

IES LOS CARDONES



# EL HUERTO ESCOLAR COMO INTEGRADOR DE PROYECTOS Y MATERIAS



POR DÁCIL DEL MAR MARRERO GARCÍA

## Resumen

**Esta ha sido la aportación de una experiencia en el IES Los Cardones con alumnado de 3º ESO que forman parte del Proyecto CLIL/AICLE con el Huerto Escolar como eje vertebrador y trabajando de manera interdisciplinar desde diferentes materias en este nivel de la ESO.**

**A partir de los criterios de evaluación 7 y 10 de la materia Geografía e Historia, y viendo la necesidad de que el alumnado del centro valorase la importancia de la agricultura en general, pero también entendiese las dificultades que tiene el sector primario en las Islas Canarias y de que asimilara las virtudes de la agricultura ecológica, optamos por plantar en diciembre lechugas en nuestro huerto, y que en el tiempo que tardan en crecer, pudiésemos trabajar en las materias de Inglés, Biología, Matemáticas, Educación Física y Geografía e Historia. Asignaturas que forman parte de las materias CLIL de este grupo de tercero, aspectos de salud, nutrición, dieta equilibrada, vocabulario específico, redacción correcta de recetas de cocina, estadísticas, y como no, el sector primario. Todo esto desde el bilingüismo propio del CLIL.**

**La motivación última del alumnado era saber que esas lechugas que plantaron y posteriormente recogerían ellos mismos las utilizarían para preparar ensaladas que se venderían en el centro durante un recreo. A un precio simbólico, lo recaudado se destinaría al proyecto del centro dentro de la Red Canaria de Escuelas Solidarias, y por tanto, a ayudar a los demás.**



**Nuestro Huerto escolar**

## Introducción

**T**rataremos de explicar aquí, con la brevedad requerida, nuestro proyecto "Ensaladas Solidarias" exponiendo qué hicimos, cómo se trabajó desde las diferentes materias y el resultado final de esta situación de aprendizaje interdisciplinar.

Después de plantar lechugas en el Huerto Escolar, el alumnado de 3º ESO CLIL, empezó a conocer la importancia del sector primario, la dieta sana, los valores nutricionales de lo que comemos, aprendió a realizar estadísticas a partir de datos recopilados por ellos mismos y darles una interpretación correcta, y a proponer recetas de ensaladas teniendo en cuenta todos los valores nutricionales y el vocabulario y construcciones gramaticales adecuadas. En definitiva, a partir de los diferentes criterios de evaluación de las materias participantes, hemos desarrollado un aprendizaje competencial y significativo que nos gustaría resumir en; consciencia medioambiental, salud y solidaridad.

## Desarrollo

Esta SA llamada "Ensaladas Solidarias", que desarrollaremos en este artículo, se planteó como un trabajo interdisciplinar entre varias materias CLIL que tiene el grupo 3ºA en el IES Los Cardones, pero integrando también dos proyectos de centro, como son el Huerto Escolar y la Red Canaria de Escuelas Solidarias, del cual el alumnado obtuviese una aprendizaje competencial y significativo.

Partiendo de la idea de trabajar, en la materia Geografía e Historia (Criterio de evaluación 7 y 10) el sector primario y la agricultura ecológica en nuestro huerto, se nos ocurrió plantear al

coordinador del Huerto Escolar, Juan Gregorio Rodríguez Bello, si había alguna posibilidad de plantar allí lechugas, que el alumnado las plantara, observara su ciclo de crecimiento, y las pudiera recoger para elaborar ensaladas. Como siempre, el coordinador del Huerto puso todas las facilidades del mundo para hacerlo. Se trabajaron los problemas y beneficios de la agricultura en Canarias, las diferencias entre agricultura ecológica y tradicional y la necesidad de apoyar a los agricultores locales y el consumo de productos de kilómetro cero en beneficio de la salud y de la conservación del planeta. En la reunión semanal de coordinación CLIL/AICLE, se planteó la posibilidad de que se trabajara en relación a otras materias, y de esta manera surgieron las propuestas de Educación Física con su profesora Ada González Rodríguez y Biología (criterio de evaluación 4) con su profesor Gabriel Hernández Dorta aprendiendo sobre nutrientes, aporte calórico, dieta equilibrada, cálculo de valores nutricionales y aportación de la ensalada a una dieta sana y equilibrada. Desde Matemáticas (criterio de evaluación 1, 2 y 9) con Carlos Felipe Rodríguez se propuso que el alumnado del centro respondiera a una encuesta sencilla sobre dieta y hábitos alimentarios en el centro, de la cual debían vaciar los datos y convertirlos en estadísticas a través de diferentes recursos digitales, para luego hacer una lectura de los mismos. Y desde Inglés (criterio de evaluación 3 y 5) con su profesora Sabrina Rodríguez Marrero, aprendieron a redactar correctamente una receta en inglés, en este caso enfocado a las ensaladas, con sus ingredientes y sus pasos, y también cómo hacer una presentación oral como si de un programa de cocina en el aula se tratara. Y todo ello, como no podía ser de

otra manera dentro del Proyecto CLIL/ AICLE, en inglés.

Cada materia fue trabajando lo que había propuesto, sabiendo el alumnado que en el día final y esperado, tendrían que presentar al resto de los compañeros y compañeras del centro la receta de su ensalada, realizar una etiqueta con los valores nutricionales y el aporte calórico y, como no, las ensaladas siguiendo la receta que cada grupo había decidido y que se venderían en el recreo. Además, teniendo en cuenta que el alumnado



**Recogiendo lechugas**



**Cultivando las lechugas**

trabajaría con alimentos que luego se consumirían en el centro, se le pidió colaboración a Sabrina De Feo, profesora de FPB de Agraria de nuestro centro, y experta en temas de manipulación de alimentos, para que les diera a los alumnos/as de 3º A una charla con las nociones básicas de higiene y conservación a la hora de trabajar este tipo de productos, que les serviría no sólo para esta actividad sino en general, para sus vidas.

