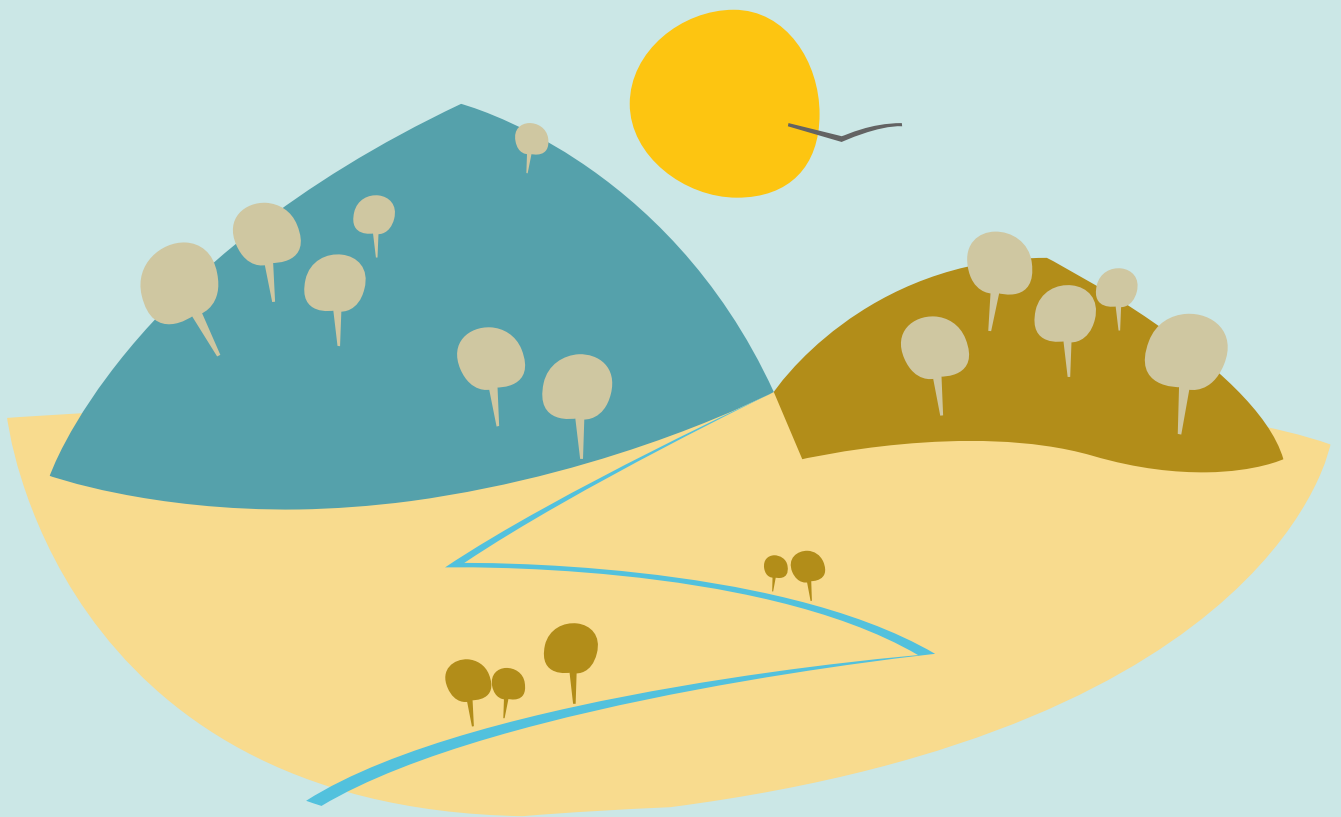


La Naturaleza y Tú

Propuesta de actividades



Nombre de la actividad

El Lagar y sus Costumbres

ÁREAS CURRICULARES



ÁREAS RELACIONADAS
EDUCACIÓN PRIMARIA Y
SECUNDARIA

Conocimiento del medio natural, social y cultural
Ciencia, Tecnología y Ambiente
Educación Física

COMPETENCIAS CLAVES

- Competencia en el conocimiento y en la interacción con el mundo físico.
- Conocer los principales valores naturales y culturales del Parque Natural.
- Conocer el entorno social y cultural, desde una perspectiva amplia; valorar y disfrutar en medio natural, contribuyendo a su conservación y mejora.

