

Propuesta didáctica de distribución espacial para «El Centro de Interpretación de la Cultura del Olivo» en Geolit

MARÍA TERESA OCAÑA MORAL

ROCÍO QUIJANO LÓPEZ

Universidad de Jaén / Departamento de Didáctica de las Ciencias

RESUMEN

La realidad social de la provincia de Jaén se halla inmersa en un mar de olivos, por lo que cualquier actividad encaminada a promocionar este ámbito ha de ser recibida con ilusión y amplitud de miras por las personas a las que implica. Es, bajo esta perspectiva, que desde este grupo de trabajo de Didáctica de las Ciencias, hemos acogido con gran interés la creación de «El Parque Científico-Tecnológico del Aceite y del Olivar (GEOLIT)», dado que representa una gran oportunidad para promocionar, no sólo el mercado, sino también la «cultura del aceite de oliva».

Tras estudiar con detenimiento el plano de distribución de espacios de dicho parque, hemos comprobado que existe un edificio denominado «Centro de Interpretación de la Cultura del Olivo». Nuestra especialidad –la Didáctica– nos lleva a ser especialmente conscientes de la importancia de este tipo de espacios y recursos, tanto para el visitante en general como para los mismos productores; así como también del hecho de que usualmente no se obtiene de ellos todo el rendimiento posible.

Por eso, nos hemos planteado este trabajo, en el que pretendemos crear una distribución espacial didáctica que enlace «el olivo», «el cultivo», «el aceite», «la producción», «las tradiciones», «la calidad», ... y que pueda servir de base para un centro del tipo citado anteriormente.

ABSTRAC

Socio-cultural reality in Jaén is indissolubly joined to the olive tree, so any activity aimed to promote this field, will be warmly welcome by people who are involve on it.

In this context our working party of Sciences Didactic, has received with great expectation the creation of «The Scientific and Technologic Park of the Olive and Olive Groove», because it seems a very good opportunity to increase not only the olive oil market but «Olive Oil Culture».

Distribution planes of this park reveal a building called «Olive Culture Interpretation Centre». Our fieldwork speciality (Didactic) brings out the importance of this kind of rooms for the visitants also the producers, together the fact that the highest performance of them are not obtained.

Therefore, we propose in this job how to create a distribution of didactical rooms which relate «olive tree», «growing», «olive oil», «production», «traditions», «quality»... and could be used as a model for this kind of centre.

INTRODUCCIÓN

En Geolit, van a estar presentes todos los agentes tecnológicos del sector del olivar: empresas, centros de investigación, administraciones públicas, universidad ... destacando, como elemento singular «El Centro de Interpretación de la Cultura del Olivo», que debemos pretender se «erija en un centro difusor de la cultura del aceite y del olivar y cuya actividad abordará los aspectos sociales, culturales, agronómicos y medioambientales del olivar, mostrando su importancia histórica en la cultura mediterránea».

Esto nos permite considerar, en principio, que «El Centro de Interpretación de la Cultura del Olivo» cumple los requisitos que se le pueden exigir a un museo, y como tal vamos a tratarlo. No obstante, también podemos asimilarlo a los llamados «Parques de las Ciencias» cuya metodología y objetivos pueden sernos también muy útiles en su diseño.

En definitiva, estamos hablando de un museo didáctico, caracterizado porque el usuario es un elemento activo en el proceso de descubrimiento y conocimiento de los objetos, a través de una intencionalidad comunicativa que parte de unos métodos didácticos. El museo didáctico es el que enseña a aprender a través del análisis (constructivismo) de la cultura material, ofreciendo a los usuarios los objetos, así como la información y los medios necesarios para que éste elabore sus propias interpretaciones. Así, el museo se convierte en un factor crítico, que propone múltiples interpretaciones, de manera que sea el propio visitante, una vez que se le proporcionen los recursos y mecanismos intelectuales adecuados, el que construya su propio aprendizaje mediante una metodología activa de descubrimiento. En esto reside la característica fundamental del museo didáctico: la intencionalidad educativa como máximo exponente.

