

GUÍA DIDÁCTICA:

“ENRAIZANDO LA SOBERANÍA ALIMENTARIA DESDE LA ESCUELA”



GUÍA DIDÁCTICA “ENRAIZANDO LA SOBERANÍA ALIMENTARIA DESDE LA ESCUELA

Noviembre 2025

Editora: Fundació Novessendes de la CV

Coordinación: Alba Remolar Franch (Fundación Novessendes de la CV)

Autoría de los contenidos: Marta Ibáñez Verdú i Jorge Molero Cortés (Fundación Entretantos)

Autora cuento Tomasseta: Eli Julio Sifre (Canopia Coop. V.)

Maquetación e ilustración: Laura Pitarch Castellote

Programa:



www.llaurant.org

Un proyecto de:



www.novessendes.org

info@novessendes.org

964620010

Linkedin: @fundacio-novessendes

Facebook: @novessendesfundacio

Instagram: @fundacio_novessendes

Bluesky: @Novessendes

Con la colaboración de:



CEIP FRANCISCO MONDRAGÓN

Linkedin: @fundacion-entretantos

Facebook: @entretantos

Instagram: @fundacion_entretantos

X: @entre_tantos

web: www.entretantos.org

Financiado por:



Esta publicación se ha realizado con el apoyo financiero de la Generalitat Valenciana. El contenido de dicha publicación es responsabilidad exclusiva de la Fundación Novessendes y no refleja necesariamente la opinión de la Generalitat Valenciana.

Publicación bajo licencia:



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Organizaciones Intergubernamentales. <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	05
METODOLOGÍA	06
UNIDAD 1. La aventura de Tomasseta: un viaje por las estaciones del huerto y los alimentos de temporada	07
Ficha Sesión 1: Narración del cuento Tomasseta	08
Ficha Sesión 2: Creación de un calendario de temporada	09
Ficha Sesión 3: Investigamos los alimentos que consumimos	11
Ficha Sesión 4: Introducción a los alimentos ecológicos	12
Ficha Sesión 5: Creación de un huerto en el aula	13
UNIDAD 2. Conociendo los productos ecológicos de nuestro territorio	15
Ficha Sesión 1: Trabajamos los conceptos de proximidad y de temporada	16
Ficha Sesión 2: Trabajamos los conceptos de producción ecológica	18
Ficha Sesión 3: Investigamos los productos del mercado	19
Ficha Sesión 4: Informe de detectives	21
Ficha Sesión 5: El juego de la “Baralla sostenible: El pol·lucionador”	22
UNIDAD 3. Sembrando futuro: descubriendo la agricultura sostenible	23
Ficha Sesión 1: Dos modos de producir: comparando la agricultura industrial y la ecológica	24
Ficha Sesión 2: El viaje de los plaguicidas	25
Ficha Sesión 3: La red de vida en la huerta	30
Ficha Sesión 4: Descubriendo la Huerta del Rajolar	34
ANEXOS	37
Anexo 1. Cuento “Tomasseta”	38
Anexo 2. Frutas y verduras	47
Anexo 3. Ficha “Conociendo el origen y la temporada de los alimentos”	51
Anexo 4. Diario de crecimiento	52
Anexo 5. Cuaderno de detective	54
Anexo 6. Listado de productos por grupo	55
Anexo 7. Tarjetas de puntuación de plaguicidas	56
Anexo 8. Tarjetas de roles	57



Introducción



¡Bienvenida y bienvenido!

“Enraizando la Soberanía Alimentaria desde la Escuela” forma parte del programa “Llaurant Un Futur Sostenible” (www.llaurant.com), que busca fomentar una sociedad crítica, participativa y activa, comprometida con la recuperación de la soberanía alimentaria y de la transición ecosocial hacia un sistema alimentario justo para las personas, el territorio y el planeta, esta vez centrado en los centros educativos de primaria.

Esta guía didáctica va dirigida a docentes de primaria, con el objetivo de ser una herramienta práctica para integrar una alimentación justa y sostenible desde el aula, poniendo al alcance actividades y recursos para trabajar los alimentos de temporada, proximidad y ecológicos con el alumnado.

Una iniciativa de la Fundación Novessendes, elaborada con la colaboración de la Fundación Entretantos y financiada por la Vicepresidencia Primera y Consellería de Servicios Sociales, Igualdad y Vivienda de la Generalitat Valenciana, a través de las subvenciones de actuaciones en materia de educación y sensibilización para la ciudadanía global.

Metodología

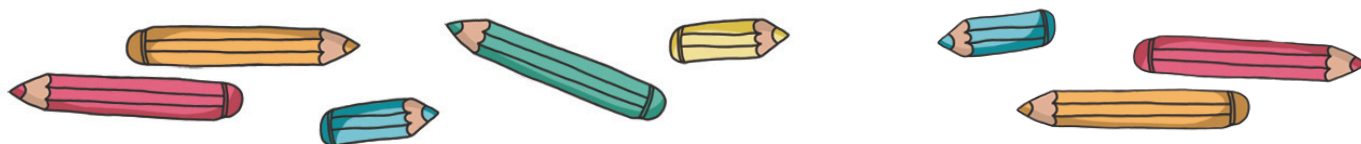
Esta guía didáctica "Enraizando la Soberanía Alimentaria desde la Escuela" ofrece un programa educativo completo para acercar al alumnado de educación primaria al conocimiento de lo que significa una agricultura y una alimentación sostenible, en el que el fomento del consumo de productos locales, ecológicos y de temporada es un pilar fundamental.

El material está diseñado para desarrollarse a lo largo del curso escolar a través de tres unidades didácticas:

- Unidad 1 "La aventura de Tomasseta" (1º y 2º de primaria, 5 sesiones), centrada en los alimentos de temporada y el origen de los productos.
- Unidad 2 "Conociendo los productos ecológicos de nuestro territorio" (3º y 4º de primaria, 5 sesiones), enfocada en la identificación de productos ecológicos y de proximidad.
- Unidad 3 "Sembrando futuro: descubriendo la agricultura sostenible" (5º y 6º de primaria, 4 sesiones), que profundiza en los modelos agrícolas y la biodiversidad del ecosistema agrario.

Cada unidad se organiza en diferentes situaciones de aprendizaje que integran múltiples sesiones de 45 minutos, combinando metodologías activas como la narración, la investigación y el trabajo cooperativo con experiencias prácticas, garantizando un aprendizaje significativo y contextualizado que conecta la escuela con el territorio y las familias.

Las sesiones proponen una estructura similar que incluye: situación de aprendizaje de referencia, objetivos específicos, duración, desarrollo detallado de las actividades, materiales necesarios y criterios de evaluación.



UNIDAD 1. LA AVENTURA DE TOMASSETA: UN VIAJE POR LAS ESTACIONES DEL HUERTO Y LOS ALIMENTOS DE TEMPORADA

Etapa: Educación Primaria

Curso: 1º y 2º (7- 8 años)

Número de sesiones: 5 sesiones de 45 minutos

Objetivos de la unidad didáctica:

- Conocer los conceptos ligados a la alimentación sostenible: alimentos de proximidad, de temporada y producidos de forma ecológica.
- Comprender la importancia de la alimentación sostenible y su impacto en el medio ambiente.
- Reconocer y valorar los alimentos de temporada, ecológicos y de proximidad.
- Desarrollar hábitos de consumo responsables y respetuosos con el entorno.
- Fomentar la curiosidad y respeto por la producción de alimentos.
- Desarrollar habilidades de observación y registro de procesos naturales.
- Promover la comunicación y expresión oral relacionada con la sostenibilidad.
- Fomento de la creatividad del alumnado.
- Desarrollar una actitud de respeto hacia la profesión agrícola.

Introducción:

Esta unidad didáctica nace de la necesidad de reconectar a nuestro alumnado con el origen de los alimentos y los ciclos naturales de producción. En un mundo en el que la disponibilidad de alimentos durante todo el año nos ha hecho perder la noción de temporalidad, es fundamental recuperar la comprensión de los ciclos naturales y la importancia de una alimentación más sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

La unidad se estructura en dos situaciones de aprendizaje que progresan desde el conocimiento básico de los alimentos de temporada hasta la comprensión más profunda de la producción ecológica, los cuidados y la transmisión de saberes alimenticios.

Las actividades propuestas combinan la narración, el trabajo manual, la investigación en el seno familiar, la experimentación directa a través del huerto escolar y la expresión artística, proporcionando múltiples vías de acceso al aprendizaje y garantizando la inclusión de todo el alumnado.

Estructura de las sesiones:

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE 1: CONOCIENDO EL ORIGEN Y LA TEMPORADA DE LOS ALIMENTOS

Sesión 1: Narración del cuento Tomasseta

Sesión 2: Creación de un calendario de temporada

Sesión 3: Investigamos los alimentos que consumimos

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE 2: DESCUBRIENDO LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS

Sesión 4: Introducción a los alimentos ecológicos

Sesión 5: Creación del huerto en el aula. Diario de crecimiento

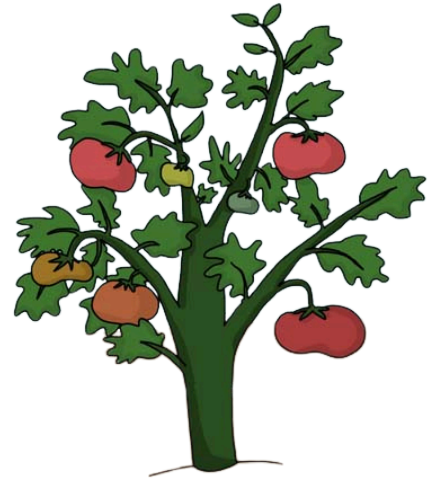
UNIDAD 1

Situación de aprendizaje 1: “Conociendo el origen y la temporada de los alimentos”

Ficha Sesión 1: Narración del cuento de Tomasseta

Objetivo de la sesión:

- Introducir el concepto de temporalidad de los alimentos de forma lúdica.
- Identificar las estaciones del año y su relación con los cultivos.
- Desarrollar una actitud responsable hacia el medio ambiente mediante la experiencia del cuento.



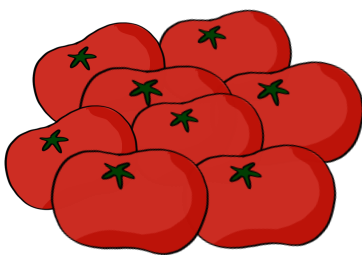
Duración: 45'

Desarrollo:

- Se comienza la sesión con la lectura del cuento “Tomasseta”, que narra la historia de una niña a la que le gustaba mucho comer tomates y descubre que cada alimento tiene su temporada. A través de su relación con el huerto de su tía, aprende a cuidar las plantas, respetar los ciclos de la naturaleza y disfrutar de una alimentación local y sostenible. Las canciones y actividades del huerto refuerzan el mensaje sobre la importancia del cuidado ambiental y los alimentos de temporada.
- Después de la lectura, el alumnado participará en una discusión grupal en la que compartirán sus impresiones sobre qué han aprendido del cuento y entre todas intentaremos definir qué son los alimentos de temporada.

Materiales necesarios: Anexo 1. Cuento “Tomasseta”

Evaluación:



- Participación activa en la actividad y discusiones grupales.
- Expresa verbalmente la relación entre las estaciones y los cultivos
- Muestra interés por conocer la importancia de cuidar el medio ambiente y consumir productos locales y de temporada



UNIDAD 1

Situación de aprendizaje 1: “Conociendo el origen y la temporada de los alimentos”

Ficha Sesión 2: Creación de un calendario de temporada

Objetivo de la sesión:

- Reconocer y valorar los alimentos de temporada y producidos en nuestro territorio, comprendiendo su importancia para el medio ambiente y la sociedad.
- Identificar los alimentos propios de cada estación.
- Desarrollar la capacidad de clasificación temporal.
- Elaborar un calendario de alimentos de temporada.
- Fomentar el trabajo colaborativo.

Duración: 45'

Desarrollo:

- En clase, recordamos brevemente lo aprendido en el cuento de Tomasseta, en especial sobre lo que entendemos por producto de temporada.
- A continuación, se profundizará en el tema de la temporalidad de los alimentos, por eso se utilizarán imágenes de alimentos y se les harán las siguientes preguntas: ¿los soléis consumir en vuestra casa?, ¿cuándo los soléis consumir: durante todo el año, durante una época determinada?
- Podemos utilizar cartulinas para hacer el calendario de temporada, o incluso un papel continuo para realizar un mural más grande. Con la información que nos dan iremos colocando los alimentos en el calendario de forma provisional, identificando los meses en los que los alimentos son consumidos.
- Una vez colocados todos los alimentos, y con la ayuda del calendario de temporada facilitado más abajo por la Conselleria, se verificará si la temporada en la que el alumnado consume el alimento corresponde con la temporada en la que los producimos en nuestro territorio. A medida que lo vayamos verificando, iremos moviendo los alimentos que están mal colocados dentro del calendario de temporada provisional, obteniendo así nuestro calendario de temporada definitivo.
- Para finalizar, colocaremos el calendario de temporada en un lugar visible de la clase para que se pueda consultar siempre que sea necesario.

Materiales necesarios:

- Imágenes o dibujos de frutas y verduras que se puedan colorear. Tienes algunos ejemplos en el Anexo 2.
- Cartulinas (se puede utilizar una por temporada) o papel continuo.
- Pinturas o colores.
- Pegamento.



UNIDAD 1

Situación de aprendizaje 1: “Conociendo el origen y la temporada de los alimentos”

* Para conocer más:



Calendario de comercialización habitual y preferente de frutas y hortalizas de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica.

* Y estos para complementar información o sacar imágenes.



Calendario de compra y siembra de hortalizas de temporada (Llavors d'Ací)



Calendario de temporada para comedores escolares (Justicia Alimentaria)

* Para conocer más sobre los beneficios y la importancia de consumir productos de temporada:



Vídeo Comida de Temporada (AESAN)

Evaluación:

- Participación activa en la actividad y discusiones grupales.
- Clasifica correctamente al menos 5 alimentos por estación.
- Argumenta las decisiones de clasificación.
- Colabora con la creación del calendario de alimentos locales y de temporada. ✓



UNIDAD 1

Situación de aprendizaje 1: Conociendo el origen y la temporada de los alimentos

Ficha Sesión 3: Investigamos los alimentos que consumimos

Objetivo de la sesión:

- Fomentar la participación activa de las familias en el aprendizaje de los niños, fortaleciendo la conexión familia-escuela.
- Desarrollar actividades de investigación de alimentos que consumimos habitualmente mediante actividades comunicativas.
- Fomentar el pensamiento crítico sobre el consumo.



Duración: 45'

Desarrollo:

- El alumnado investigará con sus familias las frutas y verduras más consumidas en su casa (2 de cada una). Por eso se les facilitará una ficha (Anexo 3) y se les explicará cómo anotar la información. La explicación de la ficha puede ir acompañada de ejemplos prácticos para facilitar su comprensión. Esto se facilitará con anterioridad al día planificado para el desarrollo de la sesión 3. La información recopilada se trabajará posteriormente en clase. En el Anexo 3 proponemos un ejemplo de ficha.
- En clase, el alumnado nombrará las frutas y hortalizas investigadas en su casa. Entre todas ellas se hará una lista de los diferentes productos analizados. Los más frecuentes se compararán con la información del calendario de temporada desarrollado en la sesión 2. Durante el proceso, se puede recordar/reflexionar sobre la importancia y los beneficios de consumir productos de temporada.
- Por último, el alumnado nombrará el lugar de producción de sus productos y se localizarán en un mapa. Se analizará y reflexionará sobre las implicaciones de consumir productos lejanos, tanto para el planeta como para el mantenimiento del tejido productivo de nuestros territorios.

