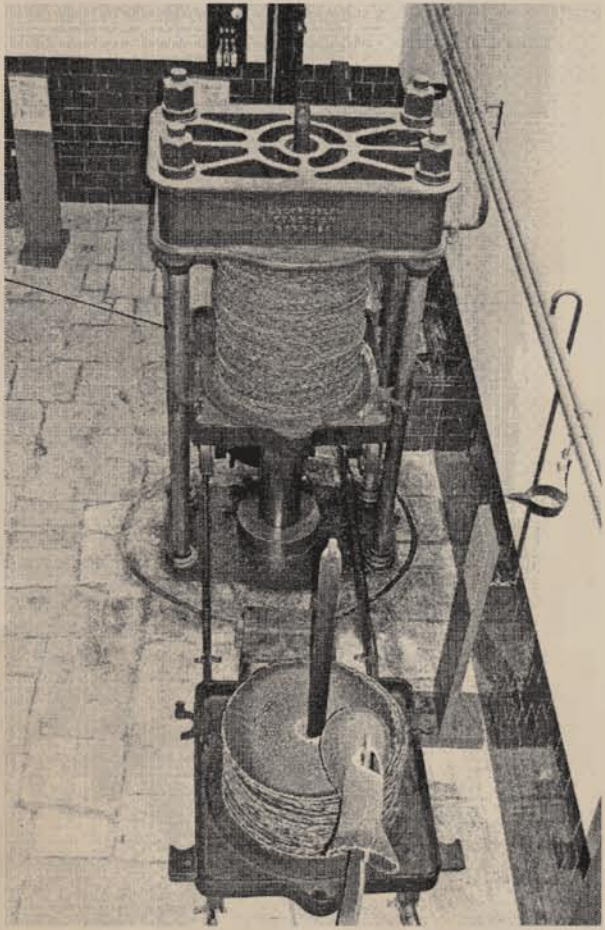


UN ESPACIO PARA UNA CULTURA VIVA

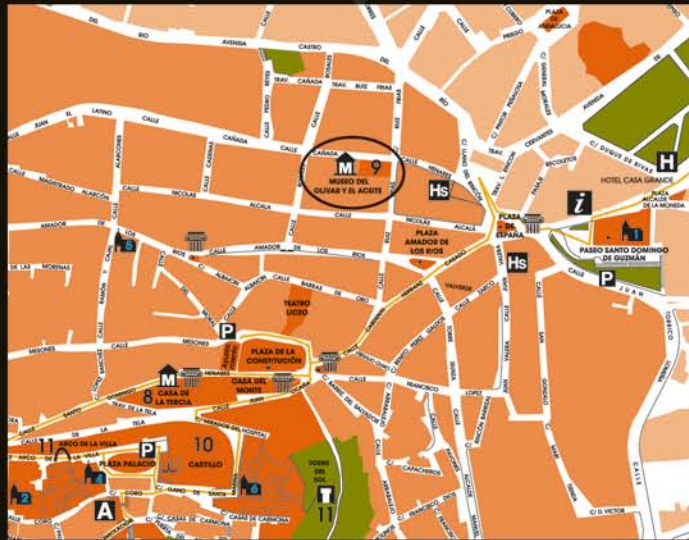
La intención de este museo municipal es la de recoger y dinamizar los aspectos más significativos de la cultura del aceite y del olivar. Se trata de un entorno educativo donde los visitantes puedan tener una experiencia, a través de sus cinco sentidos, que les permita acercarse y profundizar en esta trama milenaria de cultura, combinando el intercambio de conocimientos, con el desarrollo de actividades y la proposición de prácticas saludables. En este sentido, la ciudad de Baena es un lugar privilegiado donde poder hallar ejemplos vivos de los distintos contenidos que aquí se presentan.



