



Juan Pozuelo, 'embajador' de Aceites de Oliva de España, en uno de los talleres de la campaña, celebrado en el Colegio Nuestra Señora de La Concepción de Madrid.

## Talleres para acercar la cultura del aceite de oliva a escolares entre 6 y 8 años

04-03-2015

**Aceites de Oliva de España ha puesto en marcha una campaña de promoción en centros escolares para acercar la cultura del aceite a los consumidores del futuro. La acción, que tendrá continuidad en 2016, llegará a 30.000 escolares entre 6 y 8 años, de siete comunidades autónomas.**

A mediados de febrero se ha puesto en marcha la *Campana de promoción de los aceites de oliva*, una iniciativa de Aceites de Oliva de España que organizará 300 talleres para llevar la cultura de los Aceites de Oliva a 15.000 escolares de todo el país. En esta acción participarán centros educativos de Madrid, Málaga, Murcia, Sevilla, Valencia, Valladolid, Vigo y Zaragoza. La campaña cuenta con el apoyo de la Unión Europea, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y la colaboración del cocinero **Juan Pozuelo**.

Esta acción tiene un interés estratégico para la *Campana de promoción de los aceites de oliva*, teniendo en cuenta que los escolares se convierten en prescriptores en sus propias casas, compartiendo sus nuevos conocimientos con la familia y facilitando a sus padres la inclusión del aceite de oliva en la alimentación de todo el hogar. A largo plazo, los hábitos alimentarios saludables inculcados en la fase de desarrollo tienen muchas posibilidades de ser conservados durante toda la vida.

Para ello, se han elaborado materiales pedagógicos específicos y se ha dotado a los formadores de herramientas multimedia desarrolladas para el público infantil (pieza audiovisual interactiva sobre las experiencias con los aceites de oliva, dossier de apoyo para los profesores, kits infantiles -folletos, cuestionarios, bolsas regalo- y una guía para los padres).

### Una experiencia que abre la puerta a muchas otras

Los escolares que acuden al taller tienen la oportunidad de recibir información sobre los beneficios que conlleva el consumo de los aceites de oliva. Tras establecer los conocimientos básicos en la fase teórica, los alumnos están preparados para las actividades

de la parte práctica. En grupos de cincuenta aproximadamente, tienen su primera toma de contacto con las variedades más representativas de los aceites de oliva virgen extra: Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual. A lo largo de su particular 'experiencia', necesitarán todos sus sentidos para evaluar los aceites de oliva, analizando sus principales características organolépticas, conjugando las directrices de los monitores con sus apreciaciones personales:

- Experiencia 'de Aroma'. En una cata ciega, guiados por el olfato, los escolares aprenderán a reconocer las variedades expuestas, y sus diferentes aromas (manzana, hojas, hierba, frutos secos...).
- Experiencia 'de Sabor'. Se realizará una degustación a ciegas, donde los escolares podrán probar las distintas variedades de aceites de oliva virgen extra con pan, para aprender a distinguir sus matices (frutados, amargos, picantes, dulces).
- Experiencia 'Gastronómica'. Los escolares aprenderán qué variedad es la que mejor potencia el sabor de los platos que más les gustan.

### **Duplicando resultados**

La misma cantidad de Talleres, con el mismo número de escolares contactados, tendrá lugar a lo largo del tercer año de la campaña de promoción para el mercado nacional. Gracias a esta continuidad en el tiempo, será posible poner la *Experiencia de los aceites de oliva* al alcance del mayor número de escolares posible. Para ello, la campaña ha contemplado un calendario de talleres en los centros educativos ubicados en los principales núcleos de población de nuestro país. Los talleres tendrán continuidad en 2016, para completar su recorrido por escuelas de todo el país, hasta llegar a 30.000 escolares.