



CONOCE UNA BODEGA Y UNA ALMAZARA

¡Nos vamos de clase al campo!



Arganda del Rey
CIUDAD EDUCADORA



VINÍCOLA DE ARGANDA





Arganda del Rey es por tradición una tierra de vinos. Un clima soleado durante todo el año y su tierra arcillosa, bañada por el agua del río Jarama, hacen único el vino que desde la época romana se cultiva en esta tierra.

QUIENES SOMOS

Vinícola de Arganda es una bodega con más de 80 años de experiencia en el cultivo de la vid y en la elaboración de vinos. En el año 2002 se inauguraron las nuevas instalaciones de la Cooperativa. Este proyecto ha supuesto un nuevo y decidido impulso que nos permite afrontar los retos de un mercado cada día más competitivo apoyándonos en dos pilares fundamentales para nosotros: calidad y versatilidad. Son numerosos nuestros vinos reconocidos y galardonados, así como nuestra labor acreditada y divulgada por los medios de comunicación.



LA EXPERIENCIA DEL ALUMNADO

El programa escolar pretende acercar a los escolares a una visión del campo argandeño como los cultivos, cuidados, labores... a muy pocos kilómetros de la ciudad de Madrid.

Vinícola de Arganda>

Conocerán lo que es un viñedo, las partes de una vid y de una uva, y cómo se produce el prensado de los racimos.

Aprenderán aspectos relacionados con la historia del vino, sus procesos de elaboración y su importancia en el municipio de Arganda del Rey. El cultivo de la vid es un arte que, desde la época romana, se viene desarrollando en Arganda del Rey. Hay evidencias que sitúan el cultivo de la vid en el Valle del Jarama hacia el siglo III d.C., como zona de influencia agrícola de Complutum, hoy Alcalá de Henares.

Observarán el encorchado, el diseño y decoración de las botellas, la plantación de vides y el reciclaje de elementos del mundo del vino.

Descubrirán las cubas, qué partes las componen, para qué se utilizan y cómo se construyen... todo ello para terminar probando el mosto más dulce de la bodega.



Aceitera de Arganda>

El origen de la primera cooperativa aceitera de Arganda del Rey data del 17 de abril de 1930, realizando la extracción de aceite de oliva virgen a través de un molino de piedra y prensas, hasta la creación de las amplias y modernas instalaciones de extracción continua cuya puesta en funcionamiento en 2002.

Arganda del Rey, situada en la zona sureste de la Comunidad de Madrid, cuenta con un clima que permite una muy buena maduración de las aceitunas, teniendo unas mil hectáreas de olivar entre secano y regadío, lo que supone unos cien mil olivos, con una producción media de ochocientos mil kilos de aceituna de las variedades cornicabra, manzanilla y picual, de los cuales se obtiene un aceite de oliva virgen extra (AOVE), siendo la cornicabra la variedad predominante.



OBJETIVOS

- > Conocer los ciclos del campo, labores y cuidados.
- > Identificar los distintos ciclos de la vida de la vid a lo largo del año.
- > En los primeros meses del curso escolar tendrán relación con los procesos tecnológicos que giran en torno a la vendimia. En los últimos meses, los correspondientes a primavera con la brotación de las plantas.
- > Conocer los diferentes procesos de transformación de la uva (desde la tierra a la mesa).
- > Reconocer las diferentes actividades económicas que giran en torno a la agricultura (sector primario) con otros sectores económicos (secundario y terciario).





ACTIVIDADES CON LA COOPERATIVA DE ARGANDA DEL REY

Visita a Vinícola Arganda>

La actividad empezará a las 10:00 horas en un punto de recogida que se enviará mediante ubicación.

Calendario: abril, mayo y junio - Horario: 10:30 a 12:30 h.

La actividad consiste en una visita tanto por el campo como por la cooperativa donde, partiendo de la prehistoria y hasta nuestros días, se les explica la recogida de la uva. Se trabajan conceptos como los tipos de uva, recogida, extracción del zumo, tipos de agricultura, el cambio climático y el huerto. Todos estos conceptos se relacionan con los tres sectores económicos.

En un primer momento realizaremos un recorrido por los viñedos, conociendo la agricultura tradicional e intensiva, las diferentes variedades de uva, el trabajo de la agricultura argandeña y las diferentes plantaciones.

En la segunda parte se irá a la bodega donde, recorriendo la misma, se explicará todo el proceso de elaboración, envejecido y embotellado de nuestros vinos.

Para finalizar entre las barricas, haremos una degustación de nuestro mosto.

Duración aproximada del programa escolar: 2 horas.

Recomendado para alumnos de

- **SEGUNDO CICLO DE EDUCACIÓN INFANTIL (5 años):**

La visita solo se realizará en el campo.