Los museos siempre han tenido clara su dimensión cultural como depositarios de conocimientos, pero en el momento actual se les exige, además, un cambio de estructura articulado en el triángulo «conservación-investigación-difusión». Ello implica la necesidad de, no sólo presentar el conocimiento o el patrimonio que posee sino, además, hacerlo comprensible, atractivo y motivador. Por ello, es necesario planificar cuidadosa y didácticamente la distribución espacial de las temáticas, de las actividades, de los espacios de descanso, ... y de los posibles recorridos del museo, con el fin de hacerlo atractivo y capaz de proporcionar un aprendizaje informal a los visitantes.

La incorporación de las nuevas tecnologías a la vida de los museos ha revolucionado muchos de los aspectos de sus formas de comunicación;

este hecho es especialmente destacable para el museo didáctico que acostumbra a aprovechar al máximo estas innovaciones.

La didáctica en el museo tiene como fin principal el de proporcionar al visitante los medios para entender la obra; esto supone informar acerca de ésta y al mismo tiempo hacer partícipe al usuario en el proceso descubridor, convirtiéndolo en un elemento activo. Para ello, son necesarios talleres pedagógico-didácticos, así como actividades complementarias como cursos y animación cultural en su quehacer habitual. El museo didáctico como referente educador en la sociedad, va dirigido a todas las edades y condiciones que conforman la misma. La problemática aparece cuando tenemos que enfrentarnos al gran público, es decir, a toda clase de público. Esto supone un proceso complejo en la elaboración de un programa y en la organización de las presentaciones. Lo cierto es que el museo no selecciona a sus visitantes, así que debe intentar buscar una metodología común a todas las edades y condiciones aunque es tarea ardua y sin una respuesta real en la gran mayoría de los casos.

Por otro lado, para favorecer el ritmo de la visita y evitar problemas visuales, la presentación de letreros, carteles, trípticos... debe ser preferentemente con letras grandes y claras y textos no demasiado extensos.

En este trabajo, presentamos una propuesta secuencial de las áreas temáticas que creemos que deben estar inexorablemente presentes en un espacio como «El Centro de Interpretación de la Cultura del Olivo», de manera que la distribución de las mismas sea atractiva y didáctica y proporcione al visitante la oportunidad de aprender al tiempo que disfruta de una actividad lúdica relacionada con «el aceite» como elemento diferenciador de la provincia de Jaén.

DESARROLLO

Centrados en este contexto, vamos a partir de los elementos (o temáticas) básicas de las que, creemos, ha de constar el centro:

- > Historia del olivo y el aceite.
- > El olivo.
 - El árbol: aspectos botánicos.
 - Tipos de olivos/tipos de aceituna.
 - Distribución mundial.
 - El cultivo del olivo.
 - El olivar como paisaje y fuente de biodiversidad.

Proceso de obtención del aceite de oliva.

- Sistemática de los procesos básicos para la obtención del aceite de oliva.
 - o Recogida de la aceituna.
 - o Transporte a la almazara.
 - o Limpieza/lavado.
 - o Molturación de la aceituna.
 - o Extracción del aceite de la pasta oleosa.
 - o Decantación.
 - o Almacenamiento.
- Evolución histórica de los sistemas de obtención de aceite de oliva.
 - o Sistema de prensas de molino.
 - o Sistema de prensa de husillo.
 - o Sistema de prensa de viga y quintal.
 - o Sistema de prensa de torre.
 - o Sistema de centrifugación de 3 fases.
 - o Sistema de centrifugación de 2 fases.

Aspectos socioeconómicos.

Tipos de aceites de oliva.

- Clasificación de los aceites según la normativa vigente.

Calidad del aceite de oliva.

- ¿Cómo se mide la calidad del aceite de oliva?.
 - o Criterios físico-químicos.
 - o Criterios organolépticos.
- Factores que influyen en la calidad del aceite de oliva.
 - o Cultivo y tratamientos del olivo.
 - o Recolección de la aceituna.
 - o Transporte y almacenamiento de la aceituna.