NIVEL EDUCATIVO

2º y 3º ciclo de Educación Primaria
1º ciclo de Educación Secundaria

ESQUEMA DE DESARROLLO
DE LA ACTIVIDAD

- Conocer y potenciar la visita al Ecomuseo Lagar de Torrijos, único Lagar en funcionamiento, y recrear cómo era la vida en este lagar
- Conocer el proceso de elaboración del vino y del aceite de oliva
- Conocer los recursos que ofrece la naturaleza para la elaboración de herramientas y otros utensilios de la vida cotidiana

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Visita al Lagar
Tiro con arco
Senderismo interpretativo



PLANTEAMIENTO GENERAL

Esta comarca de los Montes de Málaga fue muy afamada en el pasado por la elaboración de sus magníficos vinos dulces, semidulces y secos. Todavía hoy se conservan, aunque dispersas algunas construcciones tradicionales de esos tiempos denominados lagares.

Los lagares son edificios cuya parte principal se haya destinada a la elaboración de vinos. Entre ellas destaca El Lagar de Torrijos, que data de 1843 y que representa el prototipo de casa lagar de los montes de Málaga. Este edificio que se conserva substancialmente tal y como se construyó, alberga actualmente el mencionado Ecomuseo que es referencia obligada para el visitante del Parque Natural

PROCESO PASO A PASO

Actividad 1

Investiga en el aula

El alumnado se dividirá en grupos.

Objetivos:

- Conocer el proceso de elaboración del vino, del aceite de oliva y el pan
- Conocer los recursos naturales para la elaboración de utensilios de uso diario

Actividad 2

Visita al campo

1-Elaboración del vino: mediante explicaciones sencillas y con la ayuda de algunas gráficas y simulaciones con los instrumentos del Ecomuseo, se recrea como se extraía el zumo de la uva de forma artesanal

2-Elaboración de pan artesanal: Se explicará el proceso de obtención del trigo y posteriormente se elaborarán panecillos de forma artesanal

Actividad 3

Exposición de los datos

Para concluir con el proceso, el alumnado analizará tanto lo estudiado en el aula como lo observado en el campo

IDEAS PARA LA ACCIÓN

Realizar un cuaderno de campo con dibujos y esquemas sobre el proceso de elaboración del vino y del aceite de oliva

Materiales necesarios

Lo que lleva el monitor: materiales y utensilios para la elaboración del pan
Los alumnos deben ir provistos de ropa adecuada al tiempo y un calzado cómodo

Preguntas para dinamizar

- ¿Cuántas personas vivían en el Lagar?
- ¿Por qué están enterradas las tinajas?
- ¿Qué sale de las uvas cuando las pisamos?
- ¿De dónde se obtiene el aceite de oliva?

Qué entiendes por...?

Era, Fermentación, Prensa, Molino, Huerto

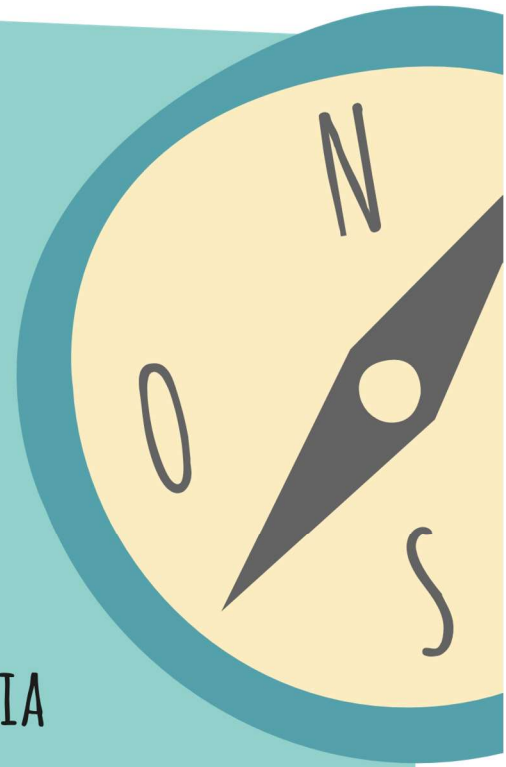
OTRAS ACTIVIDADES

El Bosque de Málaga

Orientación en la Naturaleza

Ruta en Kayak y Paddle surf Acantilados Nerja-Maró

Ruta P.N. Desembocadura del río Guadalhorce



INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA (RECURSOS DIGITALES)

www.educare-aventura.com



JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO