



Una aventura que conecta ciencia y tradición

Ven con **Planeta Explora** a **Ecolab CIVA** y disfruta aprendiendo de una forma innovadora, con todos los sentidos, guiados por un equipo profesional líder en educación no formal y en un entorno inigualable.

Variedades de vid en Molina



¿Sabías que...?

La altitud y variedad de uva influyen directamente en el aroma y el grado alcohólico del vino

La aceituna para calado... hoy en día se aprovecha prácticamente el 100% de la aceituna... como... El sector... también se transforman... muy valorado por... aplicaciones en la industria farmacéutica y... Un... para todos los entornos y dar vida a nuevos productos.



Niveles:
Desde infantil
a la ESO

**Bachillerato
y ciclos
formativos**

**Visitas
familiares y
grupos
variados**



Horario y precio

VISITA BÁSICA:
De 10.00 A 13.00 horas
12 € por participante

Posibilidad de otros horarios de medio día, tardes o en fin de semana.

Actividades

Análisis y claves
de la dieta
mediterránea

Estudio del
entorno natural

Estudio de la
agricultura y
elaboración del
aceite

Conocimiento
de materiales y
herramientas

Elaboración de
aliño para
aceitunas

Ensayo del
método
científico

Investigación
sobre la
biodiversidad

Aprendizaje
sobre los
elementos del
paisaje

Trabajos con la
cadena trófica y
contenidos de
educación
ambiental

Observación de
la biomasa y
química
orgánica



La Visita se desarrolla en tres espacios básicos donde se trabajan los diferentes contenidos propuestos por nivel: siempre con investigación y actitud científica, entendiendo la biodiversidad y la sostenibilidad, con sensibilización ambiental, entendiendo nuestro patrimonio cultural del olivo y la vida y aprendiendo todas las innovaciones científicas y tecnológicas que nos permiten progresar y tener éxito.

INNOLAB, CATALAB Y CIVA

Contenidos

Infantil (3–5 Años)

- El olivo y la vid como plantas del entorno
- Identificación de frutos: aceituna y uva
- Los sentidos: oler, tocar, observar
- Diferencias básicas entre líquidos (agua y aceite)
- Sabores: dulce, salado, ácido
- Introducción al trabajo de las personas (agricultores)
- Cambio simple: “los alimentos cambian”

2º ciclo primaria (3º–4º)

- Ecosistema del olivar y la viña
- Aceituna: contiene aceite (grasa)
- Uva: contiene azúcar
- Introducción al método científico
- Observación y experimentación
- Separación de líquidos (densidad básica)
- Fermentación como proceso (nivel inicial)
- Interacción de ingredientes en el sabor
- Introducción al análisis sensorial
- Diferencia entre “extraer” y “transformar”

ESO

- Paisaje mediterráneo: interacción naturaleza-sociedad
- Biodiversidad y monocultivo
- Transformaciones físicas vs químicas
- Densidad, polaridad y solubilidad
- Lípidos: estructura y propiedades
- Fermentación alcohólica (levaduras)
- Reacciones químicas básicas
- Factores que afectan procesos (temperatura, oxígeno)
- Composición de alimentos (grasas, azúcares, nutrientes)
- Análisis sensorial técnico (intensidad, aroma, sabor)
- Energía y subproductos (biomasa)

1º Ciclo Primaria (1º–2º)

- Partes del olivo y de la vid
- Origen del aceite y del vino (uva)
- Introducción al proceso agrícola (recolección)
- Diferencias entre materiales (mezcla / separación)
- Aceite vs agua (no se mezclan)
- Ingredientes del aliño
- Introducción a “seres vivos invisibles” (levaduras)
- Cambios en los alimentos (crudo - transformado)

3º Ciclo Primaria (5º–6º)

- Paisaje mediterráneo como sistema relacionado
- Factores del cultivo: agua, suelo, clima
- Proceso completo: del fruto al producto
- Método científico aplicado (de hipótesis a resultados)
- Densidad y propiedades de los líquidos
- Fermentación: transformación del azúcar
- Introducción a sustancias (grasas vs azúcares)
- Diseño de mezclas (aliño)
- Descripción de sabores y aromas
- Aprovechamiento de recursos (economía circular básica)

Bachillerato

- Sistema agroalimentario mediterráneo (visión global)
- Química de los alimentos (lípidos, azúcares, compuestos)
- Reacciones químicas en la transformación
- Bioquímica de la fermentación
- Variables experimentales y diseño científico
- Interacciones moleculares (hidrofobicidad, emulsiones)
- Cinética de procesos (temperatura, tiempo)
- Compuestos aromáticos y percepción sensorial
- Economía circular y aprovechamiento industrial
- Impacto ambiental del sistema productivo
- Alimentación y salud (dieta mediterránea)
- Pensamiento crítico sobre consumo y producción



Ven con tu grupo y disfruta de una jornada diferente que combina aprendizaje y diversión.

Información y reserva

info@planetaexplora.com
620 314 585 | 697 141 657

Lugar de la actividad



Centro de Interpretación de la Viña, Aceituna y el Aceite

Av. de América, 35
29532 Mollina, Málaga
www.civa.scaavo.com