Duración aproximada 2 horas, pudiendo acudir 2 grupos por visita.

Al final de la visita degustarán mosto.

Coste: 5 €/niño.

- **EDUCACIÓN PRIMARIA:**

La visita se realizará en el campo y luego se trasladarán a la cooperativa.

Duración aproximada 2 horas, pudiendo acudir 2 grupos por visita.

Al final de la visita degustarán mosto.

Precio: 7 €/niño.



Visita a Aceitera Arganda >

La actividad empezará a las 10:00 horas en un punto de recogida que se enviará mediante ubicación.

Calendario: noviembre, diciembre y enero - Horario: 10:30 a 12:30 h.

La actividad consiste en una visita tanto por el campo como por la cooperativa donde, partiendo de la prehistoria y hasta nuestros días, se les explica la recogida de las aceitunas. Se trabajan conceptos como los tipos de aceituna, tendal, vareo, recogida y extracción del zumo. Se relaciona la agricultura con los tres sectores económicos.

Recomendado para alumnos de

- **SEGUNDO CICLO DE EDUCACIÓN INFANTIL (5 años):**

La visita solo se realizará en el campo.

Duración aproximada 2 horas, pudiendo acudir 2 grupos por visita.

Al final de la visita degustarán pan con aceite.

Coste: 5 €/niño.

- **EDUCACIÓN PRIMARIA:**

La visita se realizará en el campo y luego se trasladarán a la cooperativa.

Duración aproximada 2 horas, pudiendo acudir 2 grupos por visita.

Al final de la visita degustarán pan con aceite.

Precio: 7 €/niño.



PROCESO DE INSCRIPCIÓN. INFORMACIÓN Y RESERVA

- > El centro educativo interesado enviará un correo a:
educacion@argandadelrey.es
proponiendo día y número de alumnos.
- > La Concejalía de Educación, una vez confirmada con la Cooperativa la fecha, informará al centro educativo y le remitirá los datos para el pago de la actividad.



MATERIALES COMPLEMENTARIOS I

Vídeos

→ **Cómo se hace el vino contado a los niños. Vino y Educación**

<https://didactalia.net/comunidad/materialeducativo/recurso/vino-y-educacion-como-se-hace-el-vino-contado-a/43280ce5-2585-4274-a070-43f39a97735f>

Video de dibujos animados donde es posible ver, a través del personaje Garnachita, la historia del proceso de elaboración del vino desde que la uva es recogida hasta que es convertida en vino. El vídeo permite, de forma sencilla, apreciar todos los pasos que son necesarios para convertir la uva en vino: recogida, despalillado, estrujado, fermentado, crianza, embotellado,...

→ **Ciclo productivo del aceite de oliva**

<https://www.youtube.com/watch?v=BhVn4oUvu4Q>

Un vídeo en el que se cuenta todo el proceso de elaboración del aceite dando una explicación de forma sencilla y cercana a la pregunta: "¿De dónde viene el aceite?"

MATERIALES COMPLEMENTARIOS II

La literatura y el vino tienen tanto de arte como de tradición. Uno de los más grandes poetas del siglo XX, Gabriel García Márquez, al menos así lo afirmaba.

El Premio Nobel de Literatura Pablo Neruda, demostró que la convergencia entre ambas artes podía terminar en algo sublime cómo en "Oda al vino". De hecho, el vino ha sido un elemento presente en muchas fábulas y cuentos populares de la literatura infantil española, donde los méritos del jugo fermentado de uva ha sido exaltado sin reparos en muchas de sus obras.

Aquí tenéis algunos ejemplos:

Cuentos

- Esopo. «Fábula de la zorra y las uvas»
- C. Sánchez. «El ratón de la cuba de vino»
- J. Bucay. «El Rey de Nubilandia y el tonel de vino»
- J. Gibran. «Aquel viejo, viejo vino»

