



PROYECTO DE HUERTO ESCOLAR

CURSO 2018-19

GUION

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS.
3. AGENTES IMPLICADOS/AS
4. ACTIVIDADES PROPUESTAS.
5. RECURSOS MATERIALES Y ECONÓMICOS
6. CONTENIDOS Y COMPETENCIAS CURRICULARES.
7. VALORES QUE SE DESARROLLAN
8. COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN.
9. EVALUACIÓN.
10. PERSPECTIVA DE FUTURO.
11. ANEXOS

1. INTRODUCCIÓN

A pesar de que nuestro centro está rodeada por zonas de huerta, el huerto escolar va a permitir a los niños y niñas entrar en contacto con el campo y la naturaleza y acercarles al conocimiento de la agricultura y al disfrute y cuidado del medio ambiente.

Pensamos que un huerto escolar es una fuente de motivación para que los niños y las niñas planifiquen, colaboren, tomen decisiones y asuman responsabilidades individuales y colectivas.

El proyecto consiste por tanto, en la utilización del huerto escolar ecológico como herramienta educativa y como recurso de atención a la diversidad, que permitirá desarrollar con el alumnado múltiples experiencias de carácter natural y poner en práctica actitudes y hábitos de cuidado y responsabilidad medioambiental.

La función del huerto es fundamentalmente educativa, es decir, las actividades en el huerto facilitan la conexión de las diversas áreas del currículo: Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Lengua, Matemáticas y Educación Artística con materias transversales: Educación Ambiental, Educación para la Salud y Educación para la Convivencia.

Con esta idea se ha puesto en marcha.

Se intenta que todo lo que ocurra en el huerto sea una fuente de preguntas/problemas a trabajar por el alumnado, de forma que el huerto sea un recurso didáctico y un centro de interés que permita desarrollar proyectos de investigación más globalizadores. Como la investigación de los problemas socio-ambientales de nuestro mundo, ayudándoles a categorizar y comprender su entorno y a tomar decisiones para resolver los problemas sociales y ambientales existentes para la mejora de su propia vida, la de los demás y la del resto de los seres vivos. Ello supone el desarrollo de un pensamiento abierto, creativo, flexible, crítico, así como el compromiso y el protagonismo activo en relación con dichos problemas.

2. OBJETIVOS.

1. Favorecer entre el alumnado la adquisición de hábitos saludables.
2. Responsabilizar en los hábitos cotidianos. El alumnado deberá comprender que los vegetales y frutas que podemos encontrarnos en cualquier supermercado provienen de la tierra y su producción conlleva una serie de esfuerzos y cuidados.

3. Incorporar conocimientos sobre la horticultura, alimentación, consumo, y costumbres tradicionales, haciendo uso adecuado de las herramientas.
4. Conocer las diversas formas de cultivo, el proceso de la fotosíntesis, así como el tipo de vitaminas que aportan los vegetales, identificando las plantas de las que provienen.
5. Conocer la vida de las plantas (qué requieren para vivir, cómo se reproducen y cuál es su ciclo vital, qué partes de las plantas usamos...), el ciclo vital de las plantas (germinación, requerimientos, fenología, paso de la flor al fruto), el papel del suelo y del agua en la vida de las plantas, el estudio de la importancia del suelo como ecosistema y fuente de nutrientes, y el ahorro de agua de riego.
6. Favorecer los conocimientos de los procesos biológicos, y los flujos de materiales y de energía esenciales para el sostenimiento de la vida en el Planeta.
7. Fomentar el trabajo cooperativo, con actividades lúdicas y creativas en contacto con el medio natural.
8. Aprender a cultivar productos de forma inocua y sostenible y a manejarlos con éxito.
9. Conocer y experimentar el cultivo de hortalizas en un huerto, sembrando, plantando y recolectándolas, valorando el esfuerzo necesario para obtenerlas.
10. Desarrollar la autonomía, comunicación y sociabilidad del alumnado.