Materiales necesarios:

- Anexo 3. Ficha “Conociendo el origen y la temporada de los alimentos”
- Mapamundi para identificar el origen de los alimentos.



✳ Para conocer más:
Alimentos kilométricos: El coste social y ecológico del mercado global de la comida.

Evaluación:

- Elaboración de la ficha de investigación.
- Identifica correctamente la procedencia de los alimentos.
- Participa activamente en discusiones grupales.
- Comprende el concepto del alimento local y de temporada.



UNIDAD 1

Situación de aprendizaje 2: Descubriendo los alimentos ecológicos

Ficha Sesión 4: Introducción a los alimentos ecológicos

Objetivo de la sesión:

- Comprender qué son los alimentos ecológicos y cómo se diferencian de otros tipos de alimentos.
- Desarrollar una actitud positiva hacia métodos de producción más sanos y sostenibles.
- Valorar la importancia del cuidado del medio ambiente.
- Desarrollar habilidades básicas de comunicación.

Duración: 45'

Desarrollo:

- En clase se pregunta al alumnado si ha oído el término "alimentos ecológicos" y qué cree que significa. Se anotan las principales ideas en la pizarra.
- Se explica el concepto de alimentos ecológicos de forma sencilla, destacando que son alimentos cultivados sin el uso de productos químicos (como pesticidas, insecticidas, etc.) y que se producen de forma que cuidan el medio ambiente y que tienen en cuenta el bienestar animal. A continuación, le facilitamos recursos para mostrar qué es la producción ecológica y sus beneficios.
- Por último, se organiza un pequeño debate donde los niños exponen sus aprendizajes. Se les motiva a hacer preguntas y expresar cómo explicarían a sus familiares qué son los productos ecológicos, cuáles son los beneficios de consumirlos y cómo identificarlos, por ejemplo. Podemos escribir las palabras clave que vayan surgiendo y crear un mural sobre la producción ecológica y colocarlo en un sitio visible de la clase.

Materiales necesarios:

- Cartulinas y materiales de manualidades para realizar el mural.



Vídeo: Agricultura ecológica: cuidar las raíces (FUHEM)



Para conocer más:

Vídeo informativo para ayudaros a explicar el concepto: ¿Qué es la agricultura ecológica?



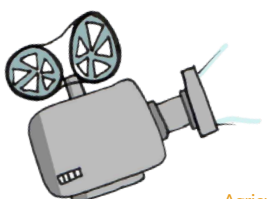
Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



Fuente: CAECV

Evaluación:

- Distingue las características básicas de productos ecológicos.
- Capacidad para identificar y describir los beneficios del consumo de productos ecológicos, tanto para la salud de las personas como para el medio ambiente.
- Participación en la actividad y en las discusiones propuestas.



UNIDAD 1

Situación de aprendizaje 2: Descubriendo los alimentos ecológicos

Ficha Sesión 5: Creación de un huerto en el aula

Objetivo de la sesión:

- Aprender sobre la producción de alimentos.
- Conocer la morfología de las plantas: partes y funciones de cada una.
- Desarrollar la responsabilidad en el cuidado de las plantas.
- Aprenda sobre las necesidades básicas de las plantas.
- Desarrollar hábitos de observación y seguimiento.
- Practicar el registro de las observaciones y la toma de datos de procesos a largo plazo.

Duración: 45'

Desarrollo:

- Explicamos el proyecto del huerto en clase y distribuimos los materiales y responsabilidades de las diferentes personas dentro de cada grupo.
- Los estudiantes plantarán semillas en pequeñas macetas, que después cuidarán durante las semanas siguientes. Se les explicará la importancia de la luz y el agua para el correcto crecimiento de las plantas. Os aconsejamos elegir diferentes tipos de productos (tubérculos, de hoja y de fruto) para que diferencien cómo nacen y crecen. Ejemplos de productos que podéis utilizar: rábano, ajo, patata, haba, lechuga.
- En pequeños grupos se creará un cartel identificativo de la maceta y el diario de crecimiento (tenéis una propuesta de estructura en el Anexo 4). El cartel identificativo puede recoger el nombre del producto, la fecha de siembra y el nombre del grupo. En el diario de crecimiento, podemos anotar las tareas que vayamos realizando y dibujar el progreso de las plantas de las que son responsables.

Materiales necesarios:

- Macetas, sustrato, semillas/tubérculos, agua.
- Anexo 4. Diario de crecimiento.
- Cuadernos para el diario de crecimiento.



UNIDAD 1

Situación de aprendizaje 2: Descubriendo los alimentos ecológicos

Ejemplos de productos de rápido crecimiento y que el cultivo esté adaptado a macetas:

PRODUCTO	TIPO	TIEMPO DE COSECHA	REQUISITOS PRINCIPALES
Rabanitos	Tubérculo	20-30 días	Luz solar directa, maceta de 15-20 cm de profundidad
Ajo	Bulbo (y hoja)	90-120 días (bulbo)	Maceta de 20-25 cm de profundidad, separación de 8-10 cm entre dientes, riego moderado, semisombra o luz directa.
Lechuga	Hoja	30-50 días	Luz indirecta o parcial, riego constante, maceta poco profunda.
Rúcula	Hoja	20-30 días	Luz solar parcial, riego frecuente, maceta de poca profundidad.
Tomate cherry	Fruta	60-90 días	Luz directa (6-8 horas/día), maceta de 20-30 cm de profundidad, riego moderado.
Judía verde	Fruta	50-70 días	Luz solar directa, maceta de 20-25 cm, tierra bien drenada.
Fresas	Fruta	60-90 días	Maceta de 15-20 cm de profundidad, 20-30 cm de diámetro, luz directa, buen drenaje.

Evaluación:



- Sigue correctamente las instrucciones de la siembra.
- Participación activa en la actividad y discusiones grupales.
- Cuidado y mantenimiento del huerto, incluyendo el registro en el diario de crecimiento.
- Colabora efectivamente en el grupo.



UNIDAD 2. CONOCIENDO LOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS DE NUESTRO TERRITORIO

Etapas: Educación primaria

Curso: 3r i 4t (8- 9 años)

Número de sesiones: 5 sesiones de 45 minutos

Objetivos de la unidad didáctica:

- Reconocer y valorar los productos ecológicos de proximidad, comprendiendo su importancia en el ámbito social y ambiental.
- Identificar productos locales en mercados o tiendas cercanas.
- Desarrollar una actitud positiva hacia los productos ecológicos.
- Desarrollar una actitud de respeto y aprecio hacia los productores/as locales.
- Conocer la estacionalidad de los alimentos y su importancia.
- Estimular la curiosidad por el origen de los alimentos que consumen.
- Potenciar la comunicación y el trabajo en equipo mediante actividades colaborativas y exploratorias.

Introducción:

Esta unidad didáctica busca conectar al alumnado con el origen de los alimentos que consume y la importancia del consumo local y sostenible. A través de actividades prácticas y lúdicas, como investigaciones en el mercado, juegos y debates, los estudiantes aprenderán sobre productos de proximidad, temporada y ecológicos. La metodología participativa y el rol de detectives permitirán desarrollar habilidades investigadoras mientras descubren el impacto ambiental y social de sus decisiones de consumo.

Estructura de las sesiones:

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE 1: DESCUBRIENDO LOS ALIMENTOS DE PROXIMIDAD Y DE TEMPORADA

Sesión 1: Trabajamos los conceptos de proximidad y de temporada

Sesión 2: Trabajamos el concepto de producción ecológica

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE 2: "EXPLORANDO EL MERCADO O LA TIENDA DE BARRIO CERCANA"

Sesión 3: Investigamos los productos del mercado

Sesión 4: Informe de detectives

Sesión 5: El juego de la Baraja Sostenible: El polucionador

UNIDAD 2

Situación de aprendizaje 1: Descubriendo los alimentos de proximidad y de temporada

Ficha Sesión 1: Trabajamos los conceptos de proximidad y de temporada

Objetivo de la sesión:

- Comprender el concepto de producto de proximidad.
- Identificar productos locales y no locales.
- Entender la importancia del consumo local.
- Conocer el impacto del transporte de alimentos.

Duración: 45'

Desarrollo:

- Trabajar la temporalidad de las frutas y las hortalizas nos servirá sobre todo para identificar los productos que vienen de otros países o regiones y que, por tanto, se consumen fuera de la temporada de producción en nuestro territorio. Durante el debate se les mostrarán las repercusiones ambientales y sociales que puede tener traer alimentos desde tan lejos.
- En el aula se coloca en una mesa unas fichas de alimentos donde aparecerá la foto del alimento y debajo el mes que ha sido consumido, por ejemplo, foto de tomate acompañado de “consumido en enero”, y se les pregunta si creen que estos productos se cultivan cerca o lejos de nuestro territorio.
- En la mesa habrá fichas de alimentos que han sido producidos en nuestro territorio y otras que no; puedes guiarte del calendario que te facilitamos más abajo de la Conselleria.
- Berenjena agosto (producida en nuestro territorio, de proximidad y de temporada) y berenjena de febrero (producida en otros territorios, lejanos. Fuera de temporada en nuestro territorio).
- Calabacín junio (producido en nuestro territorio, de proximidad y de temporada) y calabacín de diciembre (producido en otros territorios, lejanos. Fuera de temporada en nuestro territorio).
- Fresas abril (producidas en nuestro territorio, de proximidad y de temporada) y fresas en enero (producidas en otros territorios, lejanos. Fuera de temporada en nuestro territorio).

NOTA: Una forma simplificada de clasificar cuáles son los productos que vienen de “territorios lejanos” es siguiendo el criterio de que los alimentos lejanos serán todos aquellos que se consumen fuera del calendario de producción de nuestro territorio, es decir, fuera de nuestra temporada. Consumir alimentos que están dentro de nuestra temporada de producción no nos asegura al 100% que los alimentos sean de proximidad, pero las posibilidades de que lo sean serán mucho mayores. La única forma fiable de conocer la procedencia de los alimentos es mediante la información que aparece en el etiquetado. Con esta clasificación lo que queremos es sensibilizar sobre que los alimentos de proximidad tienen una temporada para consumirlos.

UNIDAD 2

Situación de aprendizaje 1: Descubriendo los alimentos de proximidad y de temporada

- Por equipos, los estudiantes tendrán que clasificar los productos en dos categorías: "de proximidad" y "lejos". Puede dividir los alimentos que aparecen en el calendario según los grupos que se conforman. Por ejemplo, 10 productos por grupo.
- Posteriormente, cada grupo presentará al resto de la clase dónde ha colocado cada alimento y cuáles han sido los criterios utilizados para la clasificación.
- Con ayuda de la clasificación del calendario de temporada que os ponemos más abajo, por ejemplo el calendario de la Conselleria, se les muestra qué productos están bien clasificados y cuáles no.

Materiales necesarios:

- Fichas de frutas y hortalizas. Para las imágenes de las fichas puede utilizar fotos de internet o dibujos de frutas y verduras que pueden colorear.
- Cartulinas para clasificar los alimentos en categoría de "proximidad" y "lejos".

✦ Para conocer más:

Para conocer mejor la temporada de cada alimento y poder clasificarlos mejor, podéis consultar los siguientes recursos:

- Calendario de comercialización habitual y preferente de frutas y hortalizas de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica



Y estos para complementar la información o sacar imágenes.

- Calendario de compra y siembra de hortalizas de temporada (Llavors d'Ací)



- Calendario de temporada para comedores escolares (Justicia Alimentaria)



Evaluación:



- Participación en la clasificación.
- Comprensión de criterios locales/no locales.
- Identificación correcta de productos de temporada.



UNIDAD 2

Situación de aprendizaje 1: Descubriendo los alimentos de proximidad y temporada

Ficha Sesión 2: Trabajamos el concepto de producción ecológica

Objetivo de la sesión:

- Comprender lo que son los productos ecológicos y sus beneficios.
- Identificar las características de la producción ecológica.

Duración: 45'

Desarrollo:

- Esta sesión comienza con una lluvia de ideas en la pizarra sobre qué son los alimentos ecológicos.
- Antes de visualizar el vídeo, se crean grupos y se les explica qué información deben registrar.
¿Qué es la producción ecológica? ¿Qué sustancias restringe y prohíbe? ¿Qué tipos de productos pueden ser ecológicos y qué características deben tener para que se considere ecológico?
¿Dónde podemos encontrarlos? ¿Por qué pueden ser más caros?
- Se visualiza el vídeo: ¿qué es la agricultura ecológica?
- Por último, se organiza una puesta en común de las preguntas que han sido capaces de responder.
- Para finalizar, se puede realizar un mural donde se recoja la información más significativa en torno a la agricultura ecológica

Materiales necesarios:

- Pizarra.
- Proyector.
- Ficha de trabajo con la información que deben obtener del vídeo.

✦ Vídeos informativos sobre qué es la producción ecológica y la agricultura industrial:



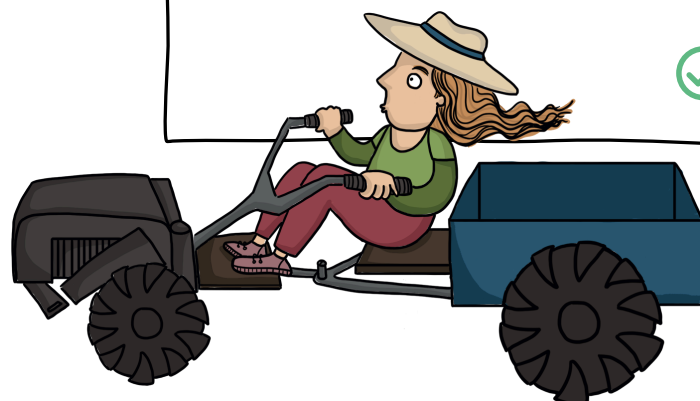
¿Qué es la agricultura ecológica? (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación).



Agricultura ecológica: cuidar las raíces (FUHEM).

Evaluación:

- Participación en debates.
- Comprensión del concepto "ecológico".
- Identificación de al menos 1 beneficio.



UNIDAD 2

Situación de aprendizaje 2: Explorando el mercado o la tienda de barrio cercana

Ficha Sesión 3: Investigamos los productos del mercado

Objetivo de la sesión:

- Desarrollar habilidades de investigación y observación.
- Desarrollar habilidades de organización y recopilación de información.
- Identificar correctamente alimentos de proximidad y/o ecológicos en un entorno real.
- Fomentar la curiosidad y el interés por este tipo de productos.
- Fomentar el trabajo en equipo y la colaboración.

Durada: 45'



Desarrollo:

- El alumnado se convertirá en "detectives" para descubrir qué alimentos del mercado están producidos en nuestro territorio y si éstos ofrecen o no productos ecológicos. A través de la observación y la interacción con las personas vendedoras, desarrollarán habilidades de investigación y aprenderán a identificar productos de proximidad y agroecológicos.
- Antes de empezar, los estudiantes recibirán una breve introducción sobre lo que deben hacer, mostrando ejemplos de preguntas que pueden hacer a las personas vendedoras para sacar la información que necesitan. Por ejemplo: "¿En qué lugar se produce/cultiva este producto?" "¿Está producido en una granja/finca cercana?" "¿Vendes productos ecológicos?"
- Se les entregará un cuaderno de "detective" donde podrán anotar sus observaciones y respuestas. Fijando el tiempo que disponen para ello.
- Se crearán pequeños grupos según la tipología de los productos: frutas, hortalizas, productos de origen animal. Cada grupo analizará un mínimo de 5 productos de cada categoría en 3 sitios diferentes.
- Se realizarán las entrevistas a las personas vendedoras y se registrará la información en los "Cuadernos de detectives". El alumnado se acercará a diferentes lugares y, actuando como detectives, harán preguntas a las personas vendedoras para identificar los distintos productos que ofrecen. Deberán tomar notas y, a ser posible, identificar en qué lugares del mercado se encuentran los productos ecológicos y/o de proximidad. Para facilitar la identificación de los sitios se les facilitará una plantilla en blanco del mercado que visitarán.
- Regreso al aula.

UNIDAD 2

Situación de aprendizaje 2: Explorando el mercado o la tienda de barrio cercana

QUADERNO DE DETECTIVE:

Descripción:

El “cuaderno de detective” es una hoja de trabajo individual que cada grupo llevará consigo durante la visita al mercado o a la tienda de barrio. Está diseñado para que puedan anotar las informaciones obtenidas durante su visita al mercado para su posterior reflexión en clase.

Características:

- Tamaño: A4 (fácil de manejar).
- Divisiones: La hoja está dividida en secciones donde el alumnado puede escribir sobre los productos que encuentre.
- Secciones:
 - "Nombre del alimento": Espacio para escribir el nombre del producto.
 - "Procedencia": Un espacio pequeño donde puede escribir el lugar de origen (por ejemplo, del municipio, de la comarca, de la provincia, de España, de otros países).
 - "Modo de producción": Un espacio para escribir el modo de producción del producto (ecológico, convencional)
 - "Temporada": Un espacio para escribir la temporada a la que pertenece (por ejemplo, primavera, verano, otoño o invierno). Esta parte se completará en clase mirando el calendario de los productos de temporada y se reflexionará sobre aquellos que consumimos fuera y sus consecuencias. Para los productos de origen animal no se cumplimentará.
 - Observaciones: pueden anotar cosas que les llaman la atención como: ¿Qué tipo de productos predomina en el mercado? ¿Hay carteles que identifican a los productores de proximidad o locales?, etc.
- Ilustraciones: Iconos de lupas, mapas y huellas para dar un toque lúdico y que recuerde una aventura.

*Ejemplo Visual en el Anexo 5.

Materiales necesarios:

- Cuaderno detective (Anexo 5).
- Lápiz y goma.



Evaluación:

- Calidad y precisión de las notas en el cuaderno de detective.
- Participación y habilidades de comunicación durante la investigación.
- Habilidades de organización y orientación



UNIDAD 2

Situación de aprendizaje 2: Explorando el mercado o la tienda de barrio cercana

Ficha Sesión 4: Informe de detectives

Objetivos de la sesión:

- Analizar la información recopilada.
- Desarrollar la capacidad de síntesis.
- Práctica de la expresión oral.
- Reforzar los conceptos clave aprendidos durante las sesiones anteriores.

Duración: 45'

Desarrollo:


Esta sesión es la continuación en el aula de la sesión 3.

- De vuelta al aula, cada grupo de detectives rellenará en el “cuaderno de detective” la temporada según el calendario de clase para ver si corresponde con lo observado, es decir, si el producto investigado se está consumiendo en la temporada que corresponde.
- Una vez analizado, cada grupo compartirá sus hallazgos con el resto de la clase y se debatirá sobre los hallazgos.
- Por último, se elaborará un mapa visual donde recopilarán las definiciones de producto ecológico, de proximidad y de temporada o los beneficios de consumir este tipo de productos. En cada categoría se colocarán los productos identificados durante la visita al mercado. A continuación os presentamos un ejemplo de cómo podría ser el mapa visual.

Materiales necesarios:

- Cuadernos de detective (para completar la temporada).
- Cartulinas para el mapa visual.
- Materiales para dibujar y escribir.

Evaluación:

- Capacidad para explicar y presentar los hallazgos al resto de la clase.
- Calidad del análisis.
- Trabajo colaborativo. 



* Para conocer más:



¿Por qué comer de temporada? (Greenpeace)



Vídeo comer de temporada (AESAN)

UNIDAD 2

Situación de aprendizaje 2: Explorando el mercat o la tienda de barrio cercana

Ficha Sesión 5: El juego de la “Baraja Sostenible: El polucionador”

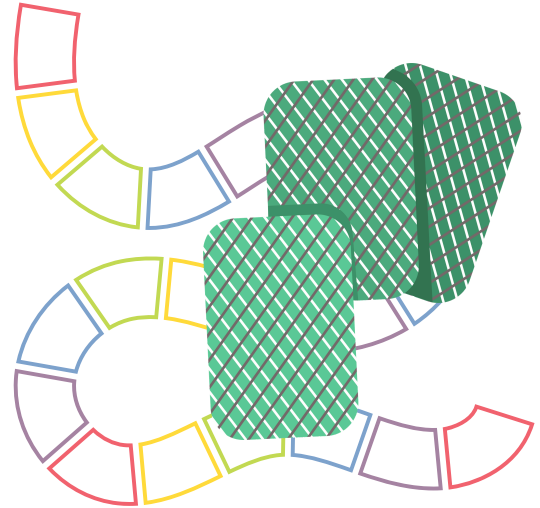
Objetivo de la sesión:

- Comprender el impacto ambiental del transporte de alimentos.
- Reforzar conceptos de forma lúdica.
- Desarrollar el pensamiento estratégico.
- Fomentar el trabajo en equipo.

Duración: 45'

Desarrollo:

- Los estudiantes tendrán la oportunidad de conocer de primera mano los beneficios de los mercados de proximidad y las consecuencias medioambientales de consumir vegetales que han viajado largas distancias a través del juego “La Baraja Sostenible: El polucionador”.
- Se les explica las normas del juego (ver hoja explicativa del mismo) y que la partida la gana quien menos contadores de polución tenga.
- Formación de los grupos y reparto de materiales.
- Desarrollo de la partida.
- Reflexión final sobre lo aprendido con el juego.



Materiales necesarios:



Cartas del juego



Instrucciones el polucionador

- Contadores de polución (garbanzos o similar)



Busca el mercado



Cartas voladoras



Salvar el planeta

* Per conèixer més:



Más información sobre *La Baraja Sostenible*

Evaluación:

- Participación activa.
- Comprensión de los conceptos.
- Actitud colaborativa.



UNIDAD 3. SEMBRANDO FUTURO: DESCUBRIENDO LA AGRICULTURA SOSTENIBLE

Etapas: Educación Primaria

Curso: 5º y 6º (10- 11 años)

Número de sesiones: 4 sesiones de 45 minutos

Objetivos de la unidad didáctica:

- Comprender las diferencias fundamentales entre la agricultura industrial y la producción ecológica y analizar sus impactos ambientales y sociales.
- Conocer los efectos de los plaguicidas en la salud humana y los ecosistemas, entendiendo el proceso de bioacumulación a través de la cadena trófica.
- Valorar la importancia de la biodiversidad en los sistemas agrícolas y comprender las relaciones entre los distintos seres vivos en el ecosistema de la huerta.
- Identificar y apreciar las prácticas agroecológicas locales, especialmente mediante el ejemplo de Horta del Rajolar (o cualquier proyecto similar que tengáis cerca).
- Desarrollar una conciencia crítica sobre los modelos de producción alimentaria y su impacto en el medio ambiente y la sociedad.
- Reconocer y valorar el papel de las personas que trabajan en la tierra desde una perspectiva sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

Introducción:

Esta unidad didáctica acerca al alumnado a la comprensión de los modelos agrícolas y su impacto en nuestro entorno. A través de cuatro sesiones dinámicas, los estudiantes explorarán las diferencias entre la agricultura industrial y la agroecología, entenderán los efectos de los plaguicidas en la cadena alimentaria, y descubrirán la abundante biodiversidad de la huerta mediante experiencias prácticas y participativas. El aprendizaje se estructura en dos situaciones complementarias que abordan: los modelos de producción agrícola y sus impactos, el ecosistema de la huerta y su biodiversidad (incluyendo una visita a l'Horta del Rajolar, u otro proyecto productivo agroecológico próximo al centro educativo). La metodología combina actividades teóricas y prácticas, facilitando un aprendizaje significativo sobre la importancia de la agricultura sostenible y el valor de quienes trabajan la tierra.

Estructura de las sesiones:

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE 1: MODELOS AGRÍCOLAS Y SUS IMPACTOS

Sesión 1: Dos modos de producir: comparando la agricultura industrial y la ecológica

Sesión 2: El viaje de los plaguicidas

SITUACIÓN DE APRENDIZAJE 2: BIODIVERSIDAD EN LA HUERTA

Sesión 3: La red de vida en la huerta

Sesión 4: Descubriendo la Huerta del Rajolar

UNIDAD 3

Situación de aprendizaje 1: Modelos agrícolas y sus impactos

Ficha Sesión 1: Dos modos de producir: comparando la agricultura industrial y la ecológica

Objetivo de la sesión:

- Explorar las diferencias entre la agricultura industrial y la ecológica.
- Comprender los impactos ambientales y sociales de cada modelo.
- Analizar los riesgos de la utilización de plaguicidas para personas productoras, consumidoras y para el medio ambiente.



Duración: 45'

Desarrollo:

- Lluvia de ideas: esta sesión comienza con una lluvia de ideas sobre lo que entienden por agricultura industrial y por agricultura ecológica. Se registran las principales ideas en la pizarra.
- Visionado de los vídeos: puedes seleccionar los vídeos que más te gusten, o visionarlos todos.
- Breve discusión guiada: después del visionado de los vídeos se realizarán las siguientes preguntas:
- ¿Qué diferencias observas entre la agricultura intensiva industrializada y la agricultura ecológica?
- ¿Qué impactos positivos y negativos tiene cada modelo sobre el medio ambiente y la salud?
- ¿Qué te ha sorprendido de los vídeos?
- ¿Qué estrategias podrías aplicar para reducir los impactos negativos en la agricultura?
- Reflexión y síntesis: para terminar, se puede hacer un mural comparativo donde se recoja la información más significativa en torno a los dos sistemas productivos.

Materiales necesarios:



¿Qué es la agricultura ecológica? (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación)



¿Qué es la agricultura ecológica? (CAEV)



Agricultura ecológica: Cuidar las raíces (FUHEM)



10 motivos para comprar productos de proximidad i agroecológicos.



Alternativas sostenibles a la pesadilla de la agricultura industrializada

Evaluación:

- Participación activa en las preguntas y el debate.
- Comprensión de los conceptos clave.
- Capacidad de análisis comparativo.



UNIDAD 3

Situación de aprendizaje 1: Modelos agrícolas y sus impactos

Ficha Sesión 2: El viaje de los plaguicidas

Objetivo de la sesión:

- Comprender el proceso y efectos de la bioacumulación de tóxicos a través de la cadena trófica.
- Analizar el impacto de la agricultura industrial en nuestra alimentación.
- Reflexionar sobre alternativas más saludables y sostenibles.

Duración: 45'

Desarrollo:

Esta actividad dinámica sirve para simular los efectos acumulativos de los plaguicidas en el ecosistema y en la salud humana debido al consumo de alimentos producidos bajo el sistema industrial.

- Explicar brevemente el concepto de bioacumulación.
- Repartir las tarjetas con roles y pegatinas (gomets).
- Cálculo de las unidades de plaguicida que supone el consumo anual por persona.
- Reflexión sobre efectos acumulativos e identificación de las opciones más saludables.

Instrucciones del juego de simulación:

Explicación del juego:

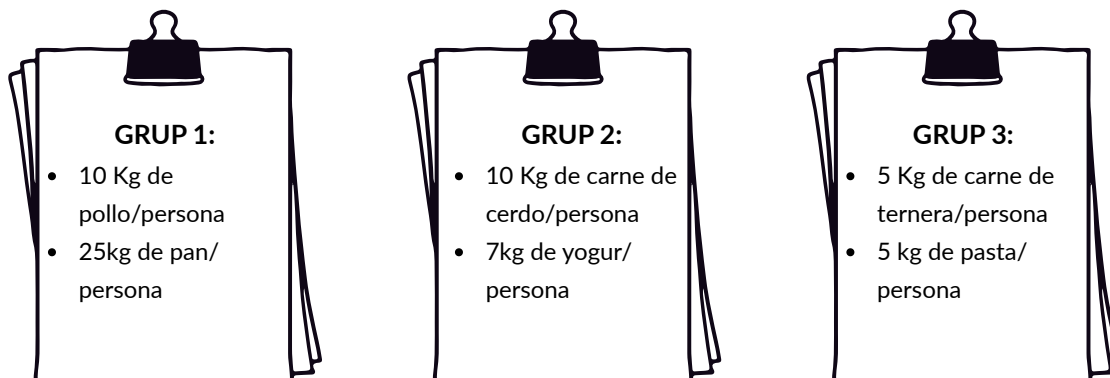
Hemos elegido el cultivo de trigo, que sirve para producir cereales que se utilizarán para producir pan y pasta, pero también para producir pienso que servirá de alimento para los animales criados bajo un sistema de producción intensiva.

Para la producción del trigo bajo el sistema industrial se han utilizado plaguicidas durante su cultivo para combatir las diferentes plagas y enfermedades (ver definición de plaguicida y plaga).

- Se explica para qué se utiliza el trigo:
 - El trigo es el cereal que se utiliza para producir pan, pasta.
 - El trigo sirve para producir pienso que alimenta gallinas, cerdos y vacas criados bajo un sistema de ganadería industrial.
 - El pollo se alimenta de pienso para producir carne.
 - La vaca lechera se alimenta de pienso para producir yogur, queso y leche
 - La ternera se alimenta de pienso para producir carne.
- Se hacen 3 grupos y a cada uno de ellos se les dice que calculen cuántas unidades de plaguicida se acumulan en los productos de su lista.

UNIDAD 3

Situación de aprendizaje 1: Modelos agrícolas y sus impactos



Se les facilitan las tarjetas con la tabla para realizar los cálculos (Anexo 6) y se les pide que calculen las unidades de plaguicida que se acumulan en cada kilogramo de los productos de la lista. En la columna de “cálculo” se pide que introduzcan las multiplicaciones y las sumas y en la columna “gomets” que peguen los adhesivos correspondientes al cálculo según la equivalencia de colores.

GRUPOS	PRODUCTO	CÁLCULO (número de puntos anuales)	CÁLCULO (número de puntos a los 20 años)	EQUIVALENCIA EN GOMETS
GRUPO 1	<ul style="list-style-type: none"> • 10 Kg de pollo/persona • 25kg de pan/persona 			
GRUPO 2	<ul style="list-style-type: none"> • 10 Kg de carne de cerdo/persona • 7kg de yogur/persona 			
GRUPO 3	<ul style="list-style-type: none"> • 5 Kg de carne de ternera/persona • 5 kg de pasta/persona 			

- Una vez calculado, se les pregunta ¿cuántas unidades de plaguicida has acumulado en un año? ¿Y en 20 años?
- Las unidades de tóxico que hemos acumulado sirven para simular el impacto del uso de plaguicidas en nuestro cuerpo.
- En el apartado de materiales tienes las equivalencias de cada producto y la solución del ejercicio.

UNIDAD 3

Situación de aprendizaje 1: Modelos agrícolas y sus impactos

Reflexión en grupo sobre cómo la agroecología y la ganadería extensiva mitigan estos impactos tanto en la salud de las personas como del medio ambiente.

- En la ganadería extensiva, el manejo de los animales y su ciclo de vida difieren significativamente de los sistemas intensivos. En este contexto, los animales tienen acceso a grandes áreas de pastoreo y su dieta se basa principalmente en recursos naturales como pastos, hierbas y forrajes. La cantidad de pienso consumido es mínima y depende de la disponibilidad de pasto.
- La ganadería ecológica se rige por principios que priorizan el bienestar animal, la sostenibilidad ambiental y el uso de recursos naturales locales. Se basa en una combinación de **ganadería extensiva** y prácticas específicas que cumplen con los reglamentos de producción ecológica, como el **Reglamento (UE) 2018/848**, por lo que el uso de plaguicidas químicos está totalmente prohibido. La dieta es **100% ecológica** y está basada principalmente en pasto, forrajes y suplementos ecológicos.

Materiales necesarios:

- Anexo 6. Lista de productos por grupo.
- Gomets azules, verdes, amarillos y rojos
- Equivalencia de gomets
 - 1 gomet azul = 1 punto
 - 1 gomet verde = 10 puntos
 - 1 gomet amarillo = 100 puntos = 10 gomets verdes
 - 1 gomet rojo = 1.000 puntos = 10 gomets amarillos
- Anexo 7. Tarjetas de puntuación de plaguicidas.

Definiciones necesarias:

Definición de bioacumulación:

Es el proceso por el que ciertos contaminantes químicos, como metales pesados (por ejemplo, mercurio o plomo), pesticidas (como el DDT) u otras sustancias tóxicas, se acumulan en los organismos vivos a lo largo del tiempo. Este fenómeno ocurre cuando la tasa de ingreso de la sustancia en el organismo (a través de la alimentación, la respiración o el contacto con el medio ambiente) es mayor que la tasa de excreción o eliminación.

Definición de plaguicida:

Productos químicos que sirven para controlar insectos (insecticidas), para eliminar plantas no deseadas (herbicidas), para combatir hongos (fungicidas), para controlar roedores (rodenticidas), para actuar contra nematodos (nematocidas), para combatir bacterias (bactericidas), para eliminar ácaros (acaricidas) y para combatir los moluscos (molusquicidas).

UNIDAD 3

Situación de aprendizaje 1: Modelos agrícolas y sus impactos

Definición de plaga (en agricultura):

Toda población de un organismo vivo, que cuando supera una determinada densidad en un determinado lugar, llamado umbral de tolerancia, provoca daños en las cosechas reduciendo la producción, el valor de la cosecha o incrementa los costes de producción (es un criterio esencialmente económico).

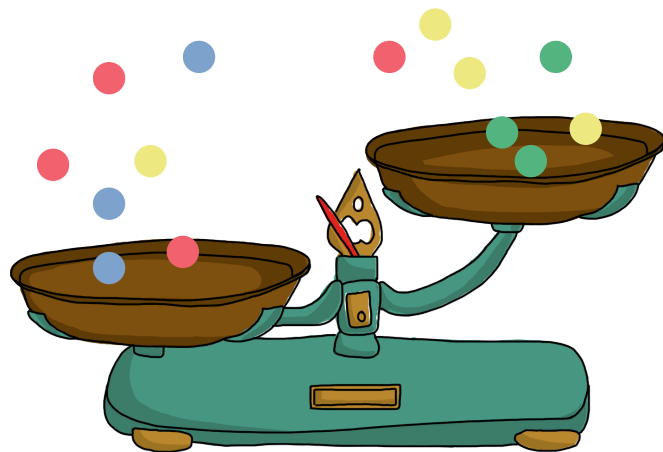
Solución ejercicio:

Consumo anual por persona	Solución (para el cálculo anual)	Solución (cálculo 20 años)
10 kg de carne de pollo/ persona	<p>10 kg de carne de pollo equivalen a 20 puntos (10*2).</p> <p>10 kg de carne equivalen a 2 pollos, entre ambos han consumido 40 kg de pienso a lo largo de su vida (20*2).</p> <p>En total: (10 kg carne * 2 puntos) + (40 kg de pienso * 10 puntos) = 420 puntos = 4 gomets amarillos y 2 gomets verdes.</p>	<p>420 puntos anuales * 20 años = 8.400 puntos = 8 gomets rojos y 4 gomets amarillos</p>
5 kg de carne de ternera/ persona	<p>5 kg de carne de ternera equivalen 15 puntos (5*3). Por cada kg de carne, la ternera consume 10 kg de pienso (5.000/500). Si tenemos 5 kg la consumición de pienso equivale a 50 kg (10*5).</p> <p>En total: (5 kg de carne * 3 puntos) + (50 kg de pienso * 10 puntos) = 515 puntos = 5 gomets amarillos +1 gomet verde + 5 gomets azules.</p>	<p>515 puntos anuales * 20 años = 10.300 puntos = 10 gomets rojos y 3 gomets amarillos.</p>
10 kg de carne de cerdo/ persona	<p>10 kg de carne de cerdo equivale a 40 puntos (10 kg*4 puntos). Por cada kg de carne, el cerdo consume 5 kg de pienso (500/100). Si tenemos 10 kg la consumición de pienso equivale a 50 kg (10*5).</p> <p>En total : (10 kg de carne * 4 puntos) + (50 kg de pienso * 10 puntos) = 540 puntos = 5 gomets amarillos y 4 gomets verdes</p>	<p>540 puntos anuales * 20 años = 10.800 puntos = 10 gomets rojos y 8 gomets amarillos</p>
7 kg de yogur/ persona	<p>7 kg de yogur equivalente a 7 litros de leche que equivale a 7 puntos (7 litros * 1 punto). Por cada litro de leche que produce la vaca, consume 0,3 kg de pienso (15/50). Para 7 litros de leche, la vaca consume 2,1 kg de pienso (0,3*7). 2,1 kg de pienso equivalen a 21 puntos (2,1 kg de pienso * 10 puntos).</p> <p>En total : 7 puntos + 21 puntos = 28 puntos = 2 gomets verdes y 8 azules</p>	<p>28 puntos anuales * 20 años = 560 puntos = 5 gomets amarillos y 6 verdes</p>

UNIDAD 3


Situación de aprendizaje 1: Modelos agrícolas y sus impactos

Consumo anual por persona	Solución (para el cálculo anual)	Solución (cálculo 20 años)
25 kg de pan/ persona	25 kg de pan son 25 puntos = 2 gomets verdes y 5 azules	25 puntos anuales * 20 años = 500 puntos = 5 gomets amarillos
5 kg de pasta/ persona	5 kg de pasta son 5 puntos = 5 gomets azules	5 puntos anuales * 20 años = 100 puntos = 1 gomet amarillo



Evaluación:



- Comprensión del concepto de bioacumulación.
 - Precisión en los cálculos.
 - Participación en las reflexiones grupales.
- 

UNIDAD 3

Situación de aprendizaje 2: Biodiversidad en la huerta

Ficha Sesión 3: La red de vida en la huerta

Objetivo de la sesión:

- Comprender las relaciones tróficas en el ecosistema de la huerta.
- Visualizar la importancia de cada ser vivo en el equilibrio del ecosistema.
- Analizar el impacto de las acciones humanas en la biodiversidad.



Duración: 45'

Desarrollo:

Preparación previa:

- Se crean tarjetas con imágenes y las características de seres vivos presentes en una huerta.
- Presentación de la dinámica y reparto de tarjetas. Explicamos brevemente qué es una red trófica y cómo se conectan los roles para mantener el equilibrio.
- Construcción de la red:
- Se forma un círculo grande en el que cada participante mantiene un rol según la tarjeta que le ha tocado.
- Creación de las conexiones:
- El juego se inicia con una planta del rol de "productores". Esta persona pregunta "¿Quién se relaciona con esta planta?" y se va pasando el ovillo a medida que se van creando las conexiones. Cada vez que se pasa el ovillo el alumno/a debe explicar cuál es la relación con el rol anterior y el papel dentro de la cadena trófica. Por ejemplo:
- "Soy una tomatera y necesito polinizadores"
- La planta aromática se conecta: "soy la lavanda y te ayudo a atraer polinizadores"
- La abeja se conecta: "yo visito tus flores y ayudo a polinizar las flores de la tomatera"
- La lombriz se conecta "descompongo la materia orgánica y los nutrientes que te ayudan a hacer crecer tus frutos"
- El pulgón se conecta: "Me alimento de tu savia"
- La mariquita se conecta: "Me como los pulgones y protejo la planta"
- La oruga se conecta: "soy una oruga y me alimento de hojas"
- La mantis religiosa se conecta "cazo a los diferentes insectos que se alimentan de plantas"
- Etc.

UNITAT 3

Situació d'aprenentatge 2: Biodiversitat a l'horta



- Una vez creada la red, empezamos a realizar simulaciones de desequilibrios con los siguientes escenarios según el tema que queramos tratar:
 - El poder del compost: los descomponedores tiran suavemente del hilo y observamos cómo se conecta todo el sistema (se tira del hilo). Reflexión sobre el ciclo de los nutrientes y de la importancia de cuidar a los seres vivos que habitan en el suelo.
 - Desaparición de los polinizadores: los polinizadores sueltan el hilo y observamos que plantas se quedan sin conexión. Las plantas de tomatera, pimiento y berenjena no darán fruto y su desaparición afectará a toda la cadena. Podemos reflexionar sobre la importancia de las abejas y otros polinizadores a la hora de producir.
 - El impacto del uso de pesticidas: los insectos “afectados” se agachan y observamos cómo afecta al resto de la “cadena”. Cuando utilizamos pesticidas pasa lo siguiente:
 - Los insectos que pueden ser plagas desaparecen, pero también lo hacen los insectos beneficiosos.
 - Sin depredadores naturales, las plagas se reproducen más rápido. Rompiendo el equilibrio en la cadena.
- Una vez finalizado el juego podemos realizar una reflexión guiada:
 - ¿Qué ocurre si eliminamos un grupo de seres vivos?
 - ¿Por qué es importante mantener la biodiversidad?
 - ¿Cómo ayudar a mantener el equilibrio?

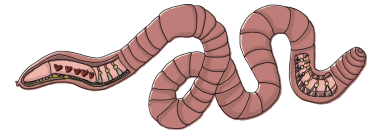


Materiales necesarios:

- Ovillo de lana grueso y resistente.
- Imperdibles para colocar tarjetas.
- Rotuladores y material de dibujo.
- 20-30 tarjetas plastificadas con imágenes y descriptores de seres vivos (Anexo 8).

UNIDAD 3

Situación de aprendizaje 2: Biodiversidad en la huerta



A continuación, os presentamos ejemplos de los grupos principales y sus conexiones.

ROL	GRUPO	CONEXIÓN CON EL RESTO
Productores (Plantas)	Tomate, pimiento y berenjena	<ul style="list-style-type: none"> • Proporciona alimento a orugas y pulgones • Sus flores atraen polinizadores • Los restos alimentan descomponedores • Los descomponedores les ayudan a crecer fuertes y sanos
	Lechuga	<ul style="list-style-type: none"> • Alimento para caracoles y babosas • Sus raíces colaboran con hongos del suelo • Los restos vegetales crean compuesto el cual le ayuda a crecer fuerte y sana
	Plantas aromáticas	<ul style="list-style-type: none"> • Atraen polinizadores beneficiosos • Repelen algunas plagas • Proporcionan refugio a insectos auxiliares
Consumidores Primarios (herbívoros)	Pulgón	<ul style="list-style-type: none"> • Se alimenta de la savia de las plantas • Es alimento para mariquitas y sus larvas • Atrae hormigas que los protegen
	Caracol	<ul style="list-style-type: none"> • Come hojas de hortalizas • Es alimento para erizos • Sus heces fertilizan el suelo
	Oruga Mariposa	<ul style="list-style-type: none"> • Se alimenta de hojas • Es alimento para pájaros insectívoros • Se convierte en polinizador (mariposa)
Consumidores secundarios (depredadores)	Mariquita	<ul style="list-style-type: none"> • Se alimenta de hongos • Sus larvas también comen pulgones • Ayuda a controlar las plagas de forma natural
	Mantis religiosa	<ul style="list-style-type: none"> • Caza diferentes insectos • Controla poblaciones de herbívoros • Es territorial y protege su zona
	Crisopa	<ul style="list-style-type: none"> • Sus larvas devoran pulgones • Los adultos polinizan flores • Pone huevos cerca de colonias de pulgón

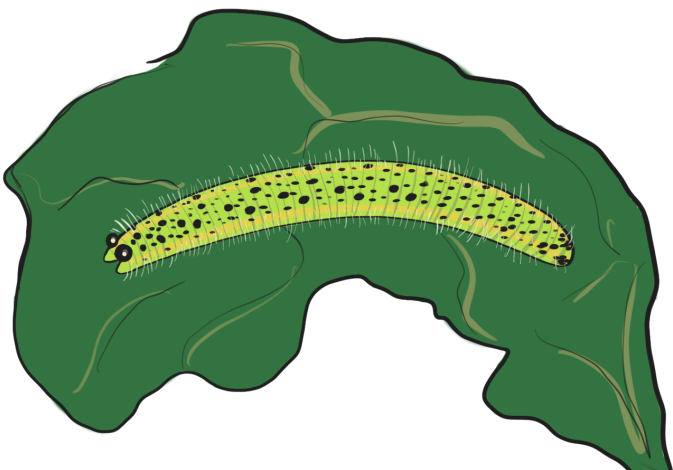
UNIDAD 3

Situación de aprendizaje 2: Biodiversidad en la huerta



ROL	GRUPO	CONEXIÓN CON EL RESTO
Polinizadores	Abeja	<ul style="list-style-type: none"> • Poliniza flores de hortalizas • Produce miel • Necesita flores durante todo el año
	Mariposa	<ul style="list-style-type: none"> • Poliniza mientras busca néctar • Las orugas son alimento para aves • Necesita plantas específicas para poner huevos
	Abejorro	<ul style="list-style-type: none"> • Polinizador muy eficiente • Vuela en días más fríos que las abejas • Hace nidos en el suelo
Descomponedores	Lombriz	<ul style="list-style-type: none"> • Descompone materia orgánica • Crea túneles que airean el suelo • Sus heces son muy nutritivas
	Hongo de tierra	<ul style="list-style-type: none"> • Descomponen materia orgánica • Colaboran con raíces de plantas • Transporte de nutrientes
	Bacterias	<ul style="list-style-type: none"> • Transforman el compost • Fijan nitrógeno (algunas especies) • Crean suelo fértil

Evaluación:



- Comprensión de las relaciones tróficas.
- Participación activa en las dinámicas.
- Capacidad de reflexión sobre el impacto de nuestras acciones.
- Propuestas hechas en el compromiso final.



