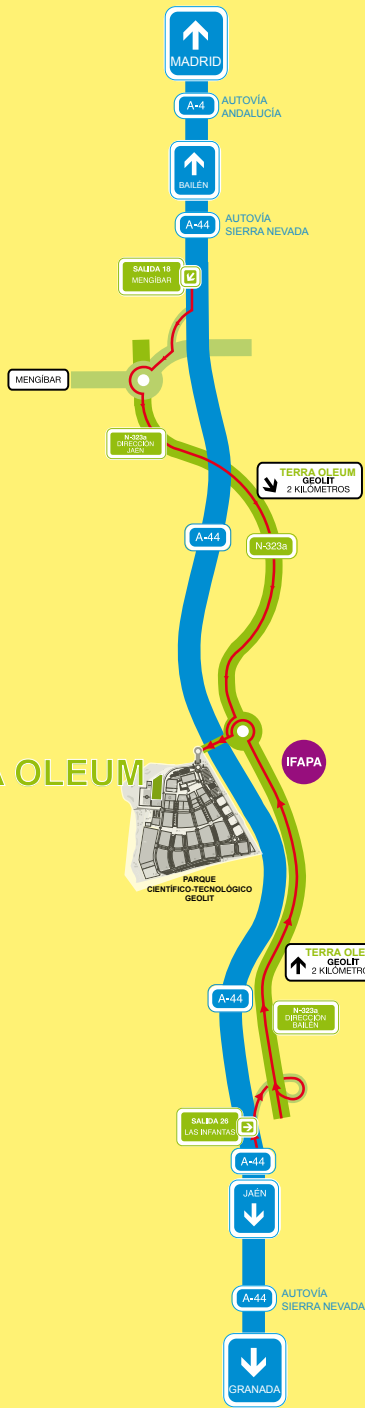


TERRA OLEUM



Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad

MUSEO
Terra Oleum
JAÉN

Reserve su entrada en:
www.terraoleum.es

MUSEO
Terra Oleum
JAÉN



Consejería de
Agricultura y Pesca



Fundación
del Olivar

Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad
Parque Científico y Tecnológico, Geolit. Buzón 8
Calle Sierra Morena, manzana 13a, 23620 Mengíbar (Jaén)
Tlfs. +34 953 274 976 · Fax +34 953 276 219
www.terraoleum.es · terraoleum@oliva.net

El Museo Activo se configura como un moderno espacio expositivo destinado a la difusión de la cultura del olivar y el aceite de oliva, integrado por áreas de exposición descubiertas e interiores

Se ubica en la parcela 27a en Geolit -Parque Científico-Tecnológico del Aceite y del Olivar-, localizado en Mengíbar (Jaén) junto a la carretera nacional A-44, frente al actual Instituto de Investigación y Formación Agraria "Venta del Llano".

El Museo ha sido financiado por la Diputación Provincial de Jaén y la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, y promovido por la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva.

Bosque de olivos

Sala exposiciones temporales

Ámplias zonas de aparcamiento

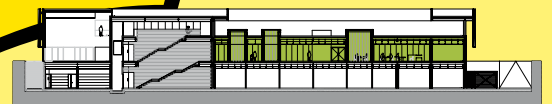
Espacio arquitectónico singular en tres niveles

Exposición permanente

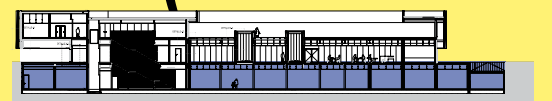
Terraza de la sostenibilidad



Terraza de la sostenibilidad
Área de Desarrollo y Gestión
Centro de Documentación



