller de elaboración de aceites de oliva virgen.

Taller de introducción a la cata de aceites de oliva virgen.

Desayuno molinero.

Audiovisual. Introducción al mundo del olivar y del aceite de oliva virgen.

PRECIO

Visita + Monitor-Guía + talleres + desayuno molinero + audiovisual ... ~~12~~ €/alumno
(6 € Beca 50 % Fundación del Olivar para centros seleccionados durante el curso 2015-2016)

Precios incluyen IVA

Profesores y acompañantes entrada gratis

COMO RESERVAR

Puede reservar la visita de su Centro llamando al **953 27 49 76** o en el email: info@terraoleum.es

LINEA DIRECTA
CENTROS EDUCATIVOS

+34 953 274 976
info@terraoleum.es



MUSEO ACTIVO DEL ACEITE DE OLIVA Y LA SOSTENIBILIDAD
Fundación para la Promoción y el Desarrollo
del Olivar y del Aceite de Oliva
Parque Tecnológico Geolit, c/ Sierra Morena 13ª
23620 Mengíbar • Jaén • España
Tel. +34 953 27 49 76 • Fax. +34 953 27 62 19
www.terraoleum.es | terraoleum@oliva.net