Tabla 1

| | | | |
|---|-----------------------------|---|-------------------------------|
|  | Cafetería/restaurante |  | Tienda |
|  | Sala de conferencias |  | Aseos |
|  | Zona de descanso |  | Sala de Historia |
|  | El olivo |  | Obtención del aceite |
|  | Aspectos socioeconómicos |  | Tipos de aceite de oliva |
|  | Calidad del aceite de oliva |  | El aceite de oliva y la salud |
|  | Usos del aceite de oliva | | |

Cada una de las salas, estará diseñada de forma didáctica en relación a los contenidos que se presentan, realizándose en ellas actividades de distinto tipo, por ejemplo:

1. **Sala 1: Historia del olivo y el aceite:** Esta sala constará de:
 - Paneles con información en imágenes relacionadas con un texto.
 - Una pantalla gigante, frente a la que se situarán 3 filas de asientos, y en la que se proyectaran de forma cíclica distintos vídeos acerca de la historia del aceite de oliva.
 - Varios monitores que permitan realizar, de manera individual, actividades interactivas relacionadas con el tema.

2. **Sala 2: El olivo:** Esta sala constará de:
 - Un olivo en el centro y, junto a él, una figura animada de un agricultor que, mediante un sensor de movimiento, se mueve y va contando a los visitantes las características del olivo y el olivar.

- Un panel interactivo con una representación de las zonas olivareras en el mundo, en el que los visitantes podrán realizar actividades tales como: tocando encima de una región, decir como se llama y la superficie y tipos de olivos que posee.
- Varios monitores que permitan realizar actividades interactivas relacionadas con las variedades de olivo.
- Un terrario en el que habrá distintas variedades de olivo, de manera que se puedan distinguir *in situ*, las características de las mismas (que estarán indicadas de manera esquemática en un panel detrás de cada uno).

3. Sala 3: Proceso de obtención del aceite de oliva: Esta sala está dividida en dos partes:

- Procesos básicos para la obtención del aceite de oliva. Constará de un:
 - o Panel interactivo en el que se representará de forma esquemática el proceso de obtención del aceite de oliva, de manera que, tocando sobre cada uno de los procesos se abrirá otra pantalla en la que aparecerá un esquema del proceso citado y una explicación (en formato audio) del mismo.
 - o Paneles en los que se expondrán los procesos básicos de forma secuencial, y que constaran de un dibujo y/o esquema explicativo, una fotografía representativa del mismo y una sucinta explicación.
 - o Pantalla gigante, en la que cíclicamente se reproducirá un vídeo que recoja y explique de manera visual –intercalando imágenes reales y esquemas aclarativos– los distintos pasos de este proceso, su problemática, su maquinaria, su influencia en la calidad del producto final, ...
- Evolución histórica de los procesos de obtención del aceite de oliva
 - o Se presentarán paneles explicativos con fotografías y/o dibujos de los distintos sistemas.
 - o Además, y unido a cada panel, habrá una maqueta del sistema en cuestión a escala y operativa; esto es, diseñada de tal manera que, en las visitas guiadas, se pueda accionar.

4. Sala 4: Aspectos socioeconómicos: Esta sala constará de:

- Una pantalla gigante en la que se representará, de manera cíclica un estudio sobre el impacto económico del cultivo del aceite de oliva en la provincia de Jaén, en España y en el mundo.
- Una serie de paneles, que representen de forma gráfica, el aumento de producción de aceite de oliva en los últimos 100 años, tanto en Jaén, como en España, como a nivel mundial.
- Un globo terráqueo colgado en el centro de la sala, en el que se resaltarán en distintos colores los principales productores actuales y los países en expansión.
- Además, un guía explicará el cambio de actitud del mercado exterior en cuanto al aceite de oliva e irá mostrando en un panel interactivo las preferencias de los consumidores de distintos países en cuanto al tipo y calidad del aceite, el precio medio del aceite que se exporta, ...

5. Sala 5: Tipos de aceites de oliva: Esta sala constará de

- Un primer panel que reflejará la normativa actual en materia de aceite de oliva.
- Un segundo panel en el que se representen, en forma de mapa conceptual, los distintos tipos de aceite de oliva.
- Varios monitores interactivos, en los que los visitantes, puedan dar valores arbitrarios a los distintos parámetros que caracterizan a un aceite y ver qué tipo de aceite obtendrían.
- Una sala de experimentación en la que, de manera guiada, los visitantes puedan hacer mezclas de aceites y obtener un resultado.