Además del carácter educativo del proyecto también pretendemos que tenga una función socio-ambiental

11. Ayudar en la conservación de determinados conocimientos agrícolas, que corren un serio riesgo de desaparición, así como la cultura asociada a los mismos. También, trabajar con semillas "ecológicas", contribuyendo a la conservación de especies hortícolas autóctonas y tradicionales, con el cultivo de variedades de frutas y vegetales que no están disponibles a nivel comercial y que de otra manera se perderían.
12. Facilitar el trabajo cooperativo de muy diversos actores sociales, favoreciendo la interacción entre los mismos (familias, niños y niñas, profesorado, ayuntamiento, colectivos ciudadanos). Es decir, ayudar a

- la construcción de un "tejido social" que posibilite otra manera más ecológica de producir y consumir.
13. Promover el autoabastecimiento de productos locales ecológicos, ayudando a disminuir el uso de energía vinculado a la producción y transporte de alimentos de la agricultura no ecológica.
 14. Formar a niños y niñas para el posible futuro de un mundo de "baja energía" y pocos recursos, en el que sería fundamental el conocimiento de tecnologías agrícolas y métodos de diseño del espacio.
 15. Recuperar para el uso agrícola los espacios baldíos, tan frecuentes en los centros escolares.
 16. Mejorar el aprovechamiento del agua de lluvia, que rellena los acuíferos de la zona, al mismo tiempo que se reduce la presión sobre los sistemas de alcantarillado.
 17. Favorecer la repoblación de insectos polinizadores, y la presencia de aves y otros animales, incrementando la biodiversidad.

3. AGENTES IMPLICADOS/AS

Los alumnos y las alumnas son los grandes implicados en el proyecto, auténticos protagonistas que lo acogen con entusiasmo. Ellos y ellas participan en las tareas organizadas y ayudados por sus maestros y maestras, al tiempo que desarrollan su creatividad y espíritu emprendedor a través de las actividades que se desarrollan alrededor de nuestro huerto.

El Claustro de profesores y profesoras ha asumido el proyecto, y todos sus miembros están de acuerdo en implicarse en la puesta en práctica del mismo.

El Consejo Escolar ha aprobado el proyecto y lo ha incluido en el Proyecto Educativo de Centro.

El Comedor escolar y la empresa que lo gestiona, colabora en algunas actividades como elaboración de platos y recetas con productos del huerto.

El Ayuntamiento colabora a través de la Concejalía de Agricultura.

Las familias colaboran aportando abonos naturales, herramientas, y en ocasiones puntuales ayuda de forma voluntaria.

4. ACTIVIDADES PROPUESTAS.

- Acondicionamiento del huerto: limpieza y preparación del terreno, plantación, cultivo y cuidados (riego, quitar las malas hierbas), recolección de los productos.

- Acondicionamiento de las zonas de jardín: limpieza y preparación de las macetas y parterres, plantación, cuidados (riego, quitar malas hierbas, observación de las flores...)
- En las aulas: plantación de semilleros, redacciones, dibujos y esquemas, realización de videos y presentaciones con power point, cuadernos de campo, proyecciones, charlas y visitas formativas, que van completando y enriqueciendo las tareas realizadas propiamente en el huerto.
- Preparación de cuadernos de campo, en los que se pueden realizar anotaciones y observaciones sobre el terreno. También se pueden elaborar tablas comparativas de temperaturas, mediciones y gráficos según tareas propuestas.
- Concurso de recetas saludables.
- Taller de inventores/as.
- Decoración de las vallas y anexos al huerto.
- Fabricación de un espantapájaros.
- Creación de la mascota del huerto.
- Observación de plagas y enfermedades.
- Elaboración de compostaje.
- Reciclaje creativo.
- Hacer fotos para la memoria de final de curso.

5. RECURSOS MATERIALES Y ECONÓMICOS

El centro cuenta con el terreno en el que se ha ubicado el huerto, teniendo algunos espacios más que se quieren convertir en espacios verdes en el futuro. También cuenta con algunos recursos materiales, como pequeñas herramientas. El huerto funciona con riego por goteo automatizado.