UNIDAD 3

Situación de aprendizaje 2: Biodiversidad en la huerta

Ficha Sesión 4: Descubriendo la Huerta del Rajolar

Objetivo de la sesión:

- Conocer de primera mano un proyecto agroecológico local.
- Identificar prácticas de cultivo sostenibles.
- Comprender la importancia de la biodiversidad en la agricultura.
- Valorar la producción y consumo de proximidad.



Duración: 45'

Desarrollo:

Ponemos como ejemplo la visita a la Horta del Rajolar (Betxí), pero se puede hacer la misma visita en cualquier proyecto de agricultura o ganadería ecológica que tengamos cerca de nuestro centro escolar.

- Bienvenida y contextualización:

Presentación del proyecto de la Horta del Rajolar (historia, objetivos y valores) y contextualización de las normas de respeto hacia la finca, los animales y las personas que trabajan en ella.

- Recorrido por las diferentes paradas:

La visita en la finca está distribuida en diferentes paradas.

- **Parada 1: Técnicas del cultivo agroecológico**

- Explicación de las técnicas utilizadas en la finca: acolchado, abonos orgánicos, rotación de cultivos, promoción de la biodiversidad.

- **Parada 2: Biodiversidad en la finca**

- Observación de refugios de fauna auxiliar, de aves insectívoras, murciélagos, etc.
- Explicación de la importancia de la biodiversidad en el equilibrio de los cultivos.

- **Parada 3: Las plantas florales y las aromáticas:**

- Observación de las distintas plantas con flores y aromáticas.
- Explicación de su función como refugio para fauna y atracción de polinizadores.

- **Parada 4: El compost**

- Explicación del funcionamiento de la compostera.

- **Parada 5: El agua**

- Explicación del sistema de riego de la finca y la importancia de recuperar la acequia.

- **Parada 6: La venta de proximidad**

- Explicación sobre el compromiso que tiene el proyecto con las personas consumidoras y productos de Km 0.

- **Cierre de la visita**

UNIDAD 3

Situación de aprendizaje 2: Biodiversidad en la huerta

Materiales necesarios:

- No se necesitan materiales para esta sesión.



✨ Para conocer la Horta del Rajolar:



Web horta del rajolar



mapa interactivo horta del rajolar

Evaluación:



- Participación activa durante la visita.
- Capacidad para relacionar lo que se observa con conceptos previos.
- Respeto hacia el entorno y las personas.
- Comprensión de las prácticas agroecológicas.





Anexos

Anexo 1: Cuento “Tomasseta”

Era sábado por la mañana, y el mercado del pueblo estaba lleno de vida. Las paradas lucían una explosión de colores y aromas. Y ahí estaba Eli, la tía de Tomasseta, con su mono de trabajo verde, el sombrero de paja que le cubría la cara del sol, las cestas de mimbre llenas de productos frescos y una camiseta naranja que parecía luminosa como el amanecer.

—Pimientos verdes y rojos, melones dulces, berenjenas y tomates, todos recién cosechados, señoras. De la huerta al mercado y del mercado a su plato. ¡Venga, que están bien frescos y se acaba la temporada de verano, señoras! —ofrecía Eli a voz alzada sus cosechas.

Tomasseta llegó con su madre, que llena de energía, con sus ojos despiertos y su sonrisa juguetona, corría entre las paradas.

—¡Tía, tía! —gritó desde lejos—. ¿Dónde tienes los tomates? ¡Quiero los más rojos, como siempre!

Eli rio y señaló una cesta llena de tomates.

—Sabes, Tomasseta, los tomates tienen su momento. Ahora estamos terminando el verano, y estos quizás son de los últimos. ¿Quieres venir a la huerta después y te cuento cómo continúa la historia de los tomates?

Tomasseta aceptó encantada, pero no pudo resistirse a coger un tomate y morderlo allí mismo.

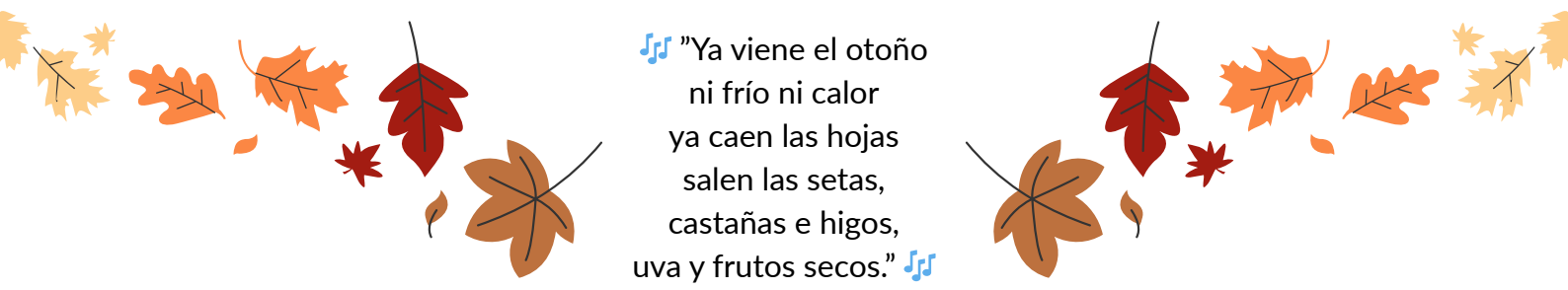
—¡Los tomates de la huerta de mi tía son los mejores! ¡Los tomates de la huerta de mi tía son los mejores! ¡Los tomates de la huerta de mi tía son los mejores! —iba gritando con la boca llena y emocionada mientras se reía de alegría—.

Esta es la historieta de la Tomasseta, y lo acertado que había sido el nombre que le habían puesto al nacer, porque, como habéis visto, el fruto que más le gusta a la Tomasseta de la huerta son... ¡¡¡Sííí!!! ¡Los tomates!

Le gustan los tomates de todas las formas: grandes, también pequeños, bien rojos y maduros y, a veces también se los come algo verdes, si no puede esperar. Pero los que más, los que más le gustan de todos son los que coge ella sola con sus propias manitas del huerto de su tía.



Cuando acaban las vacaciones de verano comienza la escuela, y poco después de estrenar el nuevo curso llega el otoño. Y como dice la canción:



♪ "Ya viene el otoño
ni frío ni calor
ya caen las hojas
salen las setas,
castañas e higos,
uva y frutos secos." ♪

Tomasseta llegó a casa un día después de la escuela y le pidió a su madre tomates para merendar. Ella cogía el más grande y rojo que encontraba y, cuando no le parecía lo suficientemente grande, pues, uno en cada mano.

—¡Mmm!!! —Los olía Tomasseta, los saboreaba, los disfrutaba, hasta que al terminar se lamía los dedos.

Al día siguiente llegó a casa de la escuela y le pidió a su madre tomates para merendar.

—¡Mmm!!! —Los olía, los saboreaba, los disfrutaba, y al terminar se lamía los dedos.

Durante algunos días más pudo disfrutar de esta succulenta merienda al volver de la escuela, pero llegó un día que su madre le dijo que ya no quedaban tomates.

—¿Cómo ya no quedan? —enfadada— ¡Pues yo quiero! Y si tú no tienes, me voy a casa de la tía. —Cogió, y cesta en mano, se fue a casa de Elí, que justo estaba en la huerta.

En la huerta, el otoño empezaba a notarse. Las hojas de la higuera que daba sombra a la balsa estaban cambiando a tonos ocres y marrones, y el aire era fresquito.

—¡Tía, tía! Vengo por tomates, que en casa ya no quedan —dijo Tomasseta toda contenta mientras se acercaba donde estaba su tía.

La tía Eli se volvió con una sonrisa.

—¡Ay, niña! Mira cómo están los tomates ahora —dijo señalándole las plantas mustias, marrones y sin frutos. —Como decía el abuelo: "Si el abrigo tienes que llevar, tomates no podrás recolectar". —Continuó con un tono más serio y sabio.

Tomasseta miró a los tomates con tristeza. Pero la tía, con su cordura, añadió:

—Ahora toca plantar coles y acelgas. ¿Quieres ayudarme?



—¡Por supuesto! —respondió Tomasseta con un salto de entusiasmo, que la hizo resbalar y caer de culo en la balsa, acabando llena de barro hasta las orejas.

—¡Hahaha! ¡Qué aventurera estás hecha! —rió la tía, ayudándola a levantarse. —Ven, que te contaré un secreto: en otoño recogemos nueces, almendras y castañas. Pero los tomates... los tomates deben descansar. Así que ahora los arrancamos y preparamos la huerta para sembrar las coles.

Mientras ambas preparaban el compostaje para añadir a la tierra de la huerta:

—¡Aaahhh! Tomasseta empezó a gritar, haciendo que su tía diera un salto del susto.

Entonces la tía Eli cogiendo una lombriz en la mano, se la mostró a Tomasseta diciéndole: —Mira esta lombriz Tomasseta, escondidas debajo de esta tierra está lleno de lombrices pequeñas que trabajan transformando los restos en tierra fértil, y que ahora nosotras utilizaremos para plantar en el bancal.

—Así que son animalitos buenos que nos ayudan en la huerta, ¿no, tía? —preguntó Tomasseta más tranquila sabiendo todo esto. Y cantando, se pusieron a sembrar coles, acelgas y espinacas, y trabajaron muy a gusto:

♪♪ Si tú quieres coles y acelgas, ¡plántalas! ¡Plántalas!
Si tú quieres coles y acelgas, ¡riégalas! ¡Riégalas!
Si tú quieres coles y acelgas, ¡cuídalas! ¡Cuídalas!
Coles y acelgas crecerán, crecerán” ♪♪
♪♪ Si tú quieres espinacas, ¡plántalas! ¡Plántalas!
Si tú quieres espinacas, riégalas! ¡Riégalas!
Si tú quieres espinacas, ¡cuídalas! ¡Cuídalas!
Y las espinacas crecerán, crecerán” ♪♪

Muchos días Tomasseta visitaba a su tía al salir de la escuela y algunos fines de semana también le ayudaba en las cosechas y en el mercado. A ella le gustaba el otoño porque algunos frutos se recogen a golpes, muchos con la mano y cestas, y porque la gran mayoría se juntaba toda la familia para recogerlos.

Recogían los frutos de los nogales, de los almendros y de los castaños. También las frutas del granado, naranjo, parra, olivos, higueras y zarzas.



Pasaba el tiempo e iba acabándose el año. El invierno llegó y con él los días fríos. “Cuando hace tanto frío, el mejor amigo es un abrigo, y para quitarse el frío, ponte junto al fuego”. También llegó Navidad, con las comidas y cenas familiares, y Tomasseta pensó que quería tomates para el almuerzo de Navidad.

—¡Mamá! Quiero tomates para el almuerzo familiar de Navidad.

—¿Recuerdas el refrán que dijo tu tía, que decía el abuelo? “*Si el abrigo debes llevar, tomates no podrás recolectar*”. —Le dijo su madre.

Tomasseta no convencida del todo, se fue a casa de su abuela, donde las naranjas del corral lucían como pequeñas linternas naranjas en la arboleda. Eli, con su sombrero de paja ahora adornado con un pañuelo, estaba en el patio cosechando zanahorias y acelgas. Tomasseta llegó con una bufanda casi mayor que ella.

—¡Tía, tía! ¿Podemos coger tomates para el almuerzo de Navidad? —le preguntó.

La tía Eli se agachó para acompañar su silencio y le recordó: —“*Si el abrigo debes llevar, tomates no podrás recolectar*”. Ahora hace demasiado frío y no resisten, necesitan más solecito y calorcito, ¿recuerdas? ¡Mira! Yo iba a recoger la verdura para el mercado de mañana. Puedes ayudarme a cogerlas, y después podemos plantar ajos y habas.

Acabaron de cosechar naranjas y mandarinas del patio de casa de la abuela y se fueron a la huerta a coger las verduras y colocarlas en las cestas. Recogían zanahorias, rábanos, espinacas, acelgas, coliflores, brócolis y coles.

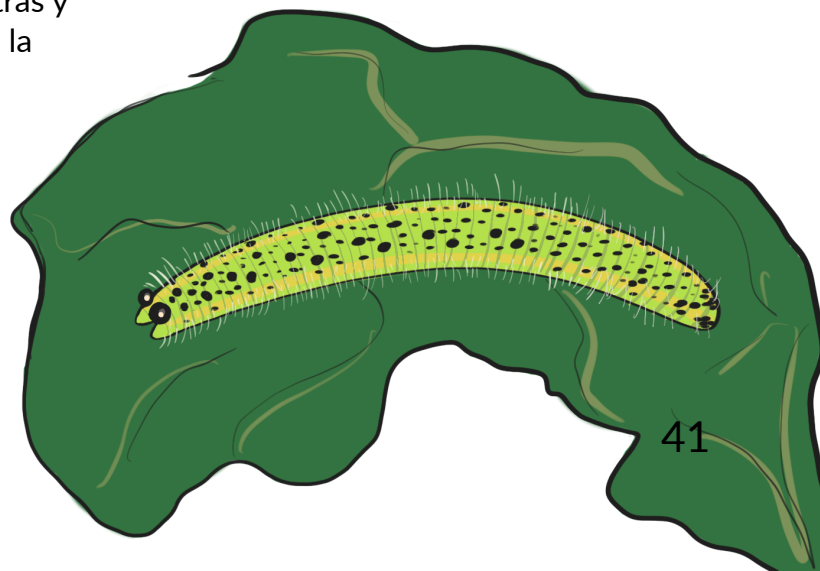
Cuando ya casi estaban acabando de cosechar las últimas coles... ¡¡Aaahhh!!! —empezó a gritar asustada Tomasseta, soltando el repollo que tenía en sus manos, y cayéndole al suelo.

Se había encontrado unos animalitos de color verde pálido con manchas negras, tres líneas amarillas y peludos, que cuando se hacen adultos se transforman en mariposas.

—¡Mira! ¿Sabes qué son? Este animalito se llama la oruga de la col y cuando se hace mayor, la mariposa blanca de la col —le contaba su tía mientras sacaba las hojas exteriores, y continuó —estos animalitos se comen las hojas de las coles muy rápidamente; si no las echamos antes de que las dejen esqueléticas.

—¡Vaya fuera de aquí! ¡Estas coles son nuestras y no os las podéis comer! —empezó a gritarle la Tomasseta a las orugas.

—¡Jajajaja!!! —estalló su tía irremediablemente. Cuando pudo hablar le contó —para echarlas, haremos un macerado de unas cuantas hojas de la col con agua durante unos 5 o 7 días y después ese caldo lo echaremos por encima de las coles, y ¿sabes qué?, que



huele tanto, tanto hedor, que las orugas se van solitas. Así no echamos productos tóxicos a las coles, que después nosotros comeremos.