6. Sala 6: Calidad del aceite de oliva: Está dividida en dos partes:

- Una primera sala en la que se expondrá la «base teórica» que sustenta la calidad del aceite de oliva, y que constará de:
 - o Un primer panel que reflejará la normativa actual en materia de aceite de oliva.

- o Un panel interactivo, en el que sólo estarán reflejados los parámetros que la normativa exige que vayan en el etiquetado, de manera, que al tocar sobre ellos, se abra una pantalla que explique –de forma visual y sonora– en qué consiste ese parámetro y para que sirve.
 - o Una zona de «laboratorio», en la que se podrá realizar experimentos simples, como el de hallar la acidez de un aceite o el rendimiento graso de una muestra de aceituna (siempre bajo supervisión de un guía).
 - o Un panel de muestras, con distintos tipos de aceites y defectos, previamente caracterizados, que el visitante pueda detectar por medio del olfato.
- Una sala de cata, en la que:
 - o Un guía explicará la normativa en vigor para las salas de cata, deteniéndose en detalles altamente gráficos como la copa de cata (su forma y color), la disposición de las cabinas, el trabajo del jefe de panel, ...
 - o Posteriormente se pasará a una zona de cabinas donde los visitantes realizaran –de forma guiada– una cata de dos tipos de aceites (con características muy diferentes).
 - o Por último, se pasará a la sala de cata abierta, donde se pondrán en común las sensaciones percibidas y el guía acabará su explicación.

7. Sala 7: El aceite de oliva y la salud: Esta sala constará de:

- Un apartado dedicado a libros, donde los visitantes podrán consultar la diferente y extensa bibliografía que existe en el momento actual respecto a este tema.
- En el centro de la sala se colocará un maniquí humano que estará controlado por un monitor desde el que los visitantes podrán seleccionar distintas partes del cuerpo –que se iluminarán– al tiempo que, en formato audio, se explica como influye el aceite de oliva en su mejor funcionamiento.

- Alrededor de toda la sala se colocarán paneles táctiles interactivos, con cada uno de los sistemas del cuerpo humano, de manera, que los visitantes puedan observar de manera gráfica como actúa el aceite de oliva en el mantenimiento y mejora del funcionamiento de estos sistemas.

8. **Sala 8: Usos del aceite de oliva:** Esta sala está dividida en dos partes:

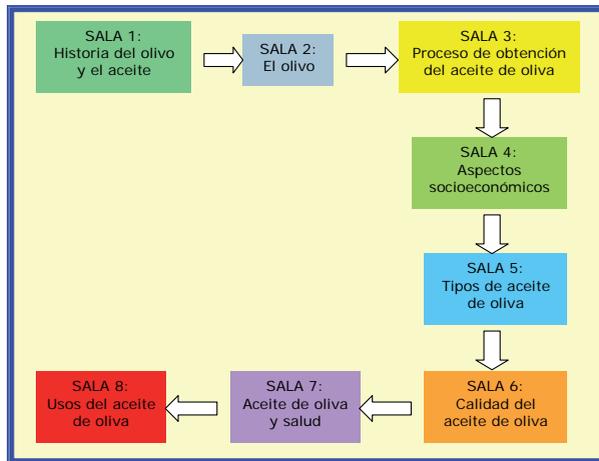
- Gastronomía.
 - o Constará de distintos paneles, en los que se representarán la gran variedad de comidas típicas que se realizan con aceite de oliva. Y en cada uno de ellos, una fotografía de la comida, su receta pormenorizada y una breve reseña histórica.
- Otros usos.
 - o Esta sala estará constituida por una serie de recreaciones, a tamaño natural, de los usos que del aceite se pueden hacer y junto a ellas su correspondiente panel explicativo; Por ejemplo; una lavandera haciendo jabón casero, o una familia cenando a la luz de un candil de aceite, ...
 - o Una estantería con distintas muestras de productos cosméticos que en la actualidad se fabrican con aceite de oliva, indicando el fabricante y su uso.

A continuación, describiremos los cuatro itinerarios «tipo» que hemos diseñado, aclarando que no son los únicos posibles, sino los más generales y que pueden ampliarse en función de las características de los visitantes.