Materiales necesarios:

- Semillas y plantones.
- Herramientas para preparar y trabajar la zona de cultivo.
- Sustratos, mantillo, acolchados, cartones.
- Materiales para la preparación de investigaciones del alumnado: 2 lupas binoculares, germinadores, erosionómetros, cajas para experiencias con el fototropismo, placas Petri y germinadores para el estudio de la germinación, etc.
- Productos ecológicos para el tratamiento de plagas.
- Tomas de agua y de luz.

- Invernadero.
- Composteros-lumbricarios (lombriz roja).

6. CONTENIDOS Y COMPETENCIAS CURRICULARES.

a) Conocimiento del Medio.

- Conocimiento de los seres vivos en general y de las plantas en particular.
- Conocimiento del suelo y de su papel en la vida de las plantas.
- Conocimiento de las plantas hortícolas y su propagación.
- Partes de una planta.
- Selección y modo de plantarlas.
- Factores que influyen en la germinación.
- Tropismos
- Formas de propagación.
- Conocimiento del ciclo vital de las plantas (fenología, flor y fruto).
- El huerto como ecosistema. Relaciones ecológicas (las plantas y el agua, las plantas y el clima, las plantas y el suelo, las plantas con otras plantas, las plantas con los animales), plagas, rotación de cultivos, plantas defensivas, etc.
- El huerto como agroecosistema.
- Comparación del huerto con otros ecosistemas humanizados.
- Comparación de la agricultura tradicional, la agricultura moderna y la agricultura ecológica.
- Consecuencias ambientales de la agricultura moderna.
- Usos de recursos (suelo, agua, energía, abonos...) en la agricultura.
- Relaciones económicas, ciclo económico, modelo de producción-consumo.

b) Matemáticas.

- Desarrollo de concepciones sobre el espacio estudiando las formas geométricas presentes en el huerto y elaborando croquis y planos.
- Concepto de proporcionalidad y de escala.

- Uso de magnitudes y variables, y de instrumentos matemáticos como la cuantificación/medición (tamaños, número de elementos) y de operaciones de todo tipo.
- Relaciones entre variables, representaciones gráficas, tablas, histogramas...
- Más concretamente, resulta esencial la aproximación progresiva (según niveles) a la idea de crecimiento exponencial y a la comparación entre la curva de crecimiento exponencial que tiende a infinito y las curvas de crecimientos que se dan en la realidad que tienen unos límites, nociones esenciales para una comprensión gradual de la inviabilidad del actual modelo socioeconómico.
- Iniciación al muestreo y al tratamiento probabilístico de fenómenos naturales.

c) **Educación Física.**

- Conocimiento del propio cuerpo y de sus capacidades.
- Trabajo físico/esfuerzo (que supone la acción en el huerto).
- Desarrollo de la psicomotricidad fina y gruesa.

d) **Lengua.**

- Uso del lenguaje escrito para el registro de la experiencia (cuaderno de campo, fichas, esquemas, murales, cuaderno de trabajo de clase).
- Rotulación de las plantas y de las parcelas del huerto.
- Uso del lenguaje oral (intercambio de ideas en el trabajo de equipo, entrevistas, debates, canciones, cuentos, refranes).

e) **Plástica.**

- Elaboración de carteles, collages, murales.
- Recogida de datos mediante dibujos y esquemas.
- Construcción de maquetas.
- Construcción de semilleros, terrarios, composteros y otros utensilios para el huerto.

f) **Tecnología.**

- Uso de herramientas.
- Conocimiento de técnicas de cultivo (permacultura).
- Uso de sistemas de riego.
- Uso de cámaras fotográficas y/o vídeo.

- Uso del ordenador en la toma y tratamiento de datos.
- Elaboración de presentaciones en Power Point.