Zona de promoción
Oleoteca
Círculo de cata
Alimentación mediterránea

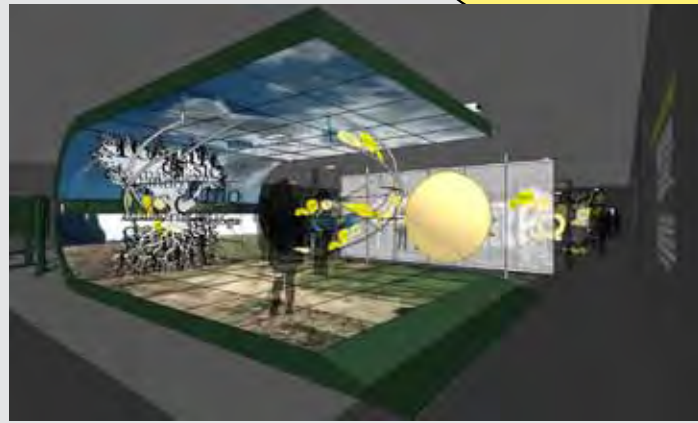
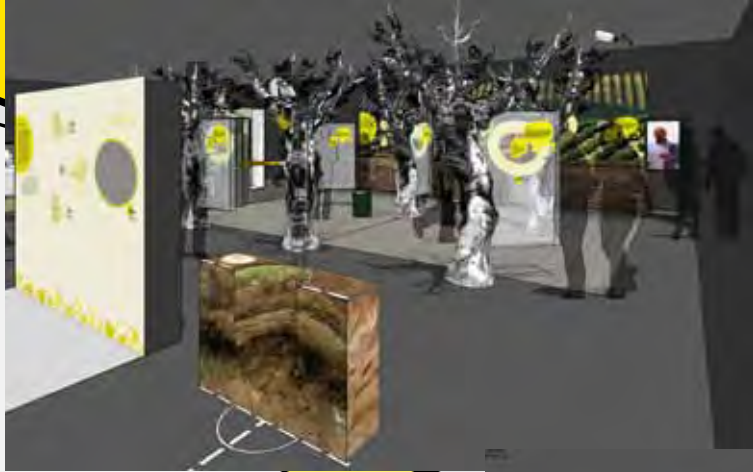


Sala de exposición permanente
Aula taller laboratorio
Aula de divulgación
Sala de experimentos

museo

La exposición permanente

El viaje al mundo del olivar. La floración de mayo, la formación del aceite en otoño, la recolección ... Una campaña completa contada de forma amena y para todos los públicos



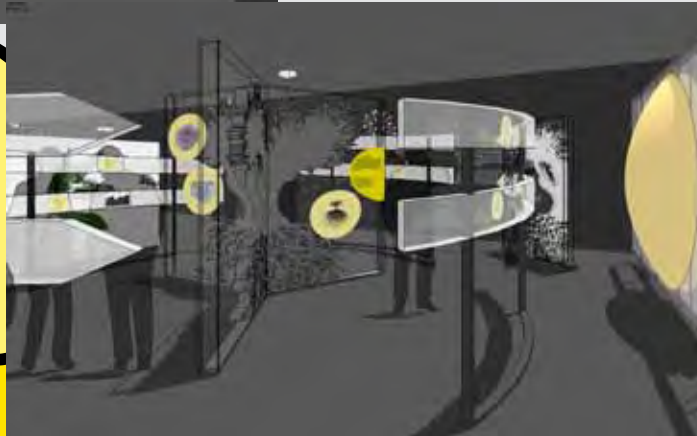
El olivar: ecosistema agrícola

El macroescenario del ecosistema del olivar le envolverá nada más entrar en la exposición.

Atmósfera-suelo-olivo, fauna y flora conforman el agroecosistema característico de la cuenca mediterránea

Cultivar siempre ha sido un arte y también una ciencia!

Las técnicas modernas de cultivo del olivo nos permiten reducir el consumo de agua muy por debajo de otros cultivos de regadío. Véalo en como se hace!



¿Sabe diferenciar la calidad de los aceites vírgenes?