Itinerario 1: Visitantes en general (libre)

Este primer itinerario está dirigido a cualquier tipología de visitante y recoge la generalidad del museo; además, está diseñado para que pueda ser realizado sin necesidad de guía, con la única ayuda de un folleto, en el que se recogen:

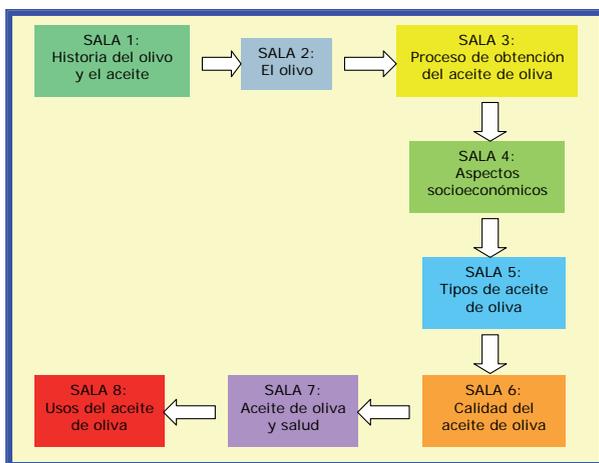
1. El itinerario a seguir (recorrido secuencial de las salas).
2. Una explicación casual sobre cada una de ellas, incluyendo datos y curiosidades que puedan ser asimilados en un contexto de aprendizaje informal.
3. Indicaciones específicas acerca de cómo se debe visitar-trabajar cada sala.



Itinerario 2: Visitantes en general (guiado)

Este segundo itinerario está diseñado para turistas en general, con un diverso nivel de conocimiento de la cultura del aceite de oliva y de lo que es y significa el concepto de aceite en sí mismo; estará guiado por un guía/monitor y en él se recogen:

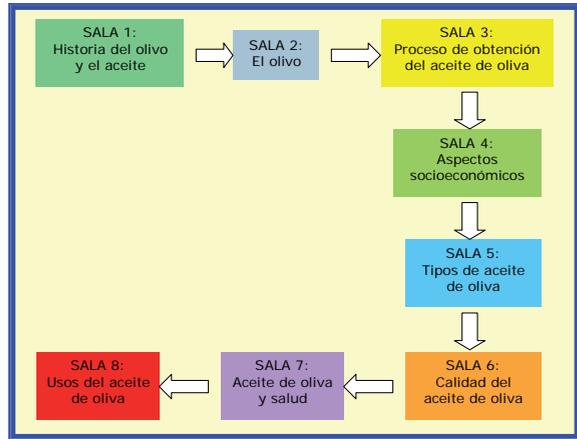
1. El itinerario a seguir (recorrido secuencial de las salas).
2. La explicación del guía/monitor, que estará centrada en cuestiones que despierten el interés del visitante por el aceite, sus propiedades y su consumo; de manera que se resalten anécdotas, curiosidades y por supuesto los beneficios del aceite de oliva para la salud.



3. Las actividades que, de forma guiada, podrán realizar los visitantes y su explicación (cuando sea necesaria o requerida por éstos) por parte del guía/monitor que los acompaña.

Itinerario 3: Escolares

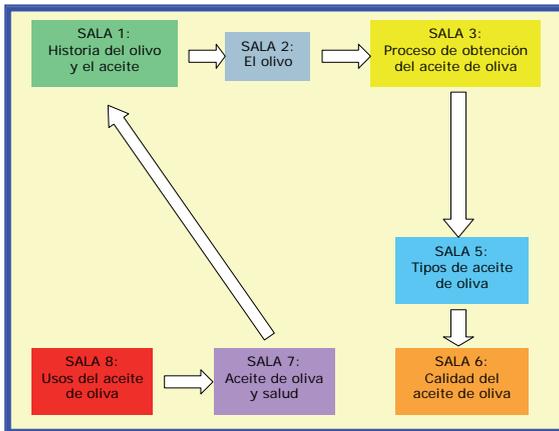
Este tercer itinerario está dirigido a los niños, con el objeto de servir de base a visitas de grupos escolares y será guiado por un guía/monitor encargado de dar las oportunas explicaciones acerca de cada sala y de permitir a los niños realizar las actividades especialmente diseñadas para ellos en cada una de las mismas. En él se recogen:



1. El itinerario a seguir (recorrido secuencial de las salas).
2. Un cuaderno de trabajo en el que los niños deberán ir tomando anotaciones sobre las explicaciones del guía/monitor y las actividades que realicen.
3. Indicaciones específicas acerca de las actividades de cada sala.

