

# Granja-escuela La Torre

---

## **LA VENDIMIA, PROCESADO DE LA UVA PARA LA OBTENCIÓN DE MOSTO** **A REALIZAR EN EL PROPIO CENTRO ESCOLAR. Curso escolar 21/22**

La actividad consiste en el desarrollo del proceso de transformación de la uva en mosto. En todas las tareas necesarias para la elaboración, colaboran l@s participantes: pesado de la cosecha, lavado de la uva, despallado, estrujado y prensado de la uva.

Destinada a centros escolares de Educación Infantil y Educación Primaria. Se desarrolla en el propio centro docente, nos trasladamos con todo el material necesario para el desarrollo del taller.

### DURACIÓN

La actividad se realizará dentro del horario lectivo y la duración de la misma será la de una clase (aprox. 50 min.) Cada actividad se realizará con una única aula, para respetar los grupos burbuja.

### CALENDARIO

Las fechas de realización de este taller son bastante limitadas y localizadas en el tiempo. Están marcadas por los tiempos de maduración/recolección de la uva. Esta actividad solo se puede realizar durante la última semana de septiembre y la primera quincena de octubre.

### PRECIO:

El precio de la actividad es de 100€/aula. Y tendrá que realizarse por un mínimo de tres aulas en el mismo día. Esta actividad solo se desarrollará en centros ubicados en la provincia de Zaragoza y en el caso que el centro no pertenezca al municipio de Zaragoza, habrá que sumarle gastos por kilometraje (0.20€/km)

### ESPACIOS:

Necesitaremos un lugar apropiado para el desarrollo de la actividad, con espacio suficiente, preferiblemente al aire libre, bajo techo si hay posibilidad de lluvia. Puede ser un espacio permitido como de uso común, o bien podemos movernos a los distintos espacios de referencia en el patio de cada grupo que realice la actividad.

### LA ACTIVIDAD EN IMÁGENES:



# Granja-escuela La Torre



Pesando la cosecha con la báscula romana



Despalillado y estrujado de la uva



Prensado de la uva