

# CATÁLOGO DE ACTIVIDADES EDUCACIÓN PRIMARIA

---

CURSO 2019-2020



HOHTA VIVA

# QUIÉNES SOMOS



**MIQUEL MINGUET**  
Creador de Horta Viva

Licenciado en Pedagogía y Diplomado en Turismo.  
Agricultor Ecológico durante 3 años.

*“En Horta Viva nos gusta conocer de primera mano lo que explicamos”*



**CAROLINA CASTELLAR**  
Coordinadora pedagógica

Licenciada en historia. Arqueóloga  
y profesora de geografía e historia.

*“Hay mucho futuro en nuestras raíces”*

# NUESTRA RAZÓN DE SER

Horta Viva nace en 2009 con el propósito de compartir nuestra pasión por la Huerta de Valencia y el trabajo de la gente del campo.

Llevamos 9 cursos escolares organizando actividades para centros educativos, en las cuales queremos que nuestros niños y niñas vivan de cerca el mundo de la huerta, las hortalizas y la alimentación saludable.

Apostamos por una educación práctica y experimental, en la cual los pequeños aprenden a través de un aprendizaje vivo y significativo, útil y ligado a su vida.

# OBJETIVOS GENERALES

- Potenciar la autonomía de los alumnos a través de la acción, la creatividad, el trabajo cooperativo y un enfoque pedagógico constructivista.
- Ofrecer actividades interdisciplinarias que permitan relacionar los contenidos trabajados desde diferentes áreas, potenciando así una visión global del mundo de nuestro entorno.
- Dignificar el trabajo agrícola y acercarlo a la realidad de las escuelas, creando lazos de valor y estima por la huerta y por todo lo que le rodea.
- Sensibilizar sobre la importancia de unos buenos hábitos alimentarios, sostenibles y saludables.

# NOVEDAD 2019

## ¡¡BIENVENIDOS A NUESTRO HUERTO EDUCATIVO!!



- Por fin tenemos un espacio propio habilitado en Horno de Alcedo, una pedanía de València .
- Un espacio cerrado y seguro completamente adaptado a las necesidades de los más pequeños.
- En el nuestro huerto podrán experimentar, descubrir y entender el entorno y el mundo en el que viven sin salir de València.
- Además, tenemos la Albufera al lado.



Solicita información en [info@hortaviva.net](mailto:info@hortaviva.net)

# Huerto Educativo

*Aprende de forma vivencial todo lo relacionado con la huerta sin salir de València*



**INCLUYE PASEO POR LA HUERTA**



**Escoge tres talleres para hacer en una mañana**

Os ofrecemos una mañana llena de nuevas experiencias y actividades. Podéis elegir entre:

- Taller de semillas y siembra.
- Superhortalizas.
- Agricultura tradicional.
- Conservas.
- Día de riego.
- El Tribunal de las Aguas.
- Taller de Horchata de Chufa.

Además de los talleres podemos dar un paseo por la huerta, cosechar hortalizas de temporada, dar de comer a nuestros animales y mucho más.



## OBJETIVOS CURRICULARES:

- ✓ Desarrollo de la curiosidad y respeto hacia animales y plantas, como primeras actitudes para la conservación del medio natural y agrícola.
- ✓ Explorar las hortalizas de temporada con los sentidos.
- ✓ Potenciar hábitos de vida saludables.

## CONTENIDOS:

La huerta, sus cultivos, el oficio de agricultor/a, utilización de los recursos animales y vegetales.

DESTINATARIOS: Educación Primaria.

DURACIÓN: 2 h.

LUGAR: Valencia

Solicita información en [info@hortaviva.net](mailto:info@hortaviva.net)

# ACTIVIDADES EXTERIORES

2. Ruta por la  
Huerta de  
Almàssera

3. La granja de  
cabras y el  
queso

4. La Marjal  
del Moro

1. Ruta de la  
Chufa a la  
Horchata



5. Día completo:  
A elegir +  
Albufera

# 1. Ruta de la Chufa a la Horchata

*Un breve recorrido para conocer todo sobre la chufa y la horchata.*

Los campos de chufas, los secaderos, la maquinaria de la cosecha, tomar una horchata con un fartón y hacerla.

## DESCRIPCIÓN:

Nos adentraremos dentro de los campos de hortalizas de la huerta para conocer uno de los cultivos más nuestros; la chufa.

Haremos una degustación de esta bebida deliciosa acompañada del tradicional fartón, veremos el edificio donde se secan las chufas y aprenderemos los pasos que se tienen que seguir para poder elaborarla en casa con la familia o en la escuela.

★ INCLUYE TALLER DE HORCHATA DE CHUFA ★



## OBJETIVOS CURRICULARES:

- ✓ Aprender el proceso de nutrición y reproducción de las plantas.
- ✓ Fases del proceso productivo.
- ✓ Estudio de la agricultura, especies y cultivos.
- ✓ Valorar el ecosistema como entorno natural de los seres vivos.
- ✓ Transmisión de la importancia de seguir una dieta y nutrición equilibrada.

## CONTENIDOS:

Aprendizaje sobre la huerta y su funcionamiento, los cultivos autóctonos. La chufa y la horchata. La transformación de la chufa en horchata, sus características, beneficios y utilidades.