Aún no había terminado la frase cuando se oye: —¡¡¡Ca-ta-Brummm!!!— . Tomasseta sobrecogida corrió hacia su tía y, antes de llegar, tropezó cayendo de culo en el suelo. —“¡Ca-ta-Brummm!!!”— se volvió a oír un trueno, mientras la tía Eli, sonriendo, cogía a Tomasseta del suelo, abrazándola para tranquilizarla.

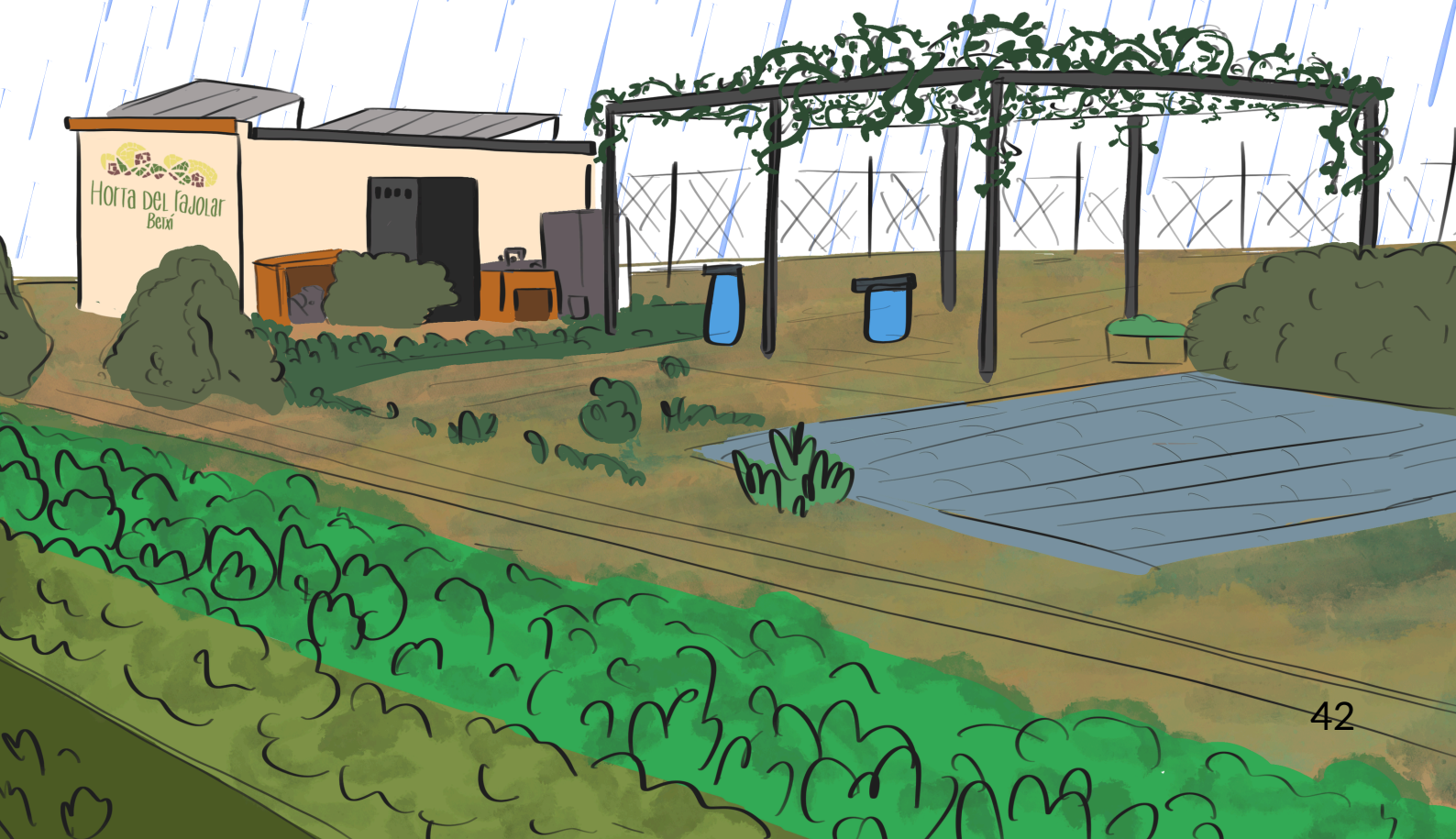
—Te has llevado un buen susto, ¿eh, Tomasseta?— y continuó con tono muy sereno—Parece que se acerca una tormenta y no tendremos mucho tiempo para plantar antes de que empiece a llover, pero nosotras lo intentaremos.

Así que rápidamente las dos se pusieron a plantar juntas, cantando:

♪♪ Si tú quieres ajos y habas, ¡plántalas! ¡Plántalas!
Si tú quieres ajos y habas, ¡riégalas! ¡Riégalas!
Si tú quieres ajos y habas, ¡cuídalas! ¡Cuídalas!
Y ajos y habas crecerán, crecerán” ♪♪

♪♪ Si tú quieres guisantes y fresas, ¡plántalas! ¡Plántalas!
Si tú quieres guisantes y fresas, ¡riégalas! ¡Riégalas!
Si tú quieres guisantes y fresas, ¡cuídalas! ¡Cuídalas!
Y guisantes y fresas crecerán, crecerán” ♪♪

Justito les vino, que acabaron de plantar y empezó a llover. Recogieron deprisa y corriendo, y se pusieron a salvo.



Poco después de carnaval, llegó la primavera.

♪♪ Todo el mundo espera, es la primavera,
lleva vestido de seda, de hojas y flores ♪♪

La huerta era un estallido de colores. Las alcachofas estaban en flor, las florecillas llenaban los márgenes, el viento llevaba el olor a flores de naranjo y orégano y las habas ya estaban listas para cosechar.

Con todo este espectáculo de colores y buen tiempo, Tomasseta fue a casa de su tía, con el pretexto de que ya hacía buen tiempo, y preguntándole que dónde estaban los tomates.

—Claro que hace buen tiempo, Tomasseta, pero hace falta más calorcito. Yo estaba recogiendo habas, guisantes y zanahorias, pero te propongo sembrar juntas las semillas de los tomates, así las puedes cuidar y ver crecer.

—!!!!Sííí!!! —respondió ella muy emocionada, saltando de alegría y siguiendo a su tía para ayudarla.

La tía Eli tenía todo lo necesario preparado, para plantar semillas de tomate, bajo la sombra de la higuera. Así que prepararon el plantel, sembrando las semillas y cantando de nuevo:

♪♪ “Si tú quieres tomates, siémbrales!
Si tú quieres tomates, ¡riégalos! ¡Riégalos!
Si tú quieres tomates, ¡cuídalos! ¡Cuídalos!
Y Tomates crecerán, crecerán” ♪♪

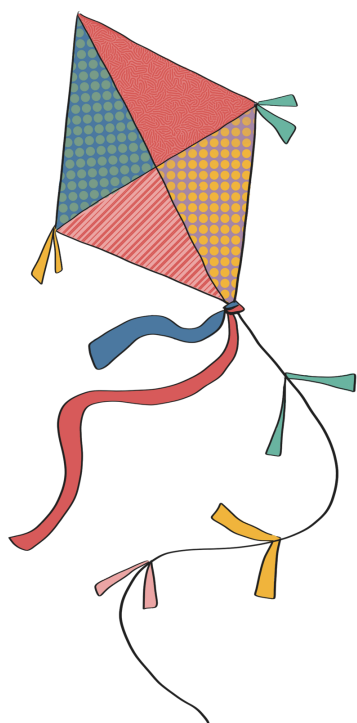


—¡Este verano, tendremos tomates buenísimos! —dijo la tía orgullosa.

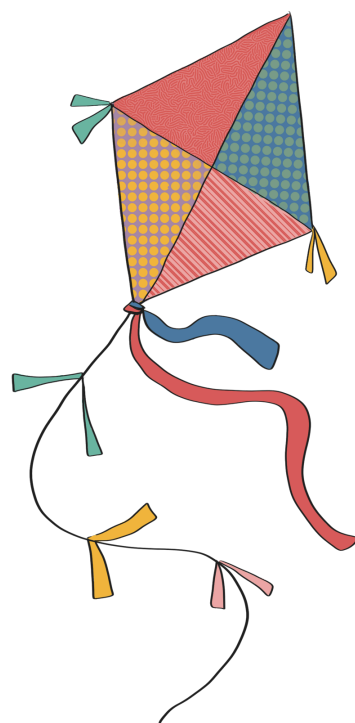
Tomasseta ya imaginaba los tomates grandes y rojos, y su tía Eli la miraba con paciencia y le explicaba cómo las cosas pequeñas, como una semilla, se convertían en grandes maravillas. Solo había que tener paciencia.

Muchos días al salir de la escuela, Tomasseta iba a ver y cuidar el plantel. Los regaba, les cantaba, les hablaba, incluso algún cuento les contaba.

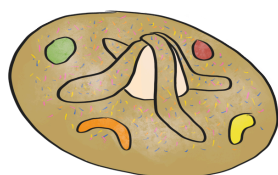
Con el paso del tiempo y más avanzada la primavera, también llegaban las Pascuas, tiempo de trasplantar los tomates a la huerta y de preparar las monas de Pascua en el corral de la abuela, que, como dice la canción de la Tarara que cantaba la tía Eli:



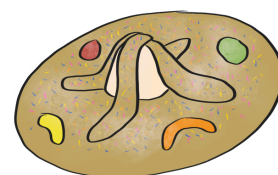
♪ La Tarara sí, la Tarara no,
la Tarara madre, me la como yo.
Ya se acerca Pascua, ya vienen los días
de comer la mona y las longanizas.
La Tarara sí, la Tarara no,
la Tarara madre, me la como yo.
La Tarara sí, la Tarara no,
la Tarara madre, que la bailo yo.
Un día de Pascua, Tarara estaba llorando.
porque la cometa no se le echaba a volar.
La Tarara sí, la Tarara no,
la Tarara madre, que la bailo yo. ♪



Así que pensando en la Tarara y celebrando las pascuas, un día cogieron los planteles de los tomates para trasplantarlos a la huerta. Y por supuesto, lo hicieron cantando:

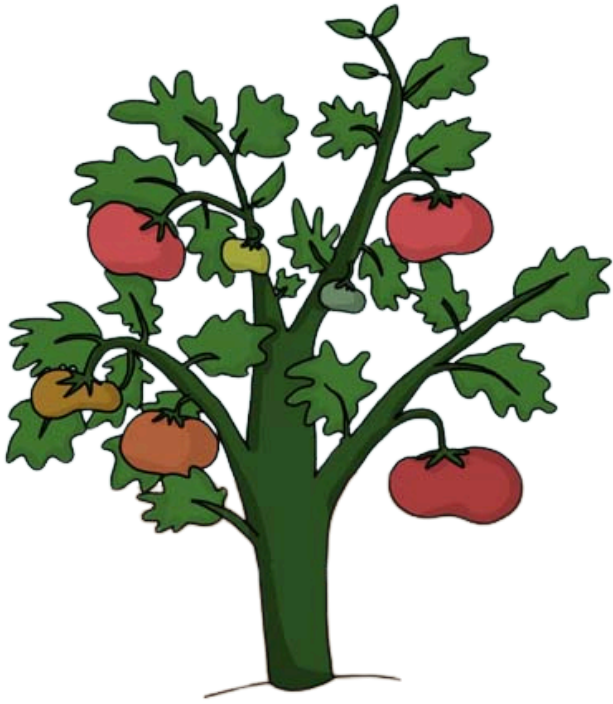


♪ "Si tú quieres tomates, ¡plántalos! ¡Plántalos!
Si tú quieres tomates, ¡riégalos! ¡Riégalos!
Si tú quieres tomates, ¡cuídalos! ¡Cuídalos!
Y Tomates crecerán, crecerán" ♪



Tomasseta seguía yendo muchos días al salir de la escuela, a cuidar y ver cómo crecían los tomates. Siempre que iba, medía las plantas con su pierna, para ver cómo avanzaban.

—¡Tía, tía! ¡Mira qué altas! —repetía muy emocionada todos los días que pasaba por allí.



Llegó el día. No hacía falta mochila. La escuela había terminado. Llegaron las vacaciones de verano, con las fiestas del pueblo, los mercados en las plazas, los baños en el río, la playa y la piscina, las plazas llenas de música y jolgorio y, como dice la cancioncilla:

♪♪ "Verano, verano que toda luciérnaga vive verano, verano que toda luciérnaga vive" ♪♪

¡Ahora sí! ¡Ahora sí que sí! Tomasseta podía ir a la huerta a recoger y comer los tan deseados y esperados tomates, esos que tanto le gustan. En eso pensaba ella, un día al despertarse, cuando vio que en el suelo de su habitación había una cesta con una nota dentro, que decía:

<<Los tomates te esperan.
Si quieres, comemos juntas
y preparamos una
superensalada>>

Tu tía, que te quiere.

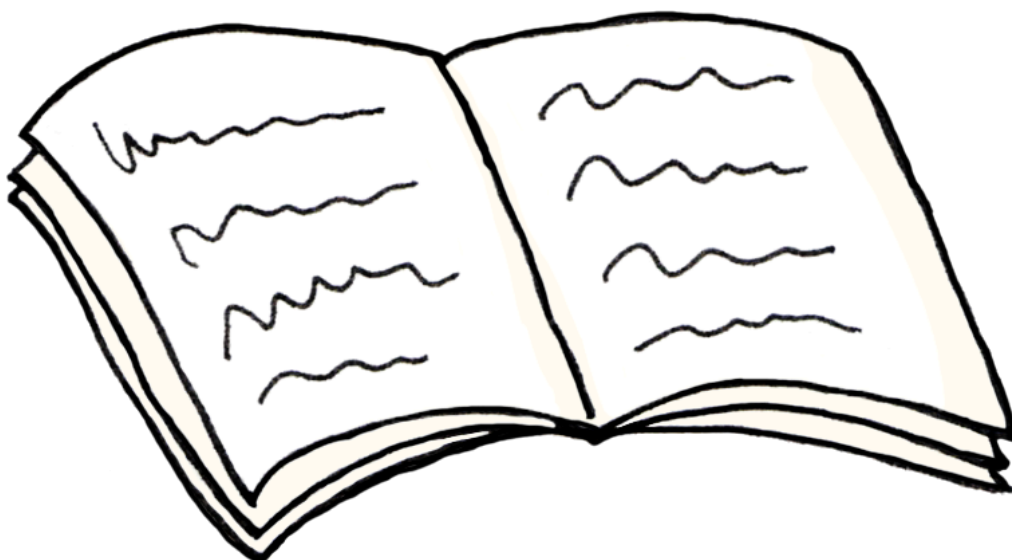
Tan de prisa bajó las escaleras que cayó de culo, pero estaba tan inquieta que rápidamente se levantó como si nada. Le pidió permiso a su madre, y muy emocionada fue corriendo a casa la tía Eli.



Cuando llegó, cosecharon los tomates más rojizos, aunque algunos no llegaban a la cesta, porque terminaban en la boca de Tomasseta. Cogieron algunas hortalizas más, y se fueron a la casa, y cantando la danza de la ensalada prepararon la comida:

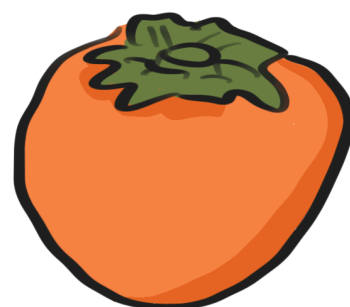
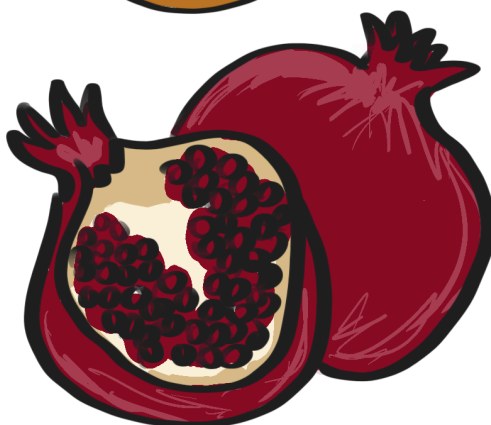
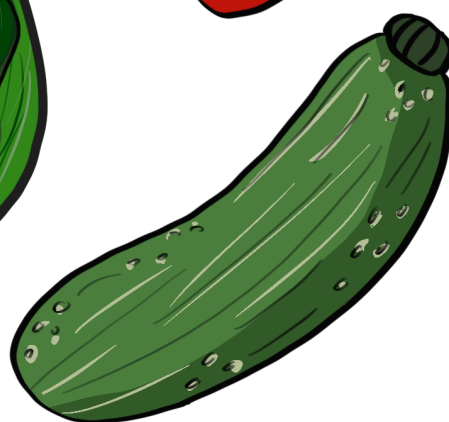
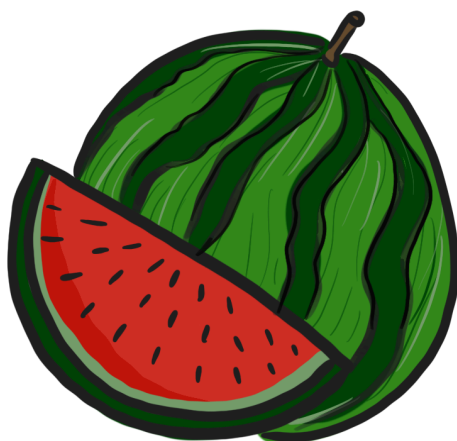
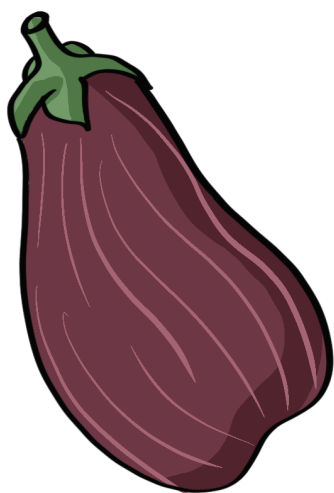
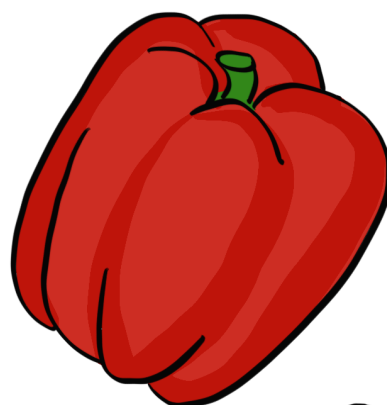
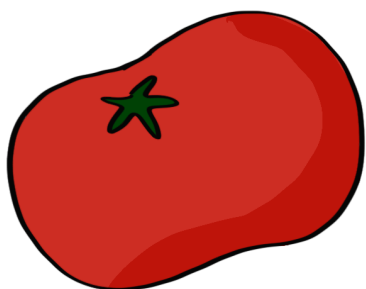
♪ Esta es la danza de la ensalada, (repiten)
que preparamos con alegría. (repiten)
¡Atención! (repiten)
¡Preparamos! (repiten)
La lechuga... (repiten y se vuelve a empezar,
añadiendo cada vez nuevas hortalizas):
el tomate... las aceitunas... el orégano.
Ésta es la danza de la ensalada, (repiten)
que preparamos para el mediodía. (repiten)
¡Atención! (repiten)
¡Preparamos! (repiten)
La lechuga, tomates, zanahorias, rábanos, (repiten)
Aliñamos con aceite y sal, (repiten)
y nos sentamos para comer. (repiten) ♪

Cuando terminaron, se sentaron juntas en la mesa y disfrutaron de una comida llena de alegría, recuerdos, amor y el sabor único de la huerta, de temporada y de cerca. Y así, Tomasseta aprendió que cada fruta, verdura y hortaliza tiene su momento, y que con paciencia todo llega.

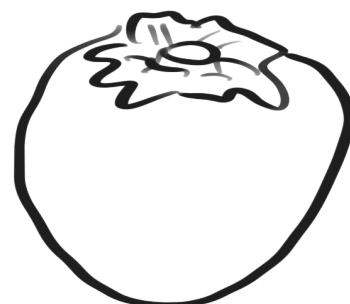
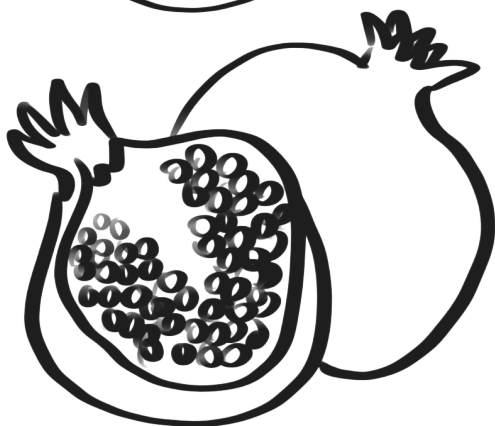
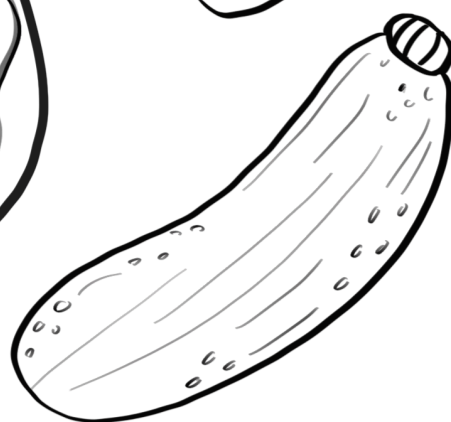
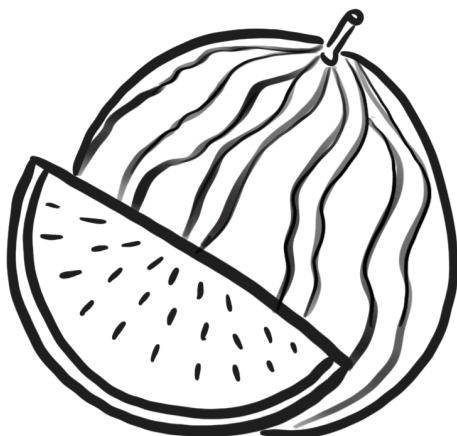
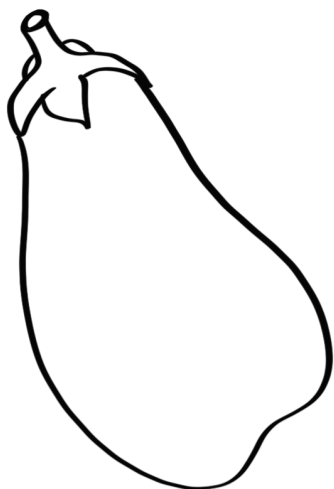
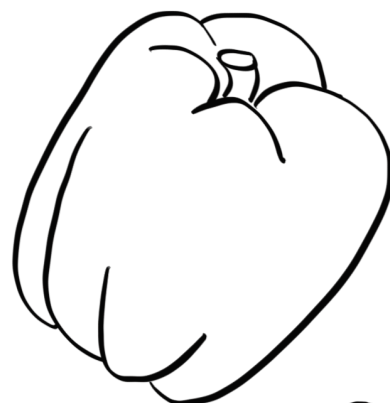
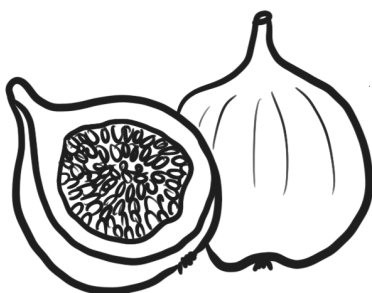


**Cuento terminado, cuento contado,
y quien no dé un salto tiene el culo agujereado.**

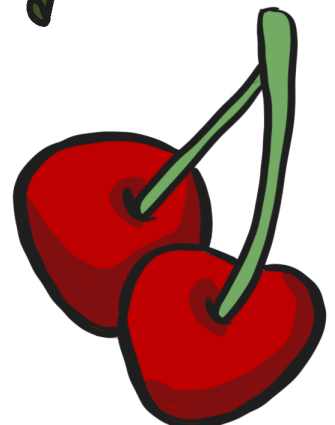
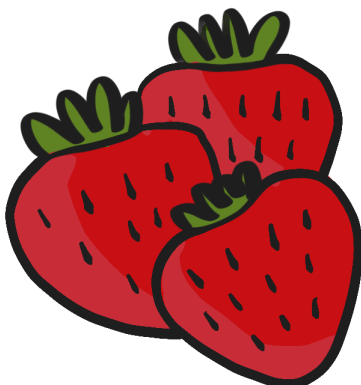
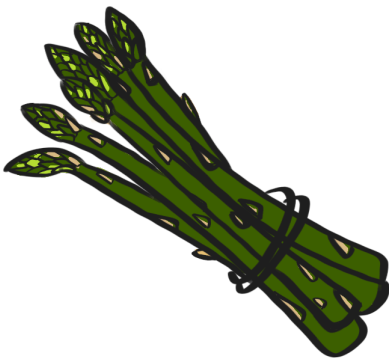
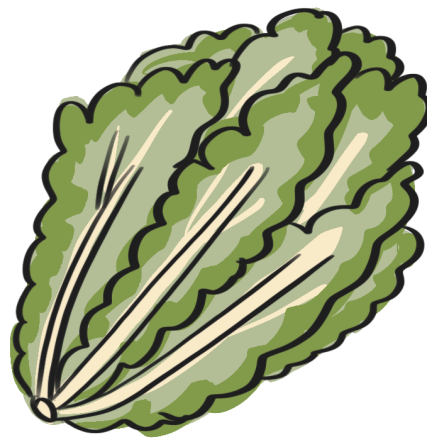
Anexo 2: Frutas y verduras



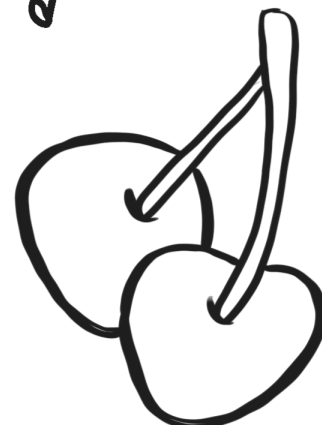
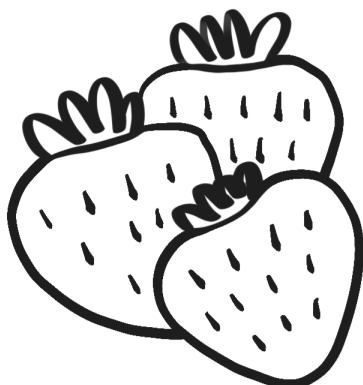
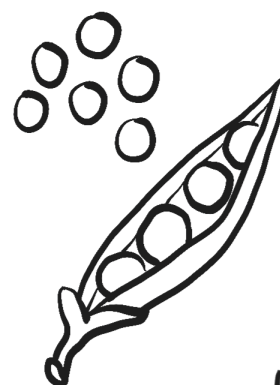
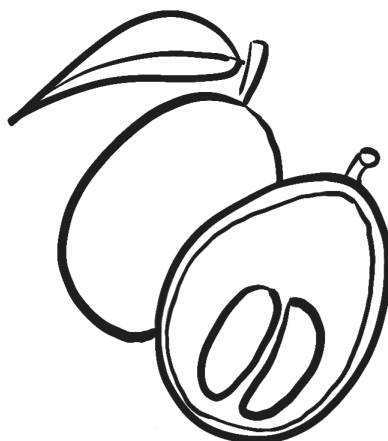
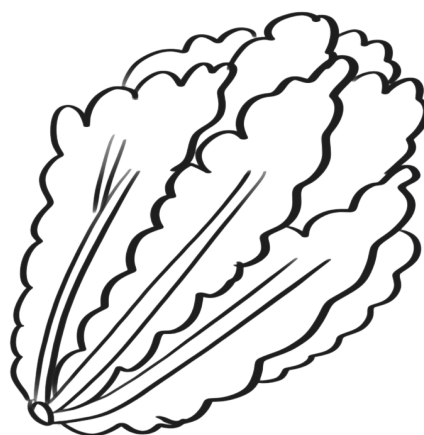
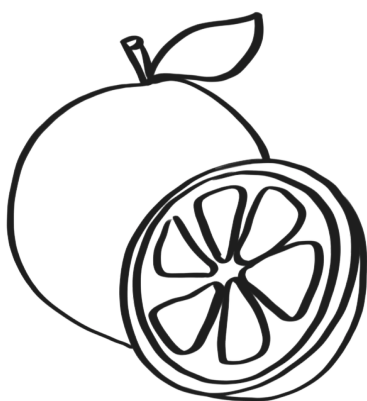
Anexo 2: Frutas y verduras



Anexo 2: Frutas y verduras



Anexo 2: Frutas y verduras



Anexo 3: Ficha “Conociendo el origen y la temporada de los alimentos”

Descripción:

La ficha es una hoja de trabajo individual que cada niño/a rellenará en casa con ayuda de sus familiares. Está diseñada para que puedan anotar la información de los alimentos que van a investigar

Características:

- **Tamaño:** A4 fácil de utilizar para el niño/a
- **Divisiones:** La ficha está dividida en secciones donde el alumnado puede dibujar (o pegar imágenes) del alimento y escribir su nombre.
- **Secciones:**
 - **“Fruta/Verdura”:** un cuadro grande donde pueden dibujar (o pegar imágenes) del producto investigado, indicando su nombre.
 - **“Origen”:** un espacio pequeño donde puede escribir el lugar de producción (por ejemplo, el municipio, la provincia, la comarca, otras regiones de España, de otros países). Se tendrá que poner el sitio de producción, no el del envasado.
 - **“Temporada”:** Un espacio para escribir si este producto lo consumen todo el año o, por el contrario, sólo se consume durante una época del año determinada (en este caso se indicarán los meses de consumo).

