

# Granja-escuela La Torre

---

## **ACTIVIDAD: LA ELABORACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA. Curso escolar 19/20**

La actividad consiste en el desarrollo del proceso completo, desde la recolección de la aceituna en el olivar, hasta la elaboración del aceite virgen de oliva, mediante el sistema más tradicional y natural de extracción del aceite: el prensado. Está dirigida en todo momento por un@ monitor@ de la Granja-escuela, pero en todas las tareas necesarias hasta la elaboración del aceite, colaboran l@s participantes: Recolección de la oliva, pesado de la cosecha, lavado de la aceituna, molturado, prensado y decantación del aceite. Para finalizar, realizaremos una cata con el aceite que ell@s mism@s han elaborado.

Destinada a grupos de centros escolares de Educación Infantil y Educación Primaria (mínimo 15 y máximo 80 participantes).

### CALENDARIO

Esta actividad se realiza únicamente a mediados de octubre. El periodo de recolección de la oliva se localiza en un momento muy concreto del año, por lo que existe una limitación de fechas disponibles para poder realizarla.

### HORARIO

Se desarrolla en horario de mañana, de 10:00 a 12:30 h, aunque el horario es orientativo y modificable, según la disponibilidad y preferencia del centro visitante.

### PRECIO:

El precio de la actividad es de 12€/participante.

### LA ACTIVIDAD EN IMÁGENES:



En el olivar, colocando las mallas para comenzar con la recolección.



# Granja-escuela La Torre

---

En el olivar, recogiendo las olivas a mano o con peines:





## Granja-escuela La Torre

---



Pesando la cosecha con la báscula romana.



Deshojando y lavando la oliva antes de molerla.



## Granja-escuela La Torre



Molturando la oliva con el molino.



Explicando la prensa y los capachos de materiales modernos y las diferencias con los que usamos en la actividad, más pequeños y de esparto.



## Granja-escuela La Torre



Preparados para prensar la pasta.



Terminando de prensar y decantando, antes de la cata del aceite elaborado.