

**DETALLE DE LA CONVOCATORIA DE ACTIVIDAD FORMATIVA**

Ref.Doc.: DetConAct

Cód.Centro: 23200031

<b>Datos de la actividad</b>	
<b>Título de la actividad:</b> UTILIZACIÓN DIDÁCTICA DEL OLIVAR, LA ACEITUNA Y EL ACEITE DE OLIVA.	
<b>Código de la actividad:</b> 142320GE024	<b>Fecha de realización:</b> 13/03/2014 - 21/05/2014
<b>Duración:</b> 32 horas: 25 Presenciales y 7 No presenciales	
<b>Categoría:</b> Otras modalidades	<b>Modalidad:</b> Curso con Seguimiento
<b>Lugar de realización:</b> Centro de Interpretación Olivar y Aceite. Comarca de la Loma.	<b>Nº de plazas:</b> 20
<b>Dirigido a:</b> Internivelar	
<b>Descriptor:</b> Otros	<b>Tipo de descriptor:</b> Otros

<b>Contenido</b>
<p>Día 13 de marzo. Cultura del aceite de oliva, alma de nuestros pueblos. Cata de Aceite de oliva virgen, sabor y salud. Ponente: Soledad Román. Lugar. Centro de interpretación Olivar y Aceite. Comarca de la Loma, sito en C/ Corredera San Fernando S/N Úbeda. Horario de 16:30 a 19:30 horas.</p> <p>2.Día 18 de marzo. Descripción del proyecto Olivar y Escuela. Forma de elaboración y su aplicación didáctica. Ponente: Carlos Zamorano Leal. Lugar. Centro de interpretación Olivar y Aceite. Comarca de la Loma, sito en C/ Corredera San Fernando S/N Úbeda. Horario de 16:30 a 20:30 horas.</p> <p>Día 19 de marzo. Discusión de enfoques y su utilización didáctica en el aula, de los materiales relacionados con el olivar y sus productos. Ponente: Carlos Zamorano Leal. Lugar. Centro de interpretación Olivar y Aceite. Comarca de la Loma, sito en C/ Corredera San Fernando S/N Úbeda. Horario de 16:30 a 20:30 horas.</p> <p>Día 20 de marzo. Planificación de actividades relacionadas con el olivar y desarrollo y aplicación en el aula. Ponente: Carlos Zamorano Leal. Lugar. Centro de interpretación Olivar y Aceite. Comarca de la Loma, sito en C/ Corredera San Fernando S/N Úbeda.</p> <p>Día 25 de marzo. Técnicas de cultivo en el olivar y proceso de elaboración del aceite. Ponente: Juan Molina Martínez Horario de 16:30 a 19:30 horas. Lugar. Cortijo Espíritu Santo de Torreperogil</p> <p>Día 26 de marzo. Diferenciación maridaje y texturización del aceite de oliva. Ponente. Anselmo Juárez Viedma. Lugar. Centro de interpretación Olivar y Aceite. Comarca de la Loma, sito en C/ Corredera San Fernando S/N Úbeda. Horario de 16:30 a 20:30 horas.</p> <p>Día 21 de mayo. Exposición y puesta en común de los materiales didácticos elaborados. Evaluación del curso. Ponente: Carlos Zamorano Leal. Lugar. Centro de interpretación Olivar y Aceite. Comarca de la Loma, sito en C/ Corredera San Fernando S/N Úbeda. Horario de 16:30 a 19:30 horas.</p>

<b>Descripción</b>
<p>Con esta actividad se pretende que a través del estudio del aceite de oliva, podamos acercarnos al contexto inmediato del alumnado y trabajar así, temas como la problemática de la alimentación, del entorno rural, cultural y propio, etc. Todo ello integrándolo en el currículo escolar, ofreciendo una visión del mundo rural inclusiva y equitativa, teniendo en cuenta las necesidades de los diferentes grupos y sectores de intervención educativo y social principalmente, para que el trabajo sea transversal y llegue a todas las competencias que el alumno/a debe alcanzar, dentro y fuera del marco escolar. Con esta actividad el docente elaborara un material, pero abierto a que se siga enriqueciéndolo, con sus conocimientos, aportes, alumnado y en línea al proyecto de su centro educativo.</p>

<b>Objetivos</b>
<p><b>Principales objetivos:</b> 1. Como despertar interés en el alumnado hacia su entorno más cercano, así como aprender a valorarlo y conservarlo y educarlo en la sensibilidad ambiental contribuyendo al cuidado y mejora del entorno, el ciclo de vida de un producto alimenticio y la importancia de protegerlo como garantía de equilibrio y</p>



sostenibilidad.