DATOS DE LA COOPERATIVA



<https://www.vinoaceite.com>



vinoaceitearganda@gmail.com



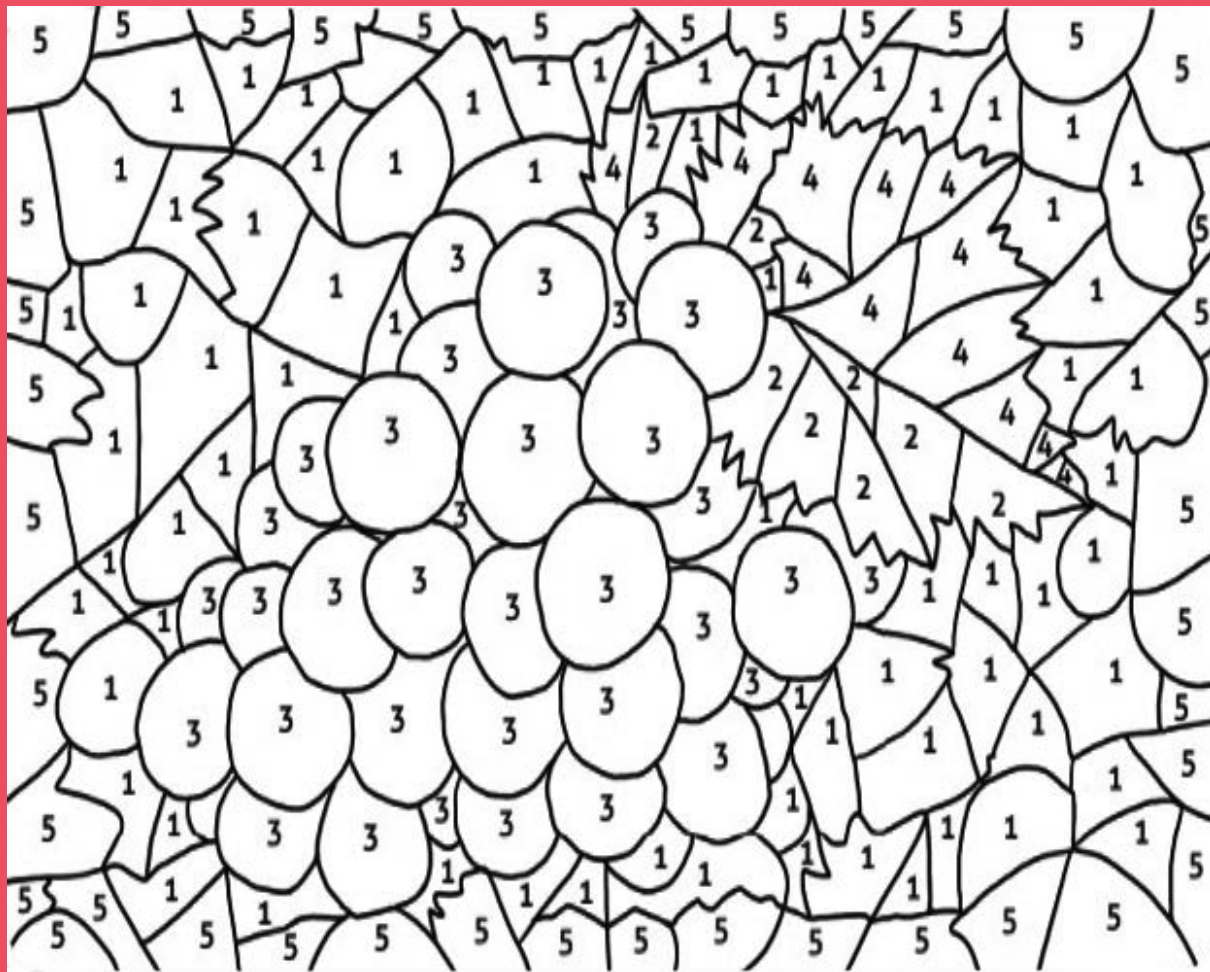
601 758 208



ACTI VIDA DES

para realizar con el alumnado

Pinta según los números y descubrirás lo que recoger



1

azul

2

verde

3

morado

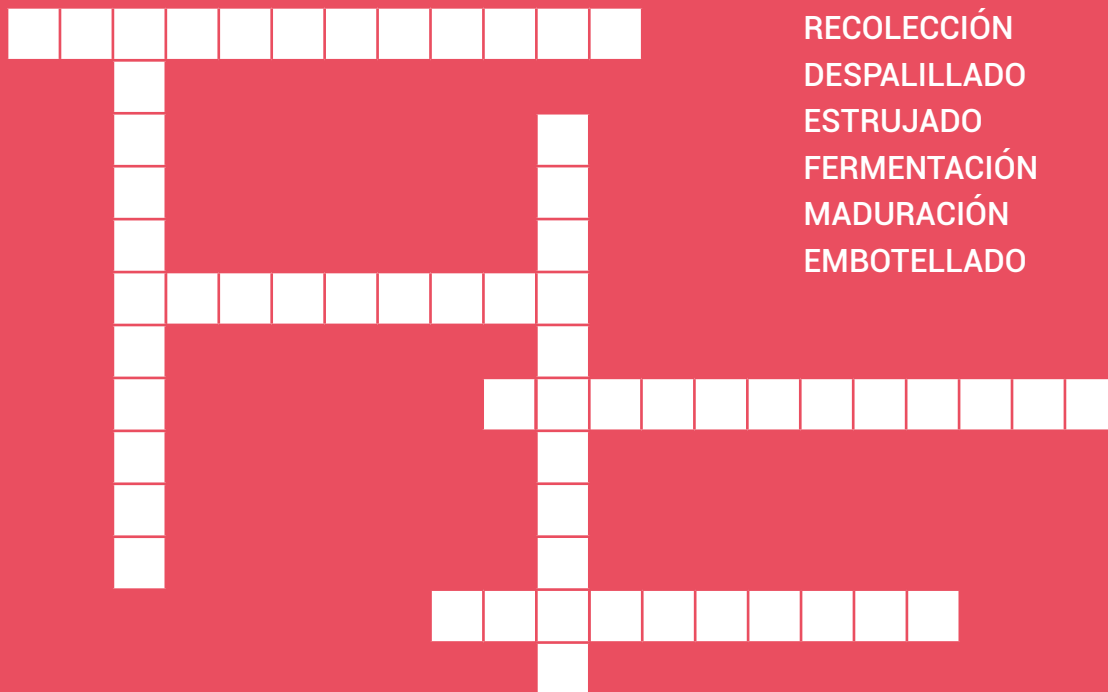
4

amarillo

5

rojo

Palabras encadenadas



UNA CURIOSIDAD

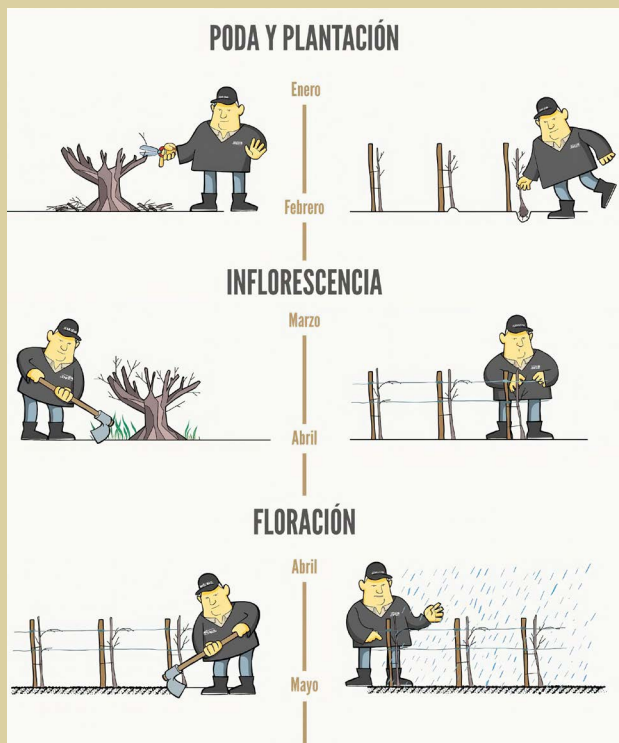
¿Por qué hay vino blanco, rosado y tinto?

El vino blanco se elabora con uvas blancas que dan un mosto blanco. El vino rosado o tinto depende del tiempo que esté en contacto con la piel de las uvas. La piel hace que coja este color tan característico.



EL CICLO DE LA VIÑA

Observa bien las labores que se lleva a cabo en la viña y después animate a realizar los pasatiempos.



Sopa de letras

P	L	A	N	T	A	C	I	Ó	N	N	O	J	S