Itinerario 4: Agricultores

Este cuarto itinerario está diseñado para los agricultores, con la pretensión de resaltar el aspecto socioeconómico del cultivo del olivar para implicar al productor en la necesidad de obtener un aceite de oliva de calidad para mejorar su rendimiento; será guiado y en él se recogen:



1. El itinerario a seguir (recorrido secuencial de las salas).
2. La explicación del guía/monitor, que estará centrada en la calidad del aceite y su repercusión en los resultados económicos.
3. Las actividades que se podrán realizar en cada una de las salas.

CONCLUSIONES

Geolit es una gran oportunidad para la provincia de Jaén ya que, bien utilizado, puede llegar a ser un gran recurso para promocionar el elemento básico de su economía: el aceite. No obstante, en medio de todas las discusiones económicas, empresariales y políticas que lleva implícito, no podemos olvidarnos de la importancia que tiene la difusión de manera didáctica del producto que pretende promocionar. Y aquí es donde radica la importancia del trabajo realizado, ya que pretende ser un modo de implicar a todos los posibles visitantes de Geolit (turistas, alumnos de distintos niveles educativos, productores, ...) en la cultura del aceite de oliva. De manera que, la distribución de espacios, contenidos y actividades propuestas les permita disfrutar de su visita y nazca en cada uno de ellos su propia necesidad respecto al aceite de oliva (probarlo, consumirlo, producirlo adecuadamente, ...).

Por ello, hemos diseñado unos itinerarios, a la vez lúdicos y didácticos, que fomentan los aprendizajes informales y poseen un alto nivel de emotividad lo que provoca una motivación positiva de los visitantes hacia los contenidos expuestos.

Por último, cabe resaltar que el conocimiento que se adquiera bajo esta perspectiva sobre el aceite de oliva, va a perdurar en el tiempo, condicionando de manera positiva la actitud hacia el consumo de este producto, y activando la capacidad crítica de los actuales-posibles-futuros consumidores, de manera que sean capaces de discernir y elegir entre los distintos tipos de grasas que el mercado ofrece al aceite de oliva; no como una imposición ni una costumbre, sino como resultado de una reflexión y de la conclusión de que es la mejor opción posible.

BIBLIOGRAFÍA

- CIVANTOS, L. (1998). *El olivo, el aceite, la aceituna*. Consejo Oleícola Internacional.
- CIVANTOS, L. (1999). *Obtención del aceite de oliva virgen*. Ed. Agrícola Española S.A. Madrid (España).
- FERNÁNDEZ CERVANTES, M. «Los museos: espacios de cultura, espacios de aprendizaje». *Íber* 36, p 55-62.
- HERMOSO, M.; UCEDA, M.; GARCÍA-ORTIZ, A.; MORALES, J.; FRÍAS, L. y FERNÁNDEZ, A. (1991): *Elaboración de aceite de oliva de calidad*. Junta de Andalucía. Sevilla.
- HUMANES GUILLÉN, J. y CIVANTOS LÓPEZ-VILLALTA, M. (1993): *Producción de aceite de oliva de calidad. Influencia del cultivo*, Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura Pesca y Alimentación. Sevilla.
- MATAIX VERDÚ, J. *Aceite de oliva virgen y salud*. Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos. Universidad de Granada.
- <http://www.aceitedeoliva.com/mapa.htm>
- <http://www.arqhys.com/arquitectura/didactico-museo-definicion.html>
- <http://www.arqhys.com/arquitectura/didactico-museo.html>
- <http://www.arqhys.com/arquitectura/museo-comunicacion.html>
- <http://www.arqhys.com/arquitectura/museo-tecnologia.html>