



El guía adopta un ritmo de marcha según el nivel del recorrido y las circunstancias. **No sobrepases al guía.** Si te sitúas delante irás imponiendo un ritmo mayor y crearás confusión en los demás; cansarás a los menos preparados y puedes provocar la dispersión del grupo, lo que puede ocasionar posibles pérdidas.

Si vas detrás, **no te rezagues innecesariamente.** Permanece atento al recorrido y **MANTÉN SIEMPRE A LA VISTA A LA PERSONA QUE VAYA DELANTE DE TI,** asegurándote de que sea del grupo.

Es la mejor manera de **no perdernos.** Nunca te quedes detrás del compañero que cierra el grupo.

- **Aprender a disfrutar de la naturaleza** sin dañarla es un objetivo del Taller. Te rogamos que no ocasionen ningún tipo de contaminación medioambiental: no dejes restos inorgánicos (latas, plásticos o colillas), ni orgánicos (mondas de frutas, piel del embutido, etc). Procura ser lo más discreto posible para no asustar a los animales (no grites, hables o cantes en voz alta, etc.).
- **Lleva siempre ropa de abrigo,** chubasquero o impermeable y comida dentro del macuto: en la montaña el tiempo puede cambiar rápidamente.
- **Nunca te ausentes de la marcha** sin decírselo a uno de los compañeros responsables. Lleva siempre contigo este folleto guía.

Para cualquier incidencia:
tallermedioambiente@usmr.ccoo.es



 fundación sindical
ateneo 1º de mayo

 **CCOO** ***
comisiones obreras de Madrid



Salida Taller
de Medio Ambiente
Museo del Aceite.
Mora. Toledo

Agricultura sostenible

el aceite



19 febrero 2022 a las 8:15 h

Lugar de salida: Atocha
(dársena frente al Hotel NH – Pº de Infanta Isabel, 9)

Dificultad: Fácil

30€ afiliados
33€ no afiliados

Incluye: autocar, comida y seguros





Comenzamos las salidas del Taller de Medioambiente con la mirada puesta en la **agricultura sostenible**. Visitaremos el **museo del Aceite en Mora de Toledo**, con el fin de conocer todo el proceso hasta ostentar el llamado **“oro líquido”**, el aceite.

A lo largo del recorrido **se nos muestra su proceso de elaboración**, desde la recogida de la aceituna en el olivar hasta el envasado del producto final: los procesos de molturación, prensado, decantación, transporte, recolección, es decir, todos los medios que influyen en la obtención del aceite de oliva. Tendremos una vista del olivar desde el **castillo de Peñas Negras** y nos tomaremos un tiempo para conocer y pasear por las calles de Mora.

Después de la comida nos dirigiremos a **Consuegra**, donde se encuentran algunos de los molinos de viento más famosos en el cerro Calderico, dibujando una estampa única que nos traslada al mundo de El Quijote.

Es uno de los conjuntos molineros más grandes y mejor conservados de España, con una antigüedad que se remonta al siglo XVI en algunos de ellos. Enclavados en lo alto del cerro para aprovechar las corrientes de aire, estos doce gigantes se han convertido en una imagen internacionalmente reconocida de La Mancha.

En el mismo cerro se encuentra el **castillo de Consuegra**, cuyos orígenes se remontan a una fortaleza musulmana del período califal (siglo X). Sin embargo, la estructura actual se debe a la arquitectura militar de los caballeros de la Orden de San Juan de Jerusalén después de que Alfonso VIII les cediera la antigua fortificación y el alfoz de Consuegra.