Ejemplo visual:

FRUTA/VERDURA	ORIGEN	TEMPORADA
(Cuadro para dibujar, pegar imagen y/o escribir)	(Cuadro para escribir)	(Cuadro para escribir)

Anexo 4: Diario de Crecimiento



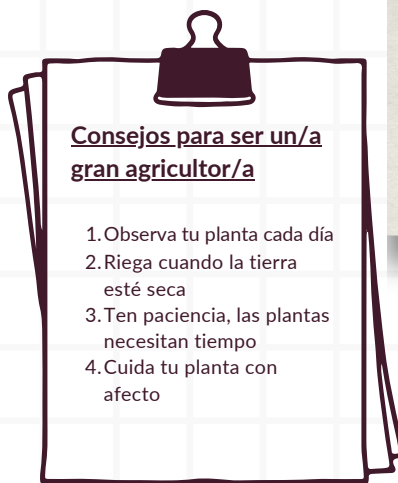
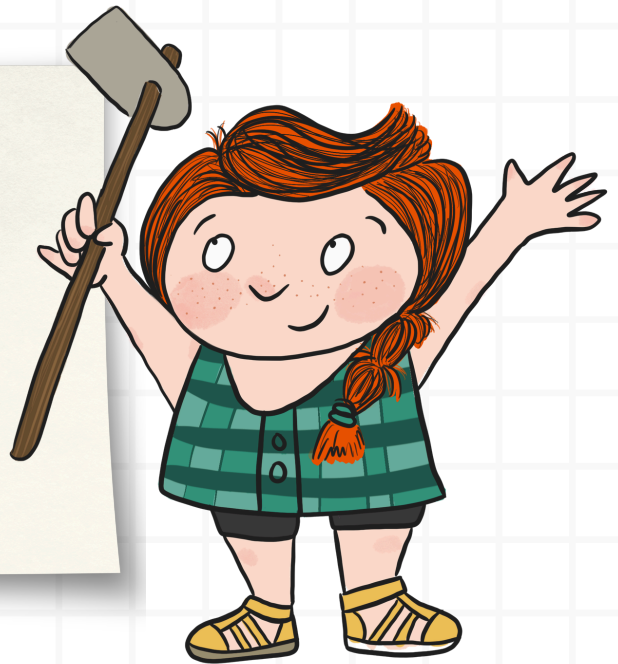
MI DIARIO DEL HUERTO

DATOS PERSONALS

Nombre agricultor/a:

Mi planta es:

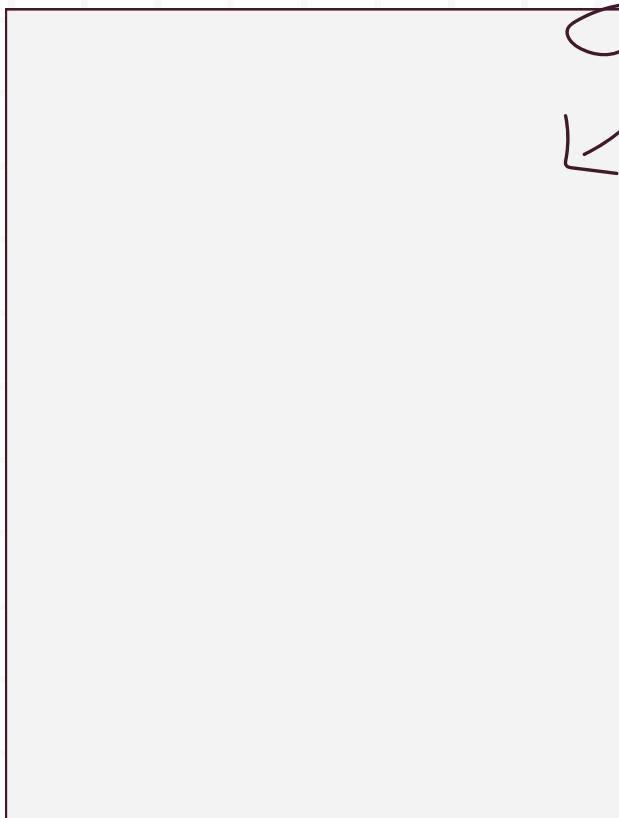
Fecha de siembra:



Cada semana observa tu planta y completa una página nueva.



2. Dibuja tu planta



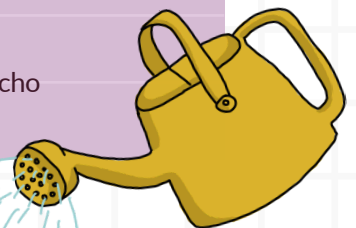
MI PLANTA SEMANA A SETMANA



1. ¿Como está mi planta hoy?
(marca con una x)

FECHA: _____

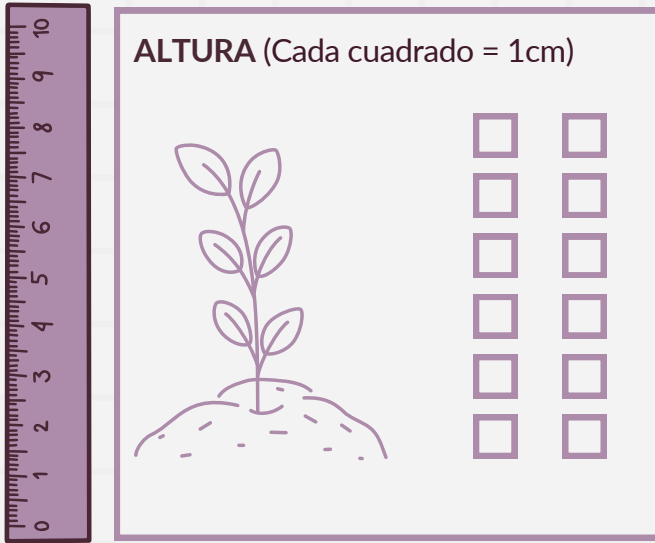
- Aún no ha salido:
- Empieza a salir:
- Ya tiene hojas:
- Está creciendo mucho



3. Mide tu planta:

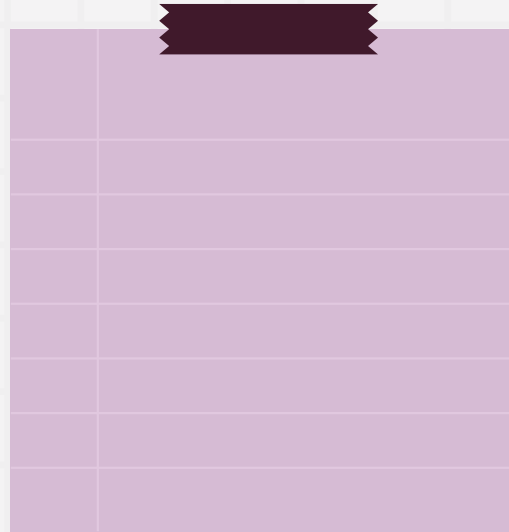
Colorea cuanto ha crecido

ALTURA (Cada cuadrado = 1cm)



4. ¿Cuántas hojas tiene?

Dibuja un círculo por cada hoja



5. ¿Le hemos dado agua hoy?


Sí




No

6. ¿Cómo está la tierra?


 Muy seca

 Húmeda

 Mojada

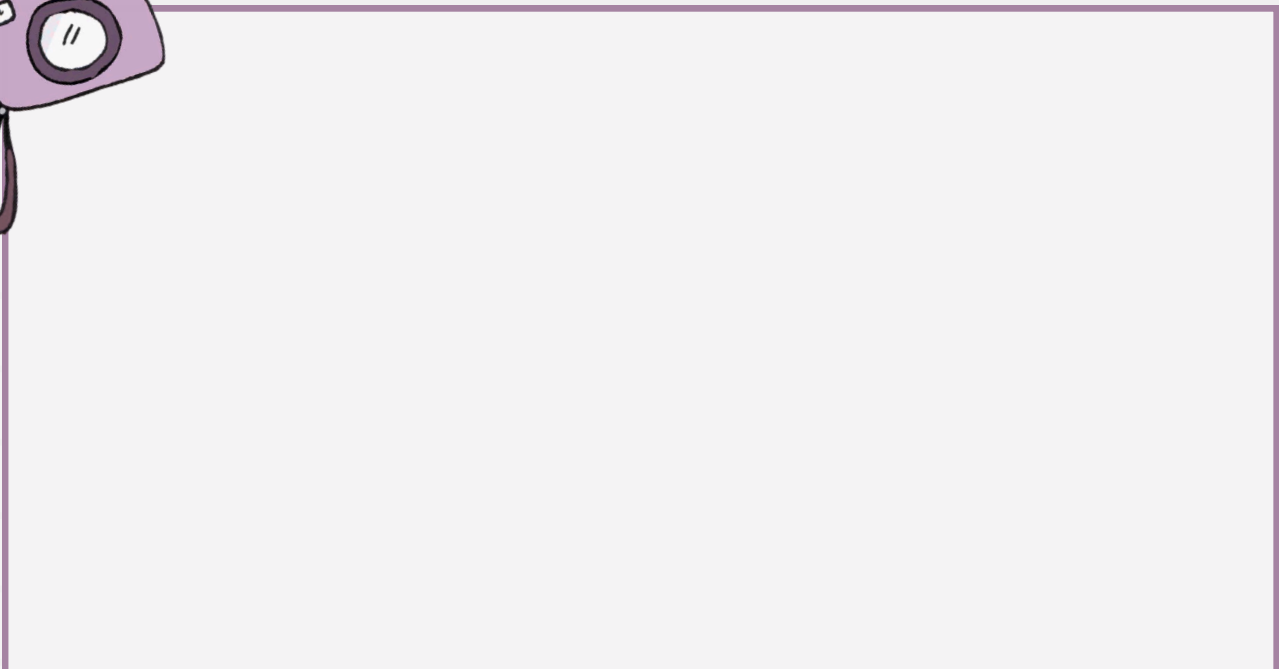
7. ¿Dónde está mi planta?

 Al sol

 En la sombra



Espacio para fotos:



Anexo 5: Cuaderno de detectives



Nombre del grupo de detectives:

Tipo de comercio:



- Mercado local
- Tienda de barrio
- Supermercado
- Otro
- Frutería

Fecha de la visita:

NOMBRE DEL SITIO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PROCEDENCIA	MODO DE PRODUCCIÓN	TEMPORADA (a rellenar después de la visita)	OBSERVACIONES

Anexo 6: Listado de productos por grupo

GRUPO 1:

GRUPO 1	PRODUCTOS	CÁLCULO (Número de puntos anuales)	CÁLCULO (Número de puntos a los 20 años)	EQUIVALENCIA EN GOMETS
	10 KG DE POLLO			
	25 KG DE PAN			

GRUPO 2:

GRUPO 2	PRODUCTOS	CÁLCULO (Número de puntos anuales)	CÁLCULO (Número de puntos a los 20 años)	EQUIVALENCIA EN GOMETS
	10 KG DE CARNE DE CERDO			
	7 KG DE YOGUR			

GRUPO 3:

GRUPO 3	PRODUCTOS	CÁLCULO (Número de puntos anuales)	CÁLCULO (Número de puntos a los 20 años)	EQUIVALENCIA EN GOMETS
	5 KG DE CARNE DE TERNERA			
	5 KG DE PASTA			

Anexo 7: Tarjetas de puntuación de plaguicidas

Tabla equivalencia de plaguicidas por kilo/litro de producto consumido.

PRODUCTO	PUNTOS DE PLAGUICIDAS	CONSUMO DE PIENSO SEGÚN LA ESPECIE
1 Kg de pienso	10 Puntos	
1 kg de carne de pollo	2 Puntos	1 pollo pesa 5 kg de carne y ha consumido 20 kg de pienso a lo largo de su vida.
1 kg de carne de ternera	3 Puntos	1 ternera pesa 500 kg y ha consumido 5000 kg de pienso a lo largo de su vida.
1 kg de carne de cerdo	4 Puntos	1 cerdo pesa 100 kg de carne y ha consumido 500 kg de pienso a lo largo de su vida.
1 litro de leche de vaca	1 Punto	1 vaca consume 15 kg de pienso al día y produce 50 litros de leche diarios. 50 litros de leche equivalen a 200 yogures de 250 gramos cada yogur, es decir, a 50 kg de yogur.
1 kg de pan	1 Punto	
1kg de pasta	1 Punto	

Anexo 8: Tarjetas de roles

ROL	GRUPO	CONEXIÓN CON EL RESTO
Productores (Plantas)	Tomatera, pimiento y berenjena	<ul style="list-style-type: none"> • Proporciona alimento a orugas y pulgones • Sus flores atraen polinizadores • Los restos alimentan descomponedores • Los descomponedores les ayudan a crecer fuertes y sanos
	Lechuga	<ul style="list-style-type: none"> • Alimento para caracoles y babosas • Sus raíces colaboran con hongos del suelo • Los restos vegetales crean compost, el cual le ayuda a crecer fuerte y sana
	Plantas aromáticas	<ul style="list-style-type: none"> • Atraen polinizadores beneficiosos • Repelen algunas plagas • Proporcionan refugio a insectos auxiliares

ROL	GRUPO	CONEXIÓN CON EL RESTO
Consumidores Primarios (herbívoros)	Pulgón	<ul style="list-style-type: none"> • Se alimenta de la savia de las plantas • Es alimento para mariquitas y sus larvas • Atrae hormigas que los protegen
	Caracol	<ul style="list-style-type: none"> • Come hojas de hortalizas • Es alimento para erizos • Sus heces fertilizan el suelo
	Oruga Mariposa	<ul style="list-style-type: none"> • Se alimenta de hojas • Es alimento para pájaros insectívoros • Se convierte en polinizador (mariposa)

ROL	GRUPO	CONEXIÓN CON EL RESTO
Consumidores secundarios (depredadores)	Mariquita	<ul style="list-style-type: none"> • Se alimenta de hongos. • Sus larvas también comen pulgones • Ayuda a controlar las plagas de forma natural
	Mantis religiosa	<ul style="list-style-type: none"> • Caza diferentes insectos • Controla poblaciones de herbívoros • Es territorial y protege su zona
	Crisopa	<ul style="list-style-type: none"> • Sus larvas devoran pulgones • Los adultos polinizan flores • Pone huevos cerca de colonias de pulgón

ROL	GRUPO	CONEXIÓN CON EL RESTO
Polinizadores	Abeja	<ul style="list-style-type: none"> • Poliniza flores de hortalizas • Produce miel • Necesita flores durante todo el año
	Mariposa	<ul style="list-style-type: none"> • Poliniza mientras busca néctar • Las orugas son alimento para aves • Necesita plantas específicas para poner huevos
	Abejorro	<ul style="list-style-type: none"> • Polinizador muy eficiente • Vuela en días más fríos que las abejas • Hace nidos en el suelo

ROL	GRUPO	CONEXIÓN CON EL RESTO
Descomponedores	Lombriz	<ul style="list-style-type: none"> • Descompone materia orgánica • Crea túneles que airean el suelo • Sus heces son muy nutritivas
	Hongo de tierra	<ul style="list-style-type: none"> • Descomponen materia orgánica • Colaboran con raíces de plantas • Transporte de nutrientes
	Bacterias	<ul style="list-style-type: none"> • Transforman el compost • Fijan nitrógeno (algunas especies) • Crean suelo fértil



Programa:



Un proyecto de:



Con la colaboración de:



CEIP FRANCISCO
MONDRAGÓN



Financiado por:

