

EDADES SUGERIDAS **+6**

DOMINIOS DE CONOCIMIENTO

- Ciencias Naturales
- Cultura Medioambiental



PRESENTACIÓN

“La huerta escolar en 4 pasos” con Escuela Plus propone actividades y herramientas que brindan información teórica y técnica para llevar a cabo un proyecto de huerta escolar junto a tus estudiantes. En este video te invitamos a conocer acerca de la cosecha de tu huerta y descubrir en conjunto las últimas fases del proceso de creación.



HACEMOS FOCO EN EL CONOCER

Solemos denominar la etapa final de los cultivos como la “cosecha”. Sin embargo, podemos decir que como todo final también es un principio, ya que en esta etapa podemos cosechar las semillas que serán el inicio de la próxima siembra. Una vez más podemos observar cómo, en la naturaleza, nada se desperdicia y no existen los residuos como tal, sino que todo circula y es aprovechado.



HACEMOS FOCO EN EL HACER

Para comenzar a cosechar primero debes tener en cuenta las especies que tienes. Podrás recolectar: frutos, raíces, bulbos, tallos subterráneos y hojas. Aquellas plantas que identifiquemos como las más sanas, las podemos dejar semillar. Es decir nos salteamos la cosecha y esperamos a que sus flores y frutos den semillas para luego recolectar y conservar en el banco de semillas creado en la actividad anterior. ¡Es importante contar con: tijera para huerta, canastos o recipientes y frascos de vidrio para guardar las semillas!



HACEMOS FOCO EN EL SER

En el recorrido que fuimos realizando en el proceso de armado de la huerta nos preguntamos: ¿Todas las etapas son iguales? ¿Qué etapa demoró más? ¿Cuál precisa más cuidado? Puedes realizar junto a tus estudiantes un diagrama dibujado donde se observen las fases de la huerta. Pueden colorear, agregar etiquetas, sentido temporal, incidencias del sol, entre otras. ¿Cuál les gustó más?

ACTIVIDADES

Te invitamos a hacer un abordaje interdisciplinario de creación de la huerta. La misma es una herramienta educativa debido a que, a partir de la experimentación y articulación entre pares, nos promueve diversos aprendizajes y contenidos áulicos a través del contacto directo con la naturaleza.

A partir de las siguientes preguntas disparadoras y diferentes propuestas educativas podremos observar algunos de los beneficios a nivel social y ambiental.



CONOCER

¿Todas las cosechas se administran de la misma forma?

¿Es lo mismo cosechar un vegetal que una especie aromática?

Al recolectar plantas aromáticas lo que se recomienda es secarlas con la ayuda de un secadero pasivo solar ubicado a la sombra. Te compartimos en el Anexo I, la ficha para realizar tú mismo un secadero. ¡Luego de su secado durante unas semanas, las podrás guardar y utilizar para infusiones y otras preparaciones!



HACER

¿Todos los alimentos se conservan de la misma forma? ¿Qué tarda más en descomponerse un vegetal? ¿Una hortaliza?

Puedes realizar diferentes fermentos y preparaciones con el objetivo de conservar los alimentos por más tiempo y mejorar sus propiedades nutritivas.

La fermentación produce ácido láctico y, si además se le agrega ácido acético o vinagre 4%- 6%, se obtendrá un nivel de acidez en el cual no puedan desarrollarse los microorganismos. La temperatura ideal para el fermentado es entre 15°C y 25°C esto permitirá la acción de los microorganismos anaeróbicos. También, puedes agregarle sal y así aumentar las condiciones antisépticas (eliminación o reducción de microorganismos).



SER

Una vez que realizamos la cosecha llega el momento de planificar qué vas a cocinar.

Puedes investigar diferentes tradiciones culinarias en tu comunidad y convocar una jornada de preparación de alimentos. La alimentación no sólo es una necesidad básica para los seres humanos, sino que también por medio de la preparación de alimentos, nos permite conectarnos con la cultura y la historia del lugar. ¡Además podemos concientizar acerca de los alimentos soberanos y agroecológicos que producimos!



METACOGNICIÓN

A partir de la imagen de una huerta responder las siguientes frases disparadoras. Puedes utilizar una foto de una huerta con presencia de sequía, o un espacio donde haya mucha sombra, un cultivo sin cosechar.

- Veo que...
- Pienso que...
- Creo que...

Podemos ir registrando las respuestas a lo largo del proceso de aprendizaje y revisarlas al final para extraer nuevas conclusiones. Esto nos permite repasar en conjunto lo aprendido en el recorrido hasta acá.



CONECTANDO MUNDOS



Puedes invitar a tus alumnos a investigar

¿Qué parte vegetal acumula más energía?

¿Qué parte de mi cosecha puedo consumir?

¿En qué afectan los factores ambientales al crecimiento de la huerta?

¿Qué puedo hacer con la parte que cosecho y no voy a utilizar?



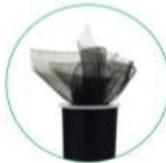


ANEXO I



Secadero casero de alambre y tul

MATERIALES Y HERRAMIENTAS NECESARIAS



Tul negro
2 metros



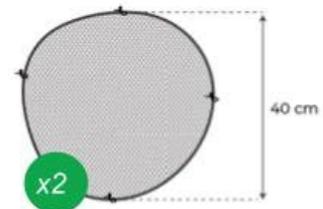
Alambre



Precintos
plásticos
x15

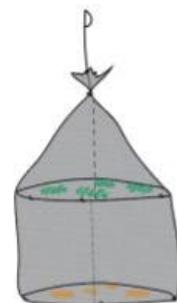
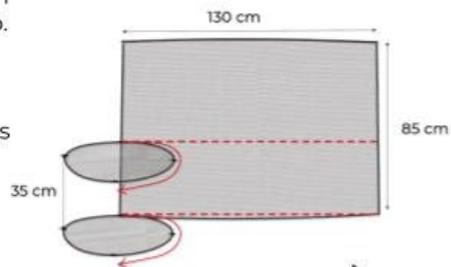


Tijeras



PASO A PASO

- 1. ARMAR y FORRAR ESTANTES**
Con el alambre, armar dos circunferencias de 40 cm de diámetro, asegurar los extremos con un precinto. Forrar con tul negro intentando que quede tirante
- 2. CORTAR CUERPO DEL SECADERO**
Cortar un rectángulo de tul de 130 cm x 85 cm con el que formaremos un cilindro y sujetaremos los dos estantes del secadero
- 3. ARMAR EL SECADERO**
Ir sujetando con precintos primero el estante inferior, que se vincula a tope con uno de los lados largos del rectángulo de tul. Una vez generada esta base, colocar el segundo estante a 35 cm de altura del primero.
- 4. TERMINACIONES**
En el cilindro principal quedará una apertura longitudinal; por allí se introducirán las hierbas y alimentos a secar.



Generar un único punto de colgado atando el exceso de tul en la parte superior. Incorporar una cuerda para **colgar el secadero de una galería o cerca de una ventana donde haya Sol directo y buena ventilación.**