

GUILLERMO MOLERO GRUESO

---

## “DE LA TIERRA A LA SARTÉN”

Autoría: **Guillermo Molero Grueso**

Ámbito: *Científico Tecnológico*

Temática: *Ecocentro*

Etapa: *Educación Infantil*

### Resumen:

Esta actividad la han realizado los niños y niñas de la E.E.I Generalife de Granada, quienes han participado en la siembra y mantenimiento del huerto escolar para acabar saboreando uno de sus saludables productos.

### Palabras clave:

- Huerto
- Hortalizas
- Tortilla
- Cocina
- Espinacas



## 1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

Una de las actividades cotidianas que suelen realizar niños y niñas con sus Familias es ir al mercado. Allí conocen la gran variedad de alimentos que pueden comprar. Una vez en casa les preparan la comida sin apenas participar en la elaboración de la misma. Este comportamiento es comprensible y normal debido a su edad.

Este comportamiento familiar motivó la experiencia de dar vida a un huerto y disfrutar en la cocina con la elaboración de un producto tan simple como sabroso y sano como la tortilla de espinacas, hortaliza con un gran aporte de minerales y vitaminas que no requiere excesivos cuidados para disfrutar de todas sus propiedades.

Así mismo, uno de los Objetivos Generales de Etapa es “observar y explorar su entorno inmediato, para ir buscando interpretaciones de algunos de los fenómenos y hechos más significativos”. Para lograr dicho objetivo nos apoyamos en unos de los ámbitos de conocimiento y experiencia en el que los contenidos se estructuran que es el “Medio Físico y Social”, concretamente en uno de sus Bloques donde habla del “Acercamiento a la naturaleza”, en el que se pretende que los niños y niñas a través de la observación y la exploración conozcan las necesidades de los seres vivos, cómo atenderlos y valorar su utilidad.

## 2. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

### 2.1. Objetivos

Cuando nos planteamos realizar esta experiencia teníamos claro que buscábamos la implicación de todo el alumnado para que conocieran y experimentaran el cultivo de hortalizas y que a su vez fueran conscientes de que con su cuidado y mantenimiento obtendríamos el resultado esperado.

En la cocina fijamos como objetivo principal que imperase el trabajo igualitario y la valoración positiva de dicha tarea.

Por lo tanto, podemos plasmar los objetivos de una manera más concreta de la siguiente manera.

- Experimentar el acto de sembrar y plantar en el huerto.
- Conocer el proceso de crecimiento de las plantas.
- Descubrir por medio de los sentidos (colores, tacto, gusto, etc.) la diversidad de las hortalizas.

- Identificar y diferenciar las partes comestibles de las diversas plantas.
- Conocer los instrumentos y metodología necesaria para plantar.
- Implicar al alumnado en el mantenimiento del huerto.
- Fomentar actitudes de respeto y cuidado hacia el medio natural.
- Dar uso a los espacios infrautilizados del patio.
- Valorar el trabajo igualitario.
- Fomentar la colaboración en las actividades domésticas.
- Valorar el resultado como fruto de un esfuerzo común.
- Fomentar el consumo de alimentos saludables.
- Valorar la importancia del agua para el desarrollo de la vida y reforzar actitudes de ahorro.

## 2.2. Metodología

Tal y como queda reflejado en la introducción, partimos de las **propias experiencias** e **intereses** de los niños y niñas, lo que facilitó el trabajo y lo hizo verdaderamente constructivo. Esto nos llevó a poder tratar una gran variedad de temas de manera **globalizada** no quedándonos exclusivamente en el ámbito del medio natural.

A su vez, toda esta experiencia es plenamente **activa y participativa**, algo que motiva a los niños y los mantiene implicados en la tarea.

Y todo ello, como es natural, bajo un **ambiente lúdico** que favorece el desarrollo de la actividad y el afianzamiento de conocimientos.

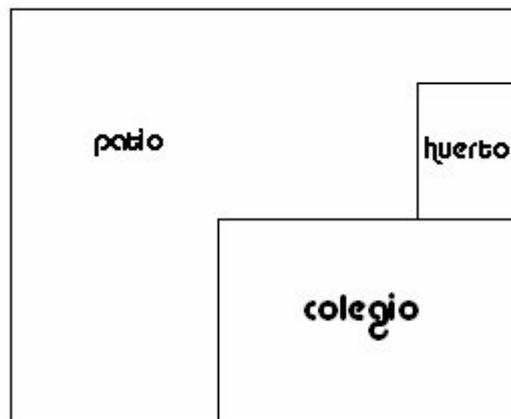
Las actividades podemos clasificarlas en tres tipos:

- Actividades de motivación: las asambleas son el momento idóneo para hablar de lo que vamos a hacer y para que nos cuenten sus inquietudes.
- Actividades experimentales: aquí se incluye la siembra, posteriores visitas al huerto, labores de mantenimiento, recolecta y taller de cocina.
- Actividades de refuerzo: mediante el trabajo individualizado a través de fichas, dibujos y otras actividades manipulativas donde refuerzan los contenidos tratados (dibujan el huerto, la hortaliza que más les llama la atención, los ingredientes necesarios para la tortilla, hacer con plastilina una tortilla, etc.)

