

Projeto *Olive Day*

Olivicultura Vivenciada

Quinta da Estância
e Estância das Oliveiras lançam
um imperdível projeto pedagógico
sobre olivicultura!!!



30
anos



*Estância das
Oliveiras*



Projeto Olive Day Olivicultura Vivenciada para seus alunos:

A Quinta da Estância e a Estância das Oliveiras se unem, criando um projeto pedagógico e transdisciplinar único e imperdível sobre o mundo da Olivicultura - unindo história, presente, futuro, agricultura, sustentabilidade, meio ambiente, geografia, saúde, transformação, produção, industrialização, características e processos químicos e físicos e muito mais.

Obs.: Projeto voltado preferencialmente para alunos do 5º Ano do Ensino Fundamental ao 3º Ano do Ensino Médio (abordaremos os conteúdos pedagógicos de forma mais ou menos completa e complexa, conforme a faixa etária dos alunos presentes em cada visita).





Opções de Pacotes:

Pacote de 1/2 Turno

Manhã – das 8h30min as 12h

ou Tarde – das 14h as 17h30min

Todo programa ocorre na sede da Estância das Oliveiras

- Agricultura, Sustentabilidade e Meio Ambiente:** trilha ecológica no novo olival (passando pela mata ciliar e pela curiosa figueira com palmeira na copa) + visita às oliveiras antigas e colmeias de abelhas nativas (sem ferrão) responsáveis pela polinização do olival.
- Experiência Terroir:** Participantes entram em uma trincheira com 3 metros de profundidade, escavada em meio aos Olivais, para visualizarem as diferentes camadas e composições do nosso solo e sua influência na produção de nossos azeites premiados.
- Piquenique da Estância** - com cachorrinhos quentes caseiros, pães de queijo, pãezinhos caseiros recheados com frango, pãezinhos caseiros recheados com goiabada, bolo de chocolate, frutas (bananas e maçãs), água, água aromatizada, cafézinho e chá de oliveira.
- História, Mitologia e Geografia:** rodas de pedra (produção antiga de azeite); mapa mundi (com passado, presente e futuro da olivicultura); história e mitologia ligadas às oliveiras e ao azeite.





Opções de Pacotes:

Pacote de 1/2 Turno

Manhã – das 8h30min as 12h

ou Tarde – das 14h as 17h30min

Todo programa ocorre na sede da Estância das Oliveiras



- **Visita ao Lagar** (agroindústria de extração do Azeite Extra Virgem): aprendendo sobre industrialização e suas etapas, características e processos químicos e físicos presentes, blendagem e monovarietais, características das principais variedades de oliveiras, entre outros (visualização das máquinas e explanação sobre o passo a passo da extração).
- **Degustação e análise sensorial dos azeites:** benefícios para a saúde + características orgânicas + degustação, análise sensorial e avaliação dos azeites extras virgens + gráfico radar de características orgânicas e suas pontuações + concursos e premiações mundiais.
- **Oficina de blendagem:** onde os alunos poderão criar seu próprio blend para degustação e análise sensorial.
11h30min-12h (Manhã) ou 17h-17h30min (Tarde) - Término, despedida e saída da Estância das Oliveiras.





Opções de Pacotes:

Pacote de 1/2 Turno

Manhã – das 8h30min as 12h

ou Tarde – das 14h as 17h30min

Todo programa ocorre na sede da Estância das Oliveiras

- Disponibilidade de reservas:
- Pacote da Tarde:** Disponível para reservas de maio até setembro de 2023 em Dias de Semana (de segunda a sexta-feira, exceto em feriados);
- Pacote da Manhã:** Disponível para reservas de maio até setembro de 2023 em Dias de Semana e Finais de Semana (de segunda-feira a domingo, incluindo feriados).
- Investimento:

VALOR ESPECIAL de R\$ ~~159,00~~
por apenas **R\$ 114,00** *por aluno.*





Opções de Pacotes:

Pacote de 1 Dia inteiro

Das 8h30min as 17h30min

Manhã e Almoço na Quinta da Estância

+ Tarde na Estância das Oliveiras:

- 8h30min-9h - *Chegada, recepção e boas vindas na Quinta da Estância.*
- Lanche da manhã - *pães caseiros fatiados (tradicional e multigrãos), pastinhas (manteiga, doce-de-leite, pastinha de frango e pastinha de ricota), cuca alemã, pãezinhos recheados com frango, frutas, água, água aromatizada, sucos, cafezinho e chás.*
- Sustentabilidade, Meio Ambiente, Pegada Ecológica, Leave No Trace, Neutralização de Carbono (carbon-free ou carbono zero): *trilha ecológica até o olival principal, passando pela mata ciliar nativa e pelos campos de coxilhas, com visualização de bugios nativos e caminhada no córrego.*
- Olivicultura Vivenciada: *vivência completa no Olival Principal (preparação e correção do solo, plantio, manutenção do pomar, colheita, características, nutrientes necessários e cuidados com as oliveiras, produtos orgânicos e biológicos, bioagricultura, bactérias benéficas e muito mais).*
- Passeio de trator (retorno).





Opções de Pacotes:

Pacote de 1 Dia inteiro

Das 8h30min as 17h30min

Manhã e Almoço na Quinta da Estância

+ Tarde na Estância das Oliveiras:

- 12h - Almoço na sede da Quinta da Estância.
- 13h20min - Saída da Quinta da Estância para a Estância das Oliveiras (1,5km, com o transporte da Escola).
- 13h30min - *Chegada, recepção e boas vindas na Estância das Oliveiras.*
- Agricultura, Sustentabilidade e Meio Ambiente:** *trilha ecológica no novo olival (passando pela mata ciliar e pela curiosa figueira com palmeira na copa) + visita às oliveiras antigas e colmeias de abelhas nativas (sem ferrão) responsáveis pela polinização do olival.*
- Experiência Terroir:** *Participantes entram em uma trincheira com 3 metros de profundidade, escavada em meio aos Olivais, para visualizarem as diferentes camadas e composições do nosso solo e sua influência na produção de nossos azeites premiados.*
- Piquenique da Estância** - *com cachorrinhos quentes caseiros, pães de queijo, pãezinhos caseiros recheados com frango, pãezinhos caseiros recheados com goiabada, bolo de chocolate, frutas (bananas e maçãs), água, água aromatizada, cafezinho e chá de oliveira.*





Opções de Pacotes:

Pacote de 1 Dia inteiro

Das 8h30min as 17h30min

Manhã e Almoço na Quinta da Estância

+ Tarde na Estância das Oliveiras:

- **História, Mitologia e Geografia:** rodas de pedra (produção antiga de azeite); mapa mundi (com passado, presente e futuro da olivicultura); história e mitologia ligadas às oliveiras e ao azeite.
- **Visita ao Lagar (agroindústria de extração do Azeite Extra Virgem):** aprendendo sobre industrialização e suas etapas, características e processos químicos e físicos presentes, blendagem e monovarietais, características das principais variedades de oliveiras, entre outros (visualização das máquinas e explanação sobre o passo a passo da extração).
- **Degustação e análise sensorial dos azeites:** benefícios para a saúde + características orgânicas + degustação, análise sensorial e avaliação dos azeites extras virgens + gráfico radar de características orgânicas e suas pontuações + concursos e premiações mundiais.
- **Oficina de blendagem:** onde os alunos poderão criar seu próprio blend para degustação e análise sensorial.
- **17h-17h30min – Término, despedida e saída da Estância das Oliveiras.**





Opções de Pacotes:



Pacote de 1 Dia inteiro

Das 8h30min as 17h30min

Manhã e Almoço na Quinta da Estância
+ Tarde na Estância das Oliveiras:



Disponibilidade de reservas:

Pacote do Dia inteiro está disponível de maio até setembro de 2023 em Dias de Semana (de segunda a sexta-feira, exceto em feriados).

Investimento:

VALOR ESPECIAL de R\$ ~~299,00~~

por apenas **R\$ 214,00** por aluno.



Projeto *Olive Day*

Olivicultura Vivenciada

Obs.: Os pacotes e conteúdos acima podem ser customizados e alterados, de acordo com os objetivos da Escola e dos Professores para cada visita ou reserva.

Reserve agora:  (51) 99544-0611

Garanta para seus alunos esta experiência única e autêntica a apenas 28km de Porto Alegre!



30 anos