2. Conocer las características fundamentales del olivo y su cultivo, los procesos industriales y fundamentos científicos de los productos del olivar: Aceite de oliva.

3. Diseñar actividades destinadas a la utilización didáctica de diferentes aspectos asociados a la cultura del olivar, potenciando aquellas que favorezcan al desarrollo de proyectos y el trabajo en equipo asociado a los mismos, favoreciendo la creatividad y las habilidades de comunicación en nuestro alumnado.

**Observaciones**

La inscripción a la actividad será exclusivamente online a través de la página Web del CEP de Úbeda. El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta las 8.00 horas del día 10 de Marzo del 2014.

La metodología será: Activa, participativa, colaborativa y constructivista. La evaluación del curso se hará utilizando como instrumentos los cuestionarios de evaluación de las/los participantes y los informes de ponencia y coordinación. Para recibir certificación de esta actividad es preciso asistir al menos al 80% del horario de la fase presencial y realizar las tareas propuestas por el ponente de la actividad.

Los participantes deberán de traer para las sesiones de los días 18, 19, 20 de Marzo y 21 de Mayo, un ordenador portátil para poder trabajar sobre las tareas propuestas por el ponente.

**Criterios de baremación**

Descripción	Peso
Profesorado en general del CEP de Úbeda	1

**Sesiones**

Fecha	Hora de inicio	Hora de fin	Lugar de realización
13/03/14	16:30	19:30	Centro de interpretación Olivar y Aceite
18/03/14	16:30	20:30	Centro de interpretación Olivar y Aceite
19/03/14	16:30	20:30	Centro de interpretación Olivar y Aceite
20/03/14	16:30	20:30	Centro de interpretación Olivar y Aceite
25/03/14	16:30	19:30	Centro de interpretación Olivar y Aceite
26/03/14	16:30	20:30	Centro de interpretación Olivar y Aceite
21/05/14	16:30	19:30	Centro de interpretación Olivar y Aceite

**Personal agregado**

Nombre	Participa como
JUÁREZ VIEDMA, ANSELMO	Ponente
MOLINA MARTÍNEZ, JUAN	Ponente
ROMÁN HERRERA, MARÍA SOLEDAD	Ponente
ZAMORANO LEAL, CARLOS	Ponente

Ref.Doc.: DetConAct

Cód.Centro: 23200031



Ref.Doc.: DetConAct

Cód.Centro: 23200031

<b>Ponencias/Conferencias</b>				
<b>Fecha</b>	<b>Ponencia/Conferencia</b>	<b>Inicio</b>	<b>Fin</b>	<b>Ponente/Conferenciante</b>
13/03/14	Cultura del aceite de oliva, alma de nuestros pueblos. Cata de aceite de oliva	16:30	19:30	Román Herrera, María Soledad
18/03/14	UTILIZACIÓN DIDÁCTICA DEL OLIVAR, LA ACEITUNA Y EL ACEITE DE OLIVA.	16:30	20:30	Zamorano Leal, Carlos
19/03/14	UTILIZACIÓN DIDÁCTICA DEL OLIVAR, LA ACEITUNA Y EL ACEITE DE OLIVA.	16:30	20:30	Zamorano Leal, Carlos
20/03/14	UTILIZACIÓN DIDÁCTICA DEL OLIVAR, LA ACEITUNA Y EL ACEITE DE OLIVA.	16:30	20:30	Zamorano Leal, Carlos
25/03/14	TÉCNICAS DE CULTIVO EN EL OLIVAR Y PROCESO DE ELABORACIÓN DEL ACEITE	16:30	19:30	Molina Martínez, Juan
26/03/14	DIFERENCIACIÓN ENTRE MARIDAJE Y TEXTURIZACIÓN DEL ACEITE	16:30	20:30	Juárez Viedma, Anselmo
21/05/14	UTILIZACIÓN DIDÁCTICA DEL OLIVAR, LA ACEITUNA Y EL ACEITE DE OLIVA.	16:30	19:30	Zamorano Leal, Carlos
<b>Asesores</b>				
<b>Nombre Asesor</b>				
Cobo Reyes, Antonio				