### 2.3. Ubicación del huerto

Este lugar cumple 2 características:

- No se utiliza para ninguna otra actividad
- Reúne las condiciones adecuadas para el trabajo que se pretende.



## 3. DESARROLLO

### 3.1. Comienza la aventura

Estamos en otoño y es el momento idóneo para iniciar nuestro recorrido que nos llevará “de la tierra a la sartén”. Llevamos varios días preparando debidamente el huerto para que todo esté listo y pueda comenzar nuestra experiencia.

Una vez puesto a punto el huerto, bien arado, eliminadas las piedras y malas hierbas, y acotados los diferentes espacios para las distintas hortalizas con sus respectivos surcos, los niños y niñas tendrán que colocar la semilla o planta en el lugar indicado.

---

**GUILLERMO MOLERO GRUESO**


---

El reparto de las tareas se hizo de la siguiente manera:

<b>3 años A</b>	Espinacas
<b>3 años B</b>	Ajos y zanahorias
<b>4 años A</b>	Cebollas
<b>4 años B</b>	Habas
<b>5 años A</b>	Acelgas
<b>5 años B</b>	Coliflores

Todas las clases bajan al huerto por turnos. Cada tutor/a explica lo que van a plantar o sembrar, dónde lo tienen que hacer y aquello que los demás plantaron.

Plantamos	Ajos, cebollas y coliflor.
Sembramos	Espinacas, acelgas, habas y zanahorias

Consecutivamente colocan su semilla o planta y finalmente se riega toda la zona.

Este momento es aprovechado para hablar también de la escasez del agua y de la necesidad imperiosa de ahorrar dicho líquido elemento repasando hábitos que fomentan dicha actitud (cerrar bien los grifos, no jugar con el agua en los servicios, etc.)

Ahora ya sólo queda ser pacientes.



### 3.2. Larga espera

Durante la espera a que cobre vida el huerto han sido numerosas las visitas que le hemos realizado para ver su evolución y necesidades de mantenimiento (regarlo cuando la ausencia de lluvias lo exigía, eliminación de malas hierbas, etc.). Acompañados por su tutor/a cada clase todas las semanas bajaba con expectación para contemplar el desarrollo del huerto.

No obstante cabe decir que la ubicación del mismo (en el patio) permitía al alumnado contemplarlo todos los días a la hora del recreo.

Los primeros brotes causaron gran expectación e ilusión al ver como lo plantado estaba creciendo. Poco a poco las espinacas, acelgas, coliflores, etc., estaban surgiendo de la tierra, a la par que el entusiasmo de los pequeños iba aumentando.

En estas visitas hemos ido viendo, aprovechando la gran variedad de productos que nos ofrece nuestro huerto, las diferentes formas, tamaños, colores... de las hortalizas, así como las partes de éstas que son comestibles:

De las <b>espinacas y acelgas</b>	Nos comemos las <b>hojas</b>
De la <b>coliflor</b>	Nos comemos la <b>flor</b>
De la <b>cebollas</b>	Nos comemos el <b>bulbo</b>
De la <b>zanahoria</b>	Nos comemos la <b>raíz</b>
De las <b>habas</b>	Nos comemos las <b>semillas</b>

### 3.3. ¡a la cocina!

Estamos en Marzo y por fin llegó el día en el que las espinacas estaban listas para ser recogidas (esta actividad la hicieron los/as alumnos/as conjuntamente por clases del mismo nivel, es decir, un día las dos clases de tres años, otro las de cuatro conjuntamente con los alumnos del aula específica y finalmente las de cinco años).

Esa mañana fuimos al huerto directamente. Vimos lo hermosas que estaban las espinacas y tras decidir que se encontraban en el momento apropiado para iniciar su recolecta nos iniciamos en la tarea.

Poco a poco fueron entrando al huerto. Tras llenar una bolsa entera subimos con prisa a clase. No había tiempo que perder.

**GUILLERMO MOLERO GRUESO**

---

Tenemos una cocina en el colegio que permite a dos clases colocarse alrededor de la mesa y trabajar de una manera cómoda.