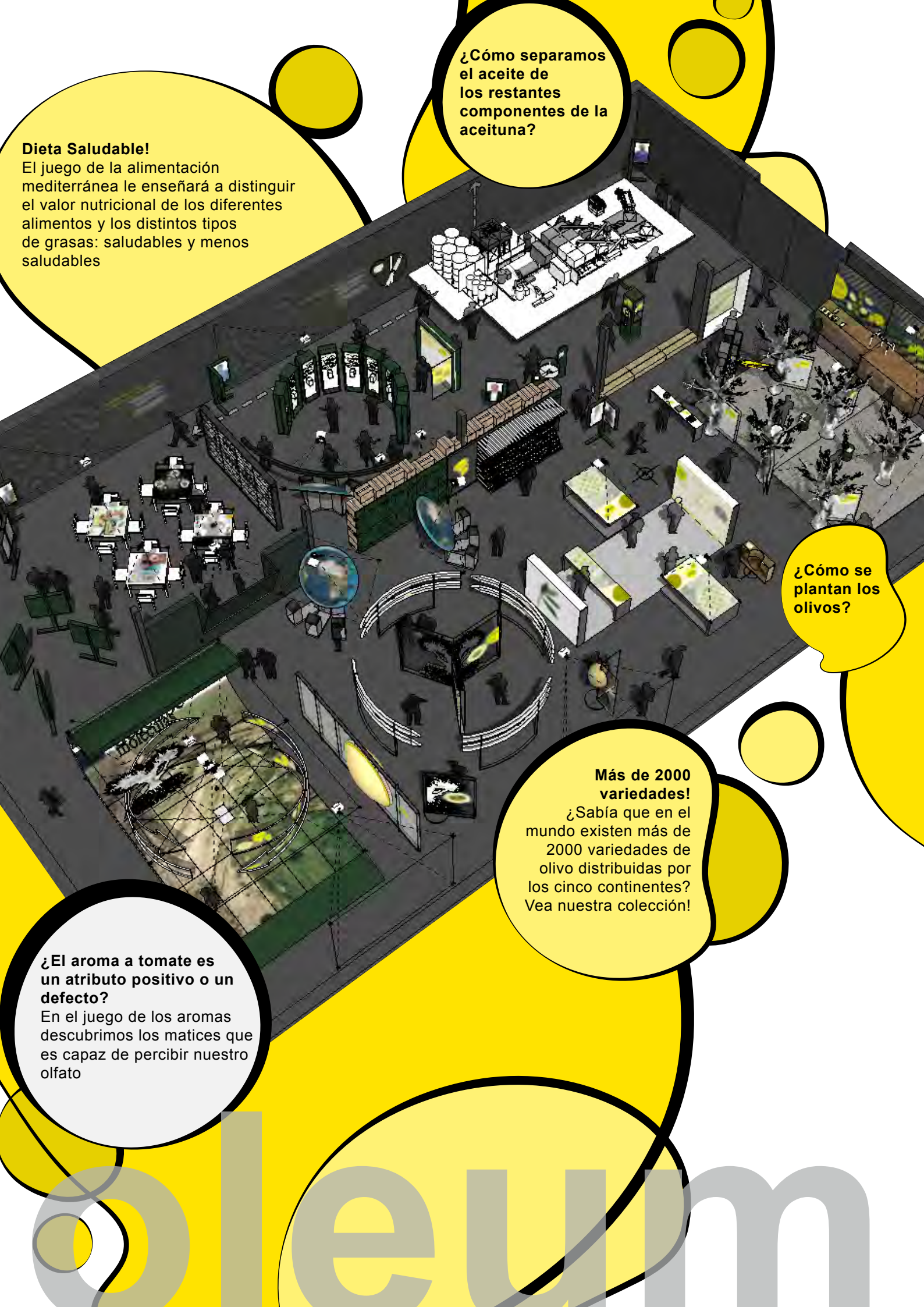
Nuestros expertos le enseñaran a apreciar los aromas que distinguen a los aceites de oliva vírgenes extra en el Círculo de los Sentidos



¿Le gustaría aprender a elaborar aceite de oliva virgen?

En la almazara interactiva descubrirá los secretos que sólo conocen los maestros de almazara

terra



Dieta Saludable!

El juego de la alimentación mediterránea le enseñará a distinguir el valor nutricional de los diferentes alimentos y los distintos tipos de grasas: saludables y menos saludables

¿Cómo separamos el aceite de los restantes componentes de la aceituna?

¿Cómo se plantan los olivos?

Más de 2000 variedades!

¿Sabía que en el mundo existen más de 2000 variedades de olivo distribuidas por los cinco continentes? Vea nuestra colección!

¿El aroma a tomate es un atributo positivo o un defecto?

En el juego de los aromas descubrimos los matices que es capaz de percibir nuestro olfato

oleum