HORARIOS TIMES	Horario de Invierno (1 octubre - 14 junio) <i>Winter Opening Times</i> (1 october - 14 june)	Horario de Verano (15 junio - 30 septiembre) <i>Summer Opening Times</i> (15 june - 30 september)
Lunes / Monday	Cerrado / Closed	Cerrado / Closed
Martes / Tuesday	10:30 h. - 13:30 h.	10:30 h. - 13:30 h.
Miércoles / Wednesday	10:30 h. - 13:30 h.	10:30 h. - 13:30 h.
Jueves / Thursday	10:30 h. - 13:30 h.	10:30 h. - 13:30 h.
Viernes / Friday	10:30 h. - 13:30 h. 17:00 h. - 19:00 h.	10:30 h. - 13:30 h. 18:00 h. - 20:00 h.
Sábado / Saturday	10:30 h. - 13:30 h. 17:00 h. - 19:00 h.	10:30 h. - 13:30 h. 18:00 h. - 20:00 h.
Domingo y Festivos <i>Sunday an Holiday</i>	10:30 h. - 13:30 h.	10:30 h. - 13:30 h.
Lunes Vísperas de Festivos <i>Monday before holiday</i>	10:30 h. - 13:30 h. 17:00 h. - 19:00 h.	10:30 h. - 13:30 h. 18:00 h. - 20:00 h.

Observaciones / Notes

25/12 - 01/01: Cerrado / Cosed
 Semana Santa / Easter: Abierto todos los días / Open every day
 Feria Real / Fair: Abierto excepto el lunes / Open except for Monday
 (1ª semana de Octubre / 1º week of october)



Museo del Olivar y el Aceite
 C/ Cañada, 7 - BAENA (Córdoba) - Tel. 957 69 16 41
 info@museoaceite.com - www.baenacultura.es



A DEMONSTRATION OF A TRADITIONAL, BUT THRIVING WAY OF LIFE

The aim of this municipal museum is provide a lively, interactive demonstration of the most important aspects of olive cultivation and olive oil production and the way-of-life of those involved. It is an education-oriented environment, where the experience that visitors have, engaging all five senses, enables them to get closer to and more deeply interested in this ancient way-of-life, combining the exchange of knowledge with participatory activities and healthy culinary suggestions. In this respect, Baena is a privileged location where you can find living examples of the various things on display here.



UN ESPACE POUR UNE CULTURE VIVE

L'intention de ce musée municipal est celle de rassembler et dynamiser les aspects les plus significatifs de la culture de l'huile d'olive et de l'oliveraie. Il s'agit d'un environnement éducatif où les visiteurs peuvent avoir une expérience, à travers leurs cinq sens, qui leur permet de s'approcher et d'approfondir dans cette trame millénaire de culture, en combinant l'échange de connaissances, avec le développement d'activités et de la proposition de pratiques saines. En ce sens, la ville de Baena est un lieu privilégié où l'on peut trouver des exemples vifs des différents contenus qui sont ici présentés.

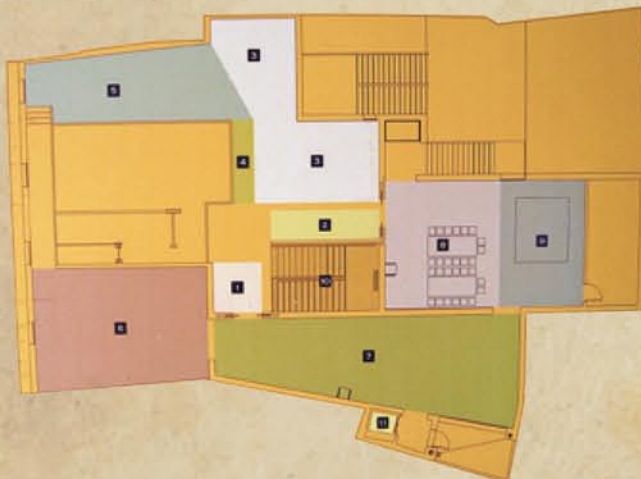


PLANTA BAJA



- | | |
|----------------------|-------------|
| 1 ENTRADA | 2 ACCESO |
| 3 RECEPCIÓN | 4 HISTORIA |
| 5 EL MOLINO | 6 LA BODEGA |
| 7 SALÓN DE ACTOS | 8 PATIO |
| 9 ACCESO A 1ª PLANTA | |

PLANTA PRIMERA



- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 1 LUZ Y CALOR | 2 COSMÉTICA |
| 3 ALIMENTO Y SALUD | 4 CALENDARIO DEL OLIVO |
| 5 ARTESANOS Y OFICIOS | 6 EL OLEOTALLER |
| 7 SALA DE EXP. TEMPORALES | 8 SALA DE LA CATA |
| 9 BIBLIOTECA | |

EL RECORRIDO



El edificio que alberga al museo pertenece a un antiguo molino y dispone de una superficie de exposición de más de 800 m², distribuidos en dos plantas.