Una vez en la cocina, y tras una rigurosa visita al servicio para lavarnos concienzudamente las manos, comenzamos a elaborar lo que esa mañana iba a ser nuestro desayuno: ¡tortillas de espinacas!

1º) Preparación de las espinacas.

Niñas y niños se sitúan de pie, rodeando la mesa de la cocina. Después de lavar las espinacas las repartimos para que todos pudieran trocearlas con sus dedos como si de papel se tratara. A continuación las juntamos en una fuente y limpiamos la mesa.

2º) Huevos de gallina.

Unos días antes le pedimos a cada alumno/a que trajera un huevo de gallina. Los huevos que sobrevivieron al transporte desde sus casas hasta el colegio los echamos en un gran barreño para batirlos. Finalmente le añadimos las espinacas y un poco de sal.



3º) A por las tortillas.

Aquí, y como es lógico, comienza una labor exclusiva del tutor/a. Con la hornilla preparada le echamos un poco de aceite a la sartén. Este momento es aprovechado para recordarles lo saludable que es este producto y de dónde se obtiene, ya que en el patio tenemos un olivo y un día nos convertimos en recolectores de aceitunas tras varear dicho olivo.

Con un cazo fuimos echando los huevos batidos con las espinacas a la sartén (pequeña). Conseguimos hacer alrededor de 10 tortillas. Coincidiendo con la hora del desayuno, y a medida que iban saliendo, las troceábamos y las repartíamos a unos niños deseosos de repetir ración.

No faltaron niños y niñas que se negaron a comer en un principio pero tras ver el rotundo éxito que tenía entre sus compañeros se lanzaron a probarla y luego no dudaron en pedir más.

Sin duda alguna les encantó. Algunos padres todavía no se creen que sus hijos comieran ese día tortilla de espinacas.

#### **4. IMPLICACIÓN DE LA FAMILIA**

Como hemos dicho en un punto anterior, las Familias colaboraron en la elaboración de las tortillas al responder satisfactoriamente cuando les pedimos un huevo a cada niño. Mostraban el mismo interés y curiosidad que sus hijos con la actividad que se avecinaba.

Por otro lado, es de agradecer la colaboración de dos padres que en varias ocasiones se involucraron en el arreglo del huerto facilitándonos a los/as tutores/as la labores de mantenimiento que realizábamos con el alumnado.

#### **5. CONCLUSIONES**

Ya todo ha acabado. La cocina está recogida y los niños juegan en el patio. Durante varios meses hemos estado implicados en esta actividad y una vez concluida nos quedamos con una buena sensación. Niños y niñas han vivido la experiencia de dar vida al huerto escolar y han disfrutado degustando uno de sus sabrosos productos. Y todo ello siempre en un ambiente de juego y diversión.

Hemos tratado una gran variedad de temas: el desarrollo de las plantas, la alimentación sana, los beneficios del trabajo en grupo, el cuidado del medio ambiente, la higiene, la igualdad en las tareas domésticas, etc. y desde

---

**GUILLERMO MOLERO GRUESO**

---

luego ha sido una de las maneras más dinámicas y satisfactorias de trabajar todo esto.

Pero si tuviésemos que destacar algo de todo el proceso nos quedamos con la respuesta infantil a la hora de comer las tortillas. La mayoría pidió repetir y la minoría decidió no probarla.

A nosotros mismos nos sorprendió como armaron un gran alboroto para comer, de nuevo, otro trozo de tortilla. La verdad es que estaba riquísima.

Al día siguiente madres y padres se acercaron para preguntarnos si de verdad era cierto lo que les contaban sus hijos, a lo que le respondíamos "así es, ha comido tortilla de espinacas y ha repetido", a lo que nos contestaban "... ¡pero si en casa no la quiere ni ver!".

**REFERENCIAS:**

Decreto 107/1992 de 9 de Junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes a la Educación Infantil en Andalucía.

BUENO, MARIANO. El huerto familiar ecológico: La gran guía práctica del cultivo natural. RBA LIBROS, S.A., 1999.

[www.tusplantas.com](http://www.tusplantas.com)

**q Autoría**

- **Guillermo Molero Grueso.** Tutor de 4 años.

CENTRO: EEI Generalife. GRANADA. C/Margarita Xirgu, 4

TLFO.: 958 811 659

CORREO: [elfistol@hotmail.com](mailto:elfistol@hotmail.com)

PÁGINA WEB: <http://www.juntadeandalucia.es/averroes/~18009547>



Esta obra está bajo una licencia Creative Commons. Los textos aquí publicados puede copiarlos, distribuirlos y comunicarlos públicamente siempre que cite autor/-a y "Práctica Docente". No los utilice para fines comerciales y no haga con ellos obra derivada