



## 3<sup>ER</sup> CICLO PRIMARIA

Planeta Olivo es un entorno natural donde descubrirás todo lo relacionado con un alimento tan esencial en nuestra vida diaria como es el aceite de oliva. A continuación encontrarás palabras de algunos de los lugares que encontraréis en Hacienda Guzmán y otras realmente importantes para entender todo el proceso implicado en la elaboración del aceite; únelas a su definición y prepárate para esta visita tan especial.

HACIENDA  
GUZMÁN

Método de recolección de la aceituna golpeando con una vara las ramas del olivo y dejando caer el fruto en una malla colocada en el suelo.

HERNANDO  
COLÓN

Centro de referencia mundial en materia de oleoturismo. Un lugar situado en un entorno rural privilegiado, lleno de historia que se remonta al siglo XVI.

OLIVOTECA

Método de recolección de la aceituna aplicando vibración al tronco del olivo a través de un "brazo" mecánico y dejando caer el fruto en una malla colocada en el suelo o en un gran "paraguas" que se abre justo bajo las ramas del árbol.

VAREO

Lugar donde se producía aceite entre el siglo XVII y XIX, a través de la molienda del fruto con grandes piedras y la extracción ejerciendo presión con una gran viga de madera.

ORDEÑO

Pequeña cantidad de aceite que se prueba, haciendo uso de los sentidos como el tacto, el gusto y el olfato, para descubrir y definir sus atributos y características.

SACUDIDO

Hijo de Cristobal Colón (Córdoba, 15 de agosto de 1488 - Sevilla, 1539) y arrendatario de la Hacienda Guzmán, convirtiéndola en la mayor fábrica de aceite del mundo con exportaciones a América.

ALMAZARA

Lugar donde se extrae el aceite al fruto del olivo, la aceituna. Su nombre procede del árabe, "*al-ma'sara*", y significa "lugar donde se exprime".

CATA DE ACEITE

Método de recolección de la aceituna consistente en pasar las manos por las ramas y dejar caer el fruto en una cesta, macaco.

MOLINO DE VIGA

Museo del olivar al aire libre que posee distintas especies de olivos procedentes de los cinco continentes.

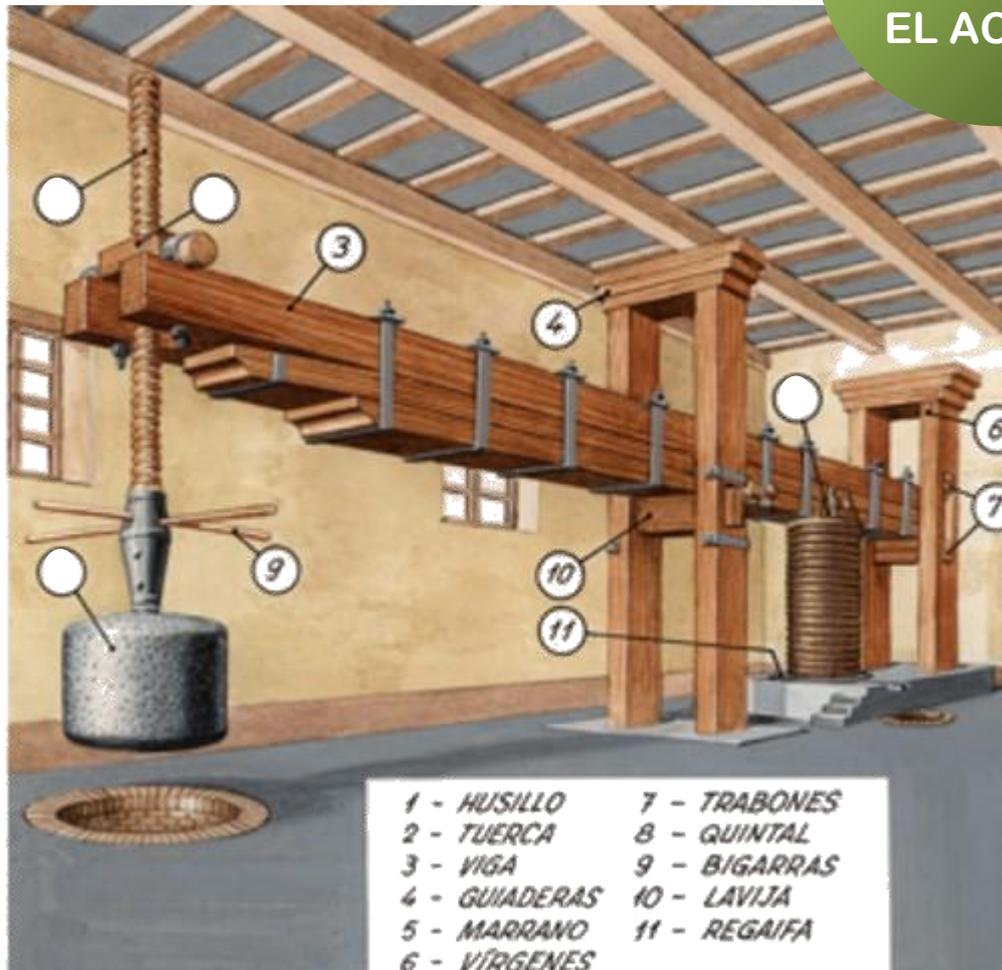


## 3<sup>er</sup> CICLO PRIMARIA

### HERNANDO NECESITA RECOGER SUS ACEITUNAS Y LLEVARLAS A LA ALMAZARA

ACTIVIDAD 1: RELACIONA LOS NÚMEROS CON LAS DIFERENTES PARTES DE UN MOLINO DE VIGA

APRENDE  
A  
FABRICAR  
EL ACEITE



Si no te los sabes, busca estos nombres en Internet y aprende más sobre ellos.



ACTIVIDAD 2: RECUERDA LO QUE EL HIJO DE COLÓN TE ENSEÑÓ SOBRE LA ELABORACIÓN DEL ACEITE ALLÁ POR SU ÉPOCA. CONTESTA A LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

- ¿Qué parte de la viga tenemos que accionar para que el peso caiga sobre la pila de capachos?
- ¿Qué es un capacho?
- ¿Dónde tenemos que apilar los capachos?
- ¿Cómo conseguimos que el aceite suba hasta lo más alto del pozo para poder recogerlo?