En la PLANTA BAJA se sitúa la zona de recepción, la almazara, restaurada y en funcionamiento y la bodega, así como otros contenidos acerca de la historia del olivar. Una sala de usos múltiples permite visualizar diferentes audiovisuales, así como participar en otras tantas propuestas educativas.

En la PLANTA ALTA se encuentra un amplio repertorio interpretativo acerca de los diversos usos del aceite y la aceituna: luz, calor, energía eléctrica, medicina, artesanía, arte y, por supuesto, cocina.

El calendario del olivo, "El Oleotaller" –lugar de aprendizaje lúdico–, y una sala dedicada a la DENOMINACIÓN DE ORIGEN BAENA, donde se puede degustar la calidad de estos aceites, son algunos de los ambientes que el visitante podrá disfrutar.

Además de la exposición permanente, otros espacios como el CENTRO DE DOCUMENTACIÓN, la biblioteca, la sala de EXPOSICIONES TEMPORALES –con una primera muestra interpretativa del papel de la etiqueta– junto a la página web del Museo, lo convierten en un verdadero centro de recursos abierto a todas las personas interesadas en esta apasionante riqueza de nuestra tierra.



THE ITINERARY



The building that plays host to the museum is an old olive oil mill with more than 800 m² of exhibition space divided between its two floors.

On the GROUND FLOOR are the reception area, the olive oil press (restored and in full working order), and the olive oil store, as well as other exhibits on the history of the olive-groves.

A number of audiovisual presentations may be seen in multipurpose theatre and meeting-room, where visitors may also participate in an array of other educational activities.

On the UPPER FLOOR, there is a wide range of displays and information about the various uses of olive oil and the olive: lighting, heating, electrical energy production, medicine, arts and crafts, and, of course, cooking. Among the environments created for the visitor's enjoyment are: the calendar of the olive, "The Olive Oil-workshop" –an education oriented play area–, and a room dedicated to the Denominación de Origen BAENA, where the oils enjoying this certification may be tasted.

As well as the permanent exhibition, there are other spaces like the ARCHIVE, y the library, the TEMPORARY EXHIBITION HALL (in which the inaugural display is teaches us about the role of the labelling and certification), along with access to the museum's web site. This suite of exhibitions and facilities makes the Museum a true centre of resources for anyone interested in the wondrous riches of Baena and its environs.

LE PARCOURS



Le bâtiment qui abrite le musée appartient à un ancien moulin et dispose d'une surface d'exposition de plus de 800 m², distribués sur deux niveaux.

Au rez-de-chaussée se trouve la zone de réception et magasin, le moulin à huile, restauré et en fonctionnement, et l'entrepôt, ainsi que d'autres contenus sur l'histoire de l'oliveraie. Une salle polyvalente permet de visualiser différents audio-visuels, ainsi que participer à d'autres projets éducatifs.

Au première étage se trouve un vaste répertoire interprétatif sur les diverses utilisations de l'huile et l'olive: lumière, chaleur, énergie électrique, médecine, artisanat, art et, évidemment, cuisine. Le calendrier de l'olivier, "l'Oleotaller" –lieu d'apprentissage ludique–, et une salle consacrée à l'Appellation d'Origine Contrôlée BAENA, où on peut goûter la qualité de ces huiles, c'est entre autres choses les atmosphères dont peut jouir le visiteur.

Outre l'exposition permanente, d'autres espaces comme le centre de documentation, la bibliothèque, la salle d'expositions temporaires, avec la page WEB du Musée, le transforment en un véritable centre de ressources ouvert à toutes les personnes.

