

*Autorías: Carmen María Núñez Rodríguez
María Ángeles Rodríguez González
N. Raquel Rodríguez Jiménez*

IES Domingo Pérez Minik

7.2 EMPRENDO CON EL HUERTO

Introducción

A lo largo del curso pasado hemos desarrollado en IES Domingo Pérez Minik (San Cristóbal de La Laguna) una gran experiencia con mucha ilusión, contando con la participación del alumnado de los tres grupos Formación Profesional Básica Adaptada (en adelante, FPBA) de Jardinería y el alumnado de las dos Aulas Enclave (A.E.).

Dicho centro se encuentra integrado dentro de la Red de Huertos Escolares, donde el huerto cuenta con una gran variedad de recursos y espacios para poner en práctica los ámbitos profesionales de la FPBA de Jardinería además de realizarse diversas Situaciones de Aprendizaje por parte del resto alumnado del instituto.

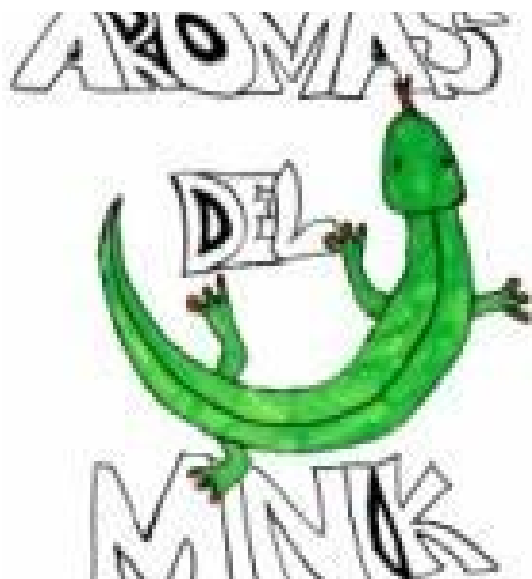
La idea del equipo docente era usar el huerto como medio de aprendizaje para la preparación laboral, desde un enfoque realista donde el alumnado viera su esfuerzo y gratificación en la participación y valoración de su propio trabajo. Por esa razón, se decidió participar en el proyecto de la Universidad de La Laguna “Enseñar para Emprender”, donde el objetivo principal era la creación de una cooperativa en la cual el alumnado podía darle un verdadero significado a su trabajo en el huerto.

El alumnado que integraba estos grupos tenía entre 14 y 21 años respectivamente. Presentaban problemas de conducta y Necesidades Educativas Especiales por Trastornos Generalizados del Desarrollo o Discapacidad Intelectual.

Desarrollo de la experiencia

La realización de este personalizado proyecto se realizó en las sesiones de clase durante un curso académico, dedicándole diferentes momentos a lo largo de la semana y siempre girando alrededor de un eje principal: el huerto. Todo ello enfocándose en un ambiente cercano a nuestra realidad sociocultural, al entorno de nuestro IES centrado en las plantas, árboles, hierbas aromáticas, verduras, hortalizas y flores que en él se cultivan, y elaborando cualquier producto que se deriva de estos cultivos. Las actividades que se desarrollaron estaban integradas en el conjunto de los ámbitos y módulos del programa de FPBA y del Programa de Transito a la Vida Adulta del alumnado del A.E. El alumnado contaba en todo momento con el apoyo del profesorado para la organización y desarrollo de cada una de las diversas etapas.

Antes de comenzar con la elaboración de los productos, el alumnado debía de aprender una serie de conceptos empresariales que le ayudaran a formar el negocio y manejar sus beneficios. Estos conceptos fueron aprendidos en tres talleres y llevados a la práctica a lo largo de todo el proceso. Se comenzó con la constitución de la cooperativa donde el alumnado debía tomar decisiones sobre qué les gustaría fabricar, el nombre de la cooperativa, la constitución del equipo directivo y la documentación necesaria. Cada alumno/a elaboró un diseño y se realizó una votación para elegir la imagen de la empresa.



Posteriormente, se continuó con las tareas de marcar precios teniendo en cuenta los gastos y el beneficio que se deseaba obtener, la actividad en el huerto para obtener la materia prima, la elaboración de los carteles para el puesto de mercadillo, llevar una contabilidad y un stock de los productos, la elaboración de los productos. etc.

Queremos destacar la importancia que le dimos al proceso de contabilidad en la que muchos de los alumnos/as participaron a lo largo de todo el proyecto. Aprendieron a elaborar un libro de contabilidad y a usarlo en cada venta semanal en el propio centro con la comunidad educativa.

El desenlace del proyecto culminó con la participación en la Feria de las Cooperativas en nuestro propio municipio.

Actividades de elaboración de productos con materia prima del huerto:

En la metodología para el desarrollo de todas estas actividades predominaba tres aspectos claves: trabajo cooperativo, creatividad y alumnado protagonista de su propio aprendizaje.

Elaboración de imanes reciclables de cápsulas: para la elaboración de estos imanes, se reunieron los siguientes recursos reciclables: cápsulas de café y flores siemprevivas del huerto.

Por otra parte, se compró los imanes, el papel de seda, la silicona y la cola. En primer lugar, el alumnado debía de preparar los diminutos ramos con diferentes diseños para después pegar la base dentro de la cápsula de café. El siguiente paso era rellenar el fondo de la cápsula con



bolitas hechas de papel de seda pegadas entre sí con un poco de agua cola. Por último, se pegaba con silicona el imán en la cápsula.

Elaboración de imanes reciclables de corcho: estos imanes también se elaboraron mayormente con productos recolectados:

- corchos y pequeños cactus del huerto.



Para introducir los pequeños cactus en el corcho, un alumno más cualificado se encargó de taladrar pequeños agujeros en los corchos. El resto de compañeros/as pusieron los cactus y pegaron los imanes.

Elaboración de los marca páginas: para la realización de este producto, se recogieron flores del huerto. También se compraron cartulinas y fundas para la plastificación. Primero, el alumnado debía de secar todas las flores que reunieron colocándolas entre hojas de periódicos y poniéndoles un peso encima para que se aplanara. Transcurridos dos días, se colocaban las flores ya preparadas sobre las cartulinas cortadas de forma rectangular y se pegaban ligeramente con pegamento. Finalmente, con la supervisión de un profesor/a el diseño pasaba por la plastificadora.



Elaboración de bisutería con resina: Para la elaboración de los productos se usó una base de resina líquida, diferentes flores, moldes de silicona, abalorios, una dremel y accesorios para engarzar la resina como colgante, pendientes o anillos. Primero se colocó en un molde las hojas que se habían recolectado y secado previamente, a continuación se hizo el preparado de la resina, siguiendo siempre las normas que nos indica el fabricante, verter la resina líquida sobre las hojas y dejar endurecer. Una vez endurecido se desmoldó y con la dremel se realizó el orificio por el que se colocaron los accesorios ya sea para colgante o para pendiente.



Elaboración de aceites y vinagres: se elaboraron cuatro tipos de aceite: de albahaca, ajo y pimienta, romero y cuatro especies (romero, tomillo, orégano y albahaca) y cuatro tipos de vinagres: al ajo, a la menta, a la salvia y a la hierbabuena. Para la preparación se precisó aceite de oliva virgen extra y vinagre, albahaca (fresca), romero (fresco y seco), ajo, guindilla, recipientes de cristal hermético que se habían etiquetado y un embudo. Para la elaboración, primero se introdujo el ingrediente deseado y con la ayuda del embudo se coloca el aceite o el vinagre y se dejó macerar durante 30 días.

Elaboración de centros de mesas: La preparación de los centros es muy sencilla, se precisa de cactus pequeños, cuencos de barro, tierra, y muchas ideas para adornar. Era tan sencillo como colocar un poco de tierra en el envase de barro, disponer los cactus de forma que

quedara una composición armónica, terminar de rellenar con tierra y adornar, en nuestro caso con piedrecitas blancas y diferentes carteles (enamorados, día de la madre, felicitaciones).



Resultados y conclusiones

El resultado final fue lo mejor, ya que se vio el esfuerzo y el trabajo de todo un curso y la actitud positiva y colaborativa del grupo de FPBA fue magnífica, integrando y siendo tutores en todo momento de sus compañeros del A.E. Por lo tanto, se puso en práctica el aprendizaje cooperativo y el aprendizaje de servicios durante esta experiencia. Tanto las tareas realizadas como la metodología empleada permitieron alcanzar las más altas metas que se plantean en la educación: formar a jóvenes capaces y competentes, con altas posibilidades de incorporación al mundo laboral, que alcanzan un profundo reconocimiento de integración y arraigo en la sociedad, al tiempo que les permite sentirse miembros de pleno derecho con posibilidades de aportar elementos útiles al mundo que les rodea. Como broche final, y culminando con el cierre del curso, estos alumnos y alumnas disfrutaron de un viaje de convivencia de dos días a la isla de Gran Canaria con una parte lúdica y otra educativa, en la cual se visitó una finca donde se observó el trabajo de plantación y producción de cultivos.