El día elegido para la actividad final, fue el 10 de marzo. El alumnado se organizó para llevar los ingredientes, y las lechugas las recogieron el día anterior. Dedicamos dos horas de preparación en el laboratorio de Biología, y envasaron las ensaladas en boles individuales para poder ser vendidos durante el segundo recreo en el hall del centro. Y otra hora más para recoger y dejar limpio el laboratorio. Previamente se había informado a través de la web, de un cómic, y del boca a boca entre el alumnado de que se realizaría esa acción solidaria. En el momento de venta, cada grupo se dedicó a ofrecer sus ensaladas, y se distribuyó en cadena el trabajo de cobro y de preparación del cubierto y servilleta, además de un pequeño puesto de aliños que también organizaron los alumnos/as. De decorado para el “puesto de venta de ensaladas” se utilizaron todos los

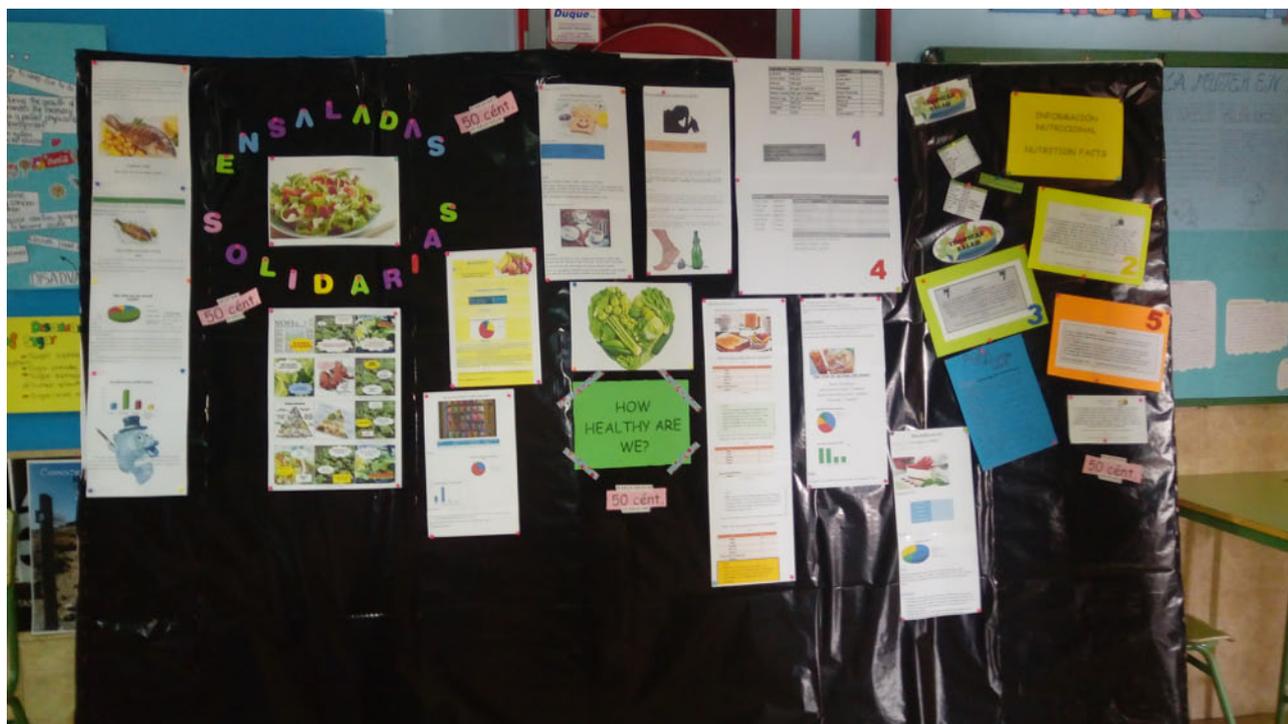
trabajos que habían realizado durante la SA.

La venta solidaria de ensaladas resultó ser un éxito, pues pudieron vender las más de 100 ensaladas que realizaron, al precio simbólico de 50 céntimos de €, recaudándose para el Proyecto de Escuelas Solidarias 70€.

No vamos a negar, que una acción así genera bastante trabajo para todos los participantes, pero ha sido muy gratificante, pues aparte de lo que se recogen en los diferentes currículos de las materias, concretados en los criterios de evaluación señalados al inicio, el alumnado se ha llevado otra serie de aprendizajes para la

vida: el trabajo en equipo y la solidaridad. Y considero que a los/las docentes también les aporta mucha motivación este tipo de acciones, pues si tienes un grupo que te responde, aunque cueste trabajo, la satisfacción es máxima.

Aprovecho para agradecer al alumnado de 3ºA su motivación e ideas, a todo el profesorado CLIL y no CLIL del centro que ha participado y a toda la comunidad educativa que apoyó esta acción solidaria comprando su porción de ensalada.



**Exposición en el hall de trabajos realizados en la SA**

## Conclusión

A modo de conclusión, querríamos decir que la idea de este artículo, era exponer nuestra humilde experiencia con un proyecto que tuvo un buen resultado tanto para el alumnado, como para el profesorado participante, y animar a otros docentes a realizar actividades de este tipo, aprovechando

los recursos que los centros tienen, tratando de integrar proyectos y materias con un fin, o producto común. El trabajo y la falta de hora no debería estar por encima de la satisfacción que produce saber que el alumnado se ha llevado una experiencia buena para sus vidas.