**DESTINATARIOS:** Educación primaria.

**DURACIÓN:** 2h.

**LUGAR:** Alboraiá.

## 2. Ruta por la Huerta de Almàssera

*Conocer el museo de la huerta y la huerta viva que lo rodea*

**Media jornada llena de estímulos para la vista y para el paladar en un entorno tan cercano como espectacular**

### DESCRIPCIÓN:

Haremos un paseo por el caminos tranquilos de la huerta para ver de primera mano sus cultivos; alcachofas, nabos, coles, cebollas etc.

Visitaremos el museo de la Huerta donde podréis conocer un humo de herramientas agrícolas y de objetos que utilizaban nuestros abuelos.

Además, para estimular todos los sentidos, haremos una deliciosa cata de hortalizas.

★ **INCLUYE TALLER DE HORIZONTALIZAS** ★



### OBJETIVOS CURRICULARES:

- ✓ Nutrición y reproducción de las plantas.
- ✓ Estudio de la agricultura, especies y cultivos.
- ✓ Desarrollo de la curiosidad y respecto a animales, plantas, como primeras actitudes para la conservación del medio natural y agrícola.
- ✓ Desarrollar y ejercitar nuestros sentidos.

### CONTENIDOS:

La huerta; su historia, sus cultivos. Introducción al regadío. Costumbres y utensilios de los S.XIX y XX. El oficio de agricultor/a.

DESTINATARIOS: Educación Primaria.

DURACIÓN: 2 h.

LUGAR: Almàssera.

# 3. La granja de cabras y el queso

Visita a una quesería y granja de cabras con taller de queso

Para comprender el sector primario y secundario en un solo día, con la participación directa de los alumnos.

## DESCRIPCIÓN:

Visitaremos una quesería y granja donde el mismo ganadero nos explicará en primera persona todo el proceso de elaboración del queso y la cría de cabras.

Podremos darles de comer, incluso los más atrevidos intentarán ordeñarlas. Todos harán un queso que se llevarán a casa.

Para los profesores/as prepararemos un almuerzo con queso y productos locales.

★ INCLUYE YOGUR DE REGALO ★



## OBJETIVOS CURRICULARES:

- ✓ Desarrollo de la curiosidad y respeto a animales, plantas, como primeras actitudes para la conservación del medio.
- ✓ Nociones de desarrollo sostenible.
- ✓ Estudio de las Actividades humanas: agricultura e industria.
- ✓ Sector primario y secundario.
- ✓ Estudio de la ganadería.

## CONTENIDOS:

Las materias primas y su transformación. La ganadería. Elaboración de queso. La cría de cabras. Iniciación a la gastronomía.

**DESTINATARIOS:** Educación Primaria.

**DURACIÓN:** 3-4h. Posibilidad de jornada completa visitando Cofrentes.

**LUGAR:** Los Pedrones - Requena.

*\*Disponibilidad a partir de Marzo de 2018*

## 4. La Marjal del Moro

*Visita guiada por un ecosistema cercano con observación de aves*

Una zona húmeda que se puede atravesar por dentro y desde donde se pueden observar una gran diversidad de aves

### DESCRIPCIÓN:

La Marjal del Moro nos permite conocer como era nuestro litoral hasta no hace mucho tiempo, así como entender su evolución a lo largo de miles de años.

Para hacer la observación de las aves se repartirán prismáticos entre los alumnos, mientras se recorre la marjal desde la playa hasta su interior, pasando por el saladar y varias lagunas.

★ INCLUYE PRÉSTAMO DE PRISMÁTICOS ★



### OBJETIVOS CURRICULARES:

- ✓ Desarrollo de la curiosidad y respeto hacia los animales, plantas, como primeras actitudes para la conservación del medio natural y agrícola.
- ✓ Conocer diferentes especies de animales y plantas.
- ✓ Aprender el proceso de nutrición y reproducción de las plantas
- ✓ Potenciar hábitos de ejercicio físico así como desarrollar el desarrollo motor.

### CONTENIDOS:

Formación de las marjales. Importancia de las zonas húmedas. Medio ambiente y contaminación. Características y comportamientos de la fauna y flora. Especies endémicas.

DESTINATARIOS: 4º, 5º y 6º de Primaria

DURACIÓN: 3-4h . 5 km.

LUGAR: Puçol.

# 5. Día completo: Elige + Albufera

*Completa cualquiera de nuestras actividades con una visita a la Albufera de València*

Después de una mañana con la actividad elegida, comeremos de pícnic en El Saler y conoceremos la Albufera y la Devesa por la tarde

## DESCRIPCIÓN:

Mediante un paseo en barca conoceremos la fauna y flora del lago de la Albufera.

También visitaremos la población del Saler, el centro cultural de la Casa de la Demanà y haremos una preciosa ruta atravesando el bosque de la Devesa desde la playa a El Saler.

★ **INCLUYE PASEO EN BARCA** ★



## OBJECTIVOS CURRICULARES:

- ✓ Estudio de las características de los seres vivos del entorno natural
- ✓ Observación de diferentes seres vivos y plantas
- ✓ Conocer las partes de las plantas, así como los diferentes tipos de hierbas, arbustos y árboles.
- ✓ Observación de un ecosistema y de los animales que lo habitan
- ✓ Conocimiento de la agricultura, especies y cultura.
- ✓ Estudio de las diferentes causas de extinción especies relacionadas con su cuidado y respeto
- ✓ Valorar el medio ambiente y su conservación en el Trabajo en el campo

## CONTENIDOS:

Los ecosistemas litorales. Flora y Fauna de la Albufera y la Devesa. Los Parques Naturales. El cultivo del arroz. Actividades humanas.

**DESTINATARIOS:** Educación primaria.

**DURACIÓN:** 2 h

