

1. VISITA GUIADA A LA ALMAZARA

Visitaremos la almazara para conocer cómo se elabora el aceite de oliva virgen extra. Explicaremos paso a paso todo el proceso de producción - la llegada de las aceitunas, su limpieza y molienda, la extracción, el almacenamiento y el envasado del aceite de oliva-.

La actividad, es una oportunidad para descubrir cómo se combinan la tecnología actual y el saber hacer tradicional en la producción de este alimento, presente en nuestra cultura desde hace más de 5.000 años.

Además, hablaremos de su historia y de cómo ha formado parte de la vida mediterránea desde la antigüedad, tanto en la alimentación como en rituales y cuidados personales.



2. EN NUESTRAS AULAS

Después de una visita para conocer el proceso de elaboración, la actividad continúa en el aula con una cata educativa adaptada a jóvenes.

Durante la cata, los estudiantes ...

- Aprenden, con ejemplos prácticos, a distinguir los atributos positivos que caracterizan a un buen AOVE (como su aroma o sabor).
- Descubren cómo identificar ciertos defectos presentes en aceites de menor calidad y comprenden por qué estos no se recomiendan para una alimentación saludable.
- Desarrollan la capacidad de analizar y valorar de forma más crítica lo que consumen en su vida diaria.

A través de la explicación técnica y la experiencia sensorial directa, buscamos fomentar hábitos de alimentación saludable, mostrando además la relevancia del AOVE dentro de la dieta mediterránea.

Esta actividad pretende, en un ambiente cercano y participativo, aportar conocimientos útiles para que los estudiantes tomen decisiones más informadas y conscientes en su día a día.