L	N	D	R	M	V	E	N	D	I	M	I	A	Q
U	L	T	Y	U	K	V	C	F	F	O	Q	B	P
C	A	I	D	A	D	E	L	A	H	O	J	A	I
Z	Q	P	T	R	W	T	S	I	J	C	J	L	U
V	R	U	Y	Z	P	O	D	A	L	A	J	W	M
A	A	P	H	Q	V	J	J	R	V	N	R	L	D
I	N	F	L	O	R	E	S	C	E	N	C	I	A
C	O	F	L	O	R	A	C	I	Ó	N	O	W	R
K	I	X	R	G	F	R	C	E	N	V	E	R	O
C	H	I	L	V	L	A	A	W	T	A	D	N	R
Z	E	C	J	D	Z	U	Y	O	M	Y	I	F	K
P	A	I	N	Y	M	F	C	U	A	J	A	D	O
O	U	D	K	Z	O	B	R	P	R	G	G	K	T

Crucigrama



VERTICALES

- 1.- Forma en que las flores brotan y se disponen.
- 3.- Proceso natural dentro del ciclo de la vida de la vid mediante el cual las uvas cambian su color.
- 4.- Aparición de los primeros frutos.

HORIZONTALES

- 2.- Sembrar plantas de las que sugiran los frutos.
- 5.- Práctica realizada por el viticultor para reducir la parte vegetativa de la planta a fin de limitar su crecimiento natural y de mejorar su rendimiento y calidad del fruto.
- 6.- Cubrirse de flores una planta.