En relación con las **áreas transversales**:

a) Educación para la paz y para la convivencia.

- El trabajo en el huerto ayuda a fomentar la negociación y el consenso como manera de resolver conflictos y de llegar a acuerdos; el trabajo cooperativo, la solidaridad, el compromiso, y la corresponsabilidad; la adopción de otras perspectivas, la tolerancia, el relativismo, la aceptación de la diversidad.

b) Educación para el consumo y para una vida saludable.

- El trabajo en el huerto fomenta el conocimiento de los procesos de producción y consumo, siguiendo la pista a un producto (niños y niñas pueden hacer un registro desde la semilla al fruto ya en la mesa); así como el conocimiento de las técnicas de manipulación y conservación de los productos. Todo ello ligado al desarrollo de hábitos de alimentación equilibrada, en relación con el huerto ecológico y la dieta mediterránea.

c) Educación ambiental.

Se trataría de sensibilizar al alumnado sobre el respeto, cuidado y defensa del medio ambiente, pero poniendo ya las bases para su posterior capacitación para comprender los problemas socio-ambientales relacionados con la producción y uso de los alimentos (agotamiento de recursos como la energía y el agua; consecuencias como la contaminación o la desertización...) y para intervenir como un ciudadano crítico y responsable. Al respecto, es muy importante potenciar el desarrollo de afectos (disfrute del medio, el medio como recurso recreativo) y de la capacidad de valorar el medio y de realizar conductas pro-ambientales. El trabajo del huerto ayuda a construir actitudes y rutinas de conservación, protección y cuidado de seres vivos; inicia a los niños y niñas en un uso no despilfarrador de recursos (p. ej. el agua de riego), en el reciclaje de residuos (p. ej. elaboración de mantillo en los "composteros"), o en la evitación de actuaciones contaminantes (p. ej. en el control de las plagas).

Ello supone el desarrollo de un pensamiento abierto, creativo, flexible, crítico, así como el compromiso y el protagonismo activo en relación con los problemas ambientales.

d) Coeducación.

Valoración del trabajo de niñas y niños en el manejo de herramientas y aparatos;

Rechazo de discriminaciones en la organización de las actividades grupales.

7. VALORES QUE SE DESARROLLAN

- Respeto y defensa del medio ambiente: A través del cuidado de los seres vivos, el ahorro de recursos y las actividades de reciclaje.
- Creatividad: mediante la elaboración de cartas con redacciones, dibujos, videos, poster, presentaciones virtuales, e inventos para el huerto.
- Autonomía y responsabilidad. Observaciones en su cuaderno de campo.
- Trabajo en equipo: A la hora de llevar a cabo las plantaciones o de recoger las cosechas. Realización de tareas de forma organizada y cooperativa.
- La tolerancia y el respeto a la diversidad, al entrar en contacto con niños y niñas de culturas y entornos diferentes a los suyos, no sólo aceptando las diferencias, sino enriqueciéndose con ellas y generando intercambios de conocimientos y experiencias.
- La valoración de la tierra y del trabajo agrícola, el cuidado de los seres vivos, el respeto por la naturaleza, el ahorro de los recursos o el reciclaje de los residuos son un conjunto de actitudes y valores que también se fomentan con el trabajo del huerto. Lo esencial es capacitar a niños y niñas para la gestión del medio (autonomía, criterios de actuación, toma de decisiones sobre el huerto) y para ello es muy relevante el desarrollo del sentido de la responsabilidad, de la constancia y del compromiso con el objetivo de gestionar el huerto.

8. EVALUACIÓN.

Los indicadores de evaluación de este proyecto nos vienen dados por la educación inclusiva que queremos ir aplicando a todos nuestros proyectos y planes de mejora. Estos son:

Dimensión C: Desarrollando prácticas inclusivas

C1: Construyendo un currículo para todos/as

C1.1 Los/las estudiantes exploran los ciclos de producción y consumo de alimentos

A2.9 El centro escolar anima a los/las estudiantes y adultos a sentirse bien consigo mismos;

C1.6 Los/las estudiantes aprenden acerca de la salud y las relaciones interpersonales;

C1.7 Los/las estudiantes investigan la Tierra, el sistema solar y el universo;

C1.8 Los/las estudiantes estudian la vida en la Tierra.

Vinculación a nivel local y global

- .. ¿Hay un jardín o huerto en el centro escolar donde los/las estudiantes aprendan sobre el cultivo de vegetales para la alimentación?
- .. ¿Los/las estudiantes consideran de dónde provienen sus comidas y bebidas favoritas?
- .. ¿Los/las estudiantes exploran las preferencias de alimentos y dietas en sus propios países y otros?
- .. ¿Las familias y las comunidades animan a los/las estudiantes a aprender sobre el cultivo de alimentos?
- .. ¿Los/las estudiantes aprenden sobre los alimentos a través de las comidas escolares y el uso de la cafetería?
- .. ¿El centro escolar compra alimentos de los agricultores y los mercados locales?
- .. ¿Los/las estudiantes identifican las influencias globales en sus alimentos, de dónde vienen y cómo son cocinados?

Los ciclos de los alimentos

- .. ¿Los/las estudiantes aprenden que el ciclo de los alimentos consiste en: la preparación del suelo, siembra, cultivo, cosecha, almacenamiento/preservación, procesamiento, distribución/transporte, comercialización, compra, almacenamiento, cocina, consumo, tratamiento de residuos, el compostaje y la fertilización?

- .. ¿Los/las estudiantes aprenden que los ciclos de los alimentos están relacionados con los ciclos del nitrógeno, el carbono y el agua?

Producción de alimentos

- .. ¿Los/las estudiantes aprenden que la producción de alimentos está influida por el sol, los agricultores, el consumo de carne, los animales carroñeros y la descomposición por hongos y bacterias?

Cultivo y uso de la tierra

- .. ¿Los/las estudiantes aprenden acerca de los suelos y cómo afecta su composición a lo que crece bien en ellos?
- .. ¿Los/las estudiantes aprenden sobre el papel de las bacterias en el desarrollo de suelos fértiles?
- .. ¿Los/las estudiantes aprenden acerca de las causas y consecuencias de la erosión del suelo?
- .. ¿Los/las estudiantes consideran las consecuencias del uso de la tierra para monocultivos y rotación de cultivos?
- .. ¿Los/las estudiantes identifican las influencias globales que existen en lo que comen, de dónde vienen los alimentos y cómo son cocinados??
- .. ¿Los/las estudiantes investigan acerca de quién posee la tierra en la que se cultivan los alimentos?
- .. ¿Los/las estudiantes aprenden acerca de la conversión de tierras forestales a tierras agrícolas y el efecto que esto tiene en los gases de efecto invernadero?
- .. ¿Los/las estudiantes aprenden en qué medida la agricultura está mecanizada en los diferentes países?

Temporadas de los alimentos y clima

- ¿Los/las estudiantes exploran la relación entre el cultivo de alimentos y las estaciones?
- ¿Los/las estudiantes aprenden acerca de los efectos del clima sobre el cultivo de alimentos?

- ¿Los/las estudiantes tienen en cuenta cómo el calentamiento global y los patrones climáticos más extremos están afectando a la producción de alimentos y cómo van a afectar en el futuro?

Plagas y malas hierbas

- ¿Los/las estudiantes aprenden que las plagas se pueden controlar tanto de forma natural como artificial?
- ¿Los/las estudiantes aprenden que la maleza se puede controlar tanto de forma natural como artificial?

Transporte

- ¿Los/las estudiantes aprenden cómo los alimentos viajan de los productores a los consumidores, tanto a nivel mundial como nacional?

Preparación y consumo

- ¿Los/las estudiantes aprenden a preparar y cocinar los alimentos en el centro escolar?
- ¿Los/las estudiantes consideran los placeres que reportan tanto el cocinar como el comer?
- ¿Los/las estudiantes aprenden acerca de quién prepara y cocina los alimentos y por qué algunas personas no lo hacen?
- ¿Los/las estudiantes aprenden en qué medida la gente lee sobre cocina, ve programas de televisión sobre el tema y cocinan ellos y ellas mismos/as?
- ¿Los/las estudiantes investigan las diferencias que existen en el tiempo del que disponen las personas para cocinar?
- ¿Los/las estudiantes aprenden en qué medida los alimentos precocinados se utilizan debido al poco tiempo que tiene la gente para cocinar?
- ¿Los/las estudiantes consideran que comer juntos favorece las relaciones interpersonales?

Aromatizantes

- ¿Los/las estudiantes aprenden sobre la evolución del uso de condimentos y especias?
- ¿Los/las estudiantes aprenden sobre el desarrollo y usos de la sal?
- ¿Los/las estudiantes aprenden sobre el modo en que la sal y las especias se convirtieron en mercancías de alto valor en el comercio?

- ¿Los/las estudiantes consideran las ventajas y desventajas del uso de aditivos en los alimentos?
- ¿Los/las estudiantes exploran la forma en que las especias se emplean en diferentes culturas y tradiciones culinarias?

Conservación/elaboración

- ¿Los/las estudiantes exploran la conservación de alimentos por refrigeración, enlatado, embotellado, ahumado y salado?

Eliminación de residuos, compostaje y fertilización

- ¿Los/las estudiantes aprenden sobre los sistemas de alcantarillado y tratamiento de residuos?
- ¿Los/las estudiantes aprenden sobre el uso de estiércol para mejorar el suelo?
- ¿Los/las estudiantes aprenden acerca de los diferentes enfoques de compostaje, utilización de contenedores de compuestos y gusanos?

La nutrición, la salud y la enfermedad

- ¿Los/las estudiantes exploran los valores nutritivos de la comida que consumen?
- ¿Los/las estudiantes analizan la importancia de los alimentos básicos para muchas personas alrededor del mundo?
- ¿Los/las estudiantes comparan la comida que la gente necesita para estar saludables y lo que realmente comen?
- ¿Los/las estudiantes distinguen entre promoción de la salud y lo insalubre de la comida rápida?
- ¿Los/las estudiantes aprenden que los alimentos y el agua contaminada pueden ser una fuente enfermedades?
- ¿Los/las estudiantes aprenden cómo las enfermedades causadas por los alimentos pueden ser prevenidas a través de su buena conservación, frescura, limpieza y adecuada cocción?
- ¿Los/las estudiantes exploran el consumo de bebidas alcohólicas y cómo influyen en la salud?

Costes de los alimentos

- ¿Los/las estudiantes aprenden acerca de los costes de los alimentos y cómo esto se relaciona con los ingresos de los diferentes hogares?

- ¿Los/las estudiantes aprenden el modo en que los costes afectan la elección de los alimentos?
- ¿Los/las estudiantes consideran cómo la cadena de efectos que ocasiona la demanda de comida barata tiene efectos en el: bienestar de los animales, las condiciones salariales de los productores; la degradación de la tierra, el uso de fertilizantes, herbicidas y pesticidas; la pérdida de los bosques, de la biodiversidad, fertilidad del suelo y la pérdida de las tierras para cultivo local; el uso de la energía para el almacenamiento, el transporte aéreo, por carretera y los viajes a los supermercados fuera de la ciudad, conduciendo a la pérdida de pequeñas empresas locales?

Comercio y negocio alimenticio

- ¿Los/las estudiantes aprenden cómo las personas se ganan la vida produciendo, comercializando, transformando, distribuyendo, cocinando y vendiendo alimentos?
- ¿Los/las estudiantes aprenden cómo los beneficios generados por el cultivo de comida se incrementan a través del procesamiento, enlatado, cocción o congelado, y quién se beneficia de ellos?
- ¿Los/las estudiantes analizan el grado en que el negocio alimentario es llevado a cabo por grandes y pequeños productores, mayoristas y minoristas?
- ¿Los/las estudiantes aprenden cómo los acuerdos y barreras comerciales pueden hacer que sea difícil para los agricultores de países pobres (económicamente hablando) competir con importaciones baratas de los países ricos y vender en esos países?
- ¿Los/las estudiantes conocen la existencia de ascensos y caídas en los precios de los alimentos y cómo esto afecta a las personas de manera diferente en su país y en el resto del mundo?
- ¿Los/las estudiantes exploran la forma en que los precios de los alimentos varían de acuerdo con el coste del petróleo y el uso de la tierra para los combustibles de biomasa?
- ¿Los/las estudiantes analizan la manera en que los agricultores pueden ganar menos mientras que los alimentos suben los precios?

Ética y política alimentaria

- ¿Los/las estudiantes y los adultos hablan de la responsabilidad que tienen de saber en qué condiciones se producen los alimentos, el

bienestar de las personas que los producen y se plantean su responsabilidad de actuar, si ello está en conflicto con sus valores?

- ¿Los/las estudiantes investigan por qué surge la hambruna en países económicamente pobres mientras existe abundancia en los países ricos?
- ¿Los/las estudiantes exploran la preocupación de los gobiernos de los países económicamente ricos sobre los niveles de obesidad en la población y sus acciones para reducirla?
- ¿Los/las estudiantes exploran la posibilidad de que la mayoría de los alimentos y bebidas que se publicitan en televisión son alimentos que en grandes cantidades contribuyen a desarrollar enfermedades?
- ¿Los/las estudiantes exploran la influencia de las empresas sobre el precio y la calidad de los alimentos, su producción, distribución y la investigación para desarrollar nuevas fuentes y métodos de producción?
- ¿Los/las estudiantes tienen en cuenta los principios de la soberanía alimentaria: que la comida es un derecho, los productores deben ser respetados, la producción debe ser local, la población local debe controlar los recursos de su producción, las competencias locales deben ser desarrolladas, y la producción de alimentos debe conservar la naturaleza?
- ¿Los/las estudiantes exploran los efectos ambientales y de salud asociados al consumo de carne, pescado, productos lácteos, el vegetarianismo y el veganismo?
- ¿Los/las estudiantes comprenden los principios que hay detrás del Comercio Justo y los argumentos a favor y en contra?
- ¿Los/las estudiantes aprenden las ventajas y desventajas de la producción de alimentos orgánicos utilizando pesticidas y herbicidas artificiales?
- ¿Los/las estudiantes consideran cómo los pesticidas como el DDT, prohibidos en los países económicamente ricos, se permiten en los países económicamente pobres?
- ¿Los/las estudiantes aprenden sobre los peligros del uso de pesticidas y herbicidas para los productores y para los consumidores, por ejemplo, en la forma en que el DDT se concentra en la leche materna?

Los cultivos genéticamente modificados

- ¿El centro escolar fomenta la discusión sobre los beneficios y los problemas de la modificación genética natural y artificial?
- ¿Los/las estudiantes investigan cómo las semillas pueden ser modificadas genéticamente para aumentar la resistencia a sequía, plagas, pesticidas y herbicidas y para que sean infértils?
- ¿Los/las estudiantes consideran que las ventajas y desventajas de la modificación genética pueden variar con la naturaleza y finalidad de la modificación y sus efectos sobre las personas, plantas y otros animales?
- ¿Los/las estudiantes discuten los beneficios y desventajas de los cultivos genéticamente modificados para los proveedores de semillas, agricultores y consumidores?
- ¿Los/las estudiantes exploran los efectos de la resistencia a las plagas en los cultivos genéticamente modificados y en los cultivos que crecen alrededor de las plantas?

Vinculando el pasado, presente y futuro

- ¿Los/las estudiantes exploran cómo la producción y el consumo de alimentos ha cambiado con el tiempo en su propia localidad, país y en todo el mundo?
- ¿Los/las estudiantes exploran los efectos que tienen los cambios de alimentación en la salud y el medio ambiente? ..
- ¿Los/las estudiantes investigan la forma en que han cambiado las dietas? ..
- ¿Los/las estudiantes tienen en cuenta qué comida se producirá y consumirá en el futuro en su país y en todo el mundo? ..
- ¿Los/las estudiantes examinan los movimientos de la agricultura urbana?

C1.2 Los/las estudiantes investigan la importancia del agua

B1.12 El centro escolar reduce su huella de carbono y su uso de agua;

C1.5 Los/las estudiantes aprenden cómo y por qué la gente se mueve alrededor de su localidad y por el mundo;

C1.8 Los/las estudiantes estudian la vida en la Tierra.

C1.2 Los/las estudiantes investigan la importancia del agua

El uso de un recurso finito

- ¿Los/las estudiantes aprenden cómo el agua es esencial para la vida de las plantas, animales y personas?
- ¿Los/las estudiantes aprenden acerca del uso que los humanos hacen del agua potable para beber, realizar curaciones, higiene personal, limpieza de alimentos, lavar platos y ropa, jardinería, agricultura y cría de animales, pesca, producción industrial y producción de energía?

Un recurso bajo presión

- ¿Los/las estudiantes aprenden acerca de las consecuencias de la sequía en sus propios países y en otros?
- ¿Los/las estudiantes aprenden acerca de la relación entre las necesidades de agua y su consumo?

Almacenamiento y entrega

- ¿Los/las estudiantes aprenden cómo se almacena el agua de forma natural y artificial en tanques y embalses?
- ¿Los/las estudiantes aprenden sobre el uso de acuíferos y pozos?
- ¿Los/las estudiantes aprenden acerca de los sistemas de riego?

9. PERSPECTIVA DE FUTURO

La valoración de esta experiencia es altamente positiva, ya que a través de ella hemos podido ir fomentando en los niños y las niñas hábitos y actitudes de vida sana y consumo responsable, siendo en cada momento respetuosos con el medio ambiente.

En cuando a las propuestas para el siguiente curso, aparecerán en la memoria de fin de curso.

Doña Raquel Gómez Rubio, Secretaria del CEIP Ntra. Sra. de Belén de La Aparecida -Orihuela.

CERTIFICA

En el Claustro de profesorado celebrado el día 4 de julio de 2019 se trató la revisión y actualización del PROYECTO DE HUERTO ESCOLAR DEL CENTRO, donde se transcribe: "... se lee el PROYECTO DE HUERTO ESCOLAR DE CENTRO, sus rectificaciones y actualizaciones, el cual se aprueba por unanimidad y se adquiere el compromiso de adoptar las medidas necesarias para su realización."

Para que surta los efectos oportunos donde proceda, lo firmamos en La Aparecida a cuatro de julio de 2019.

Vº Bº La Directora

La Secretaria

Fdo: Josefina Romero Sarrías

Fdo: Raquel Gómez Rubio

Doña Raquel Gómez Rubio, Secretaria del CEIP Ntra. Sra. de Belén de La Aparecida -Orihuela.

CERTIFICA

En el Consejo Escolar del Centro celebrado el día 4 de julio de 2019 se trató la revisión y actualización del PROYECTO DE HUERTO ESCOLAR DE CENTRO DE CENTRO, donde se transcribe: " ... se lee el PROYECTO DE HUERTO ESCOLAR DE CENTRO, **sus rectificaciones y actualizaciones**, el cual se aprueba por unanimidad y se adquiere el compromiso de adoptar las medidas necesarias para su realización."

Para que surta los efectos oportunos donde proceda, lo firmamos en La Aparecida a cuatro julio de 2019.

Vº Bº La Directora

La Secretaria

Fdo: **Josefina Romero Sarriás**

Fdo: **Raquel Gómez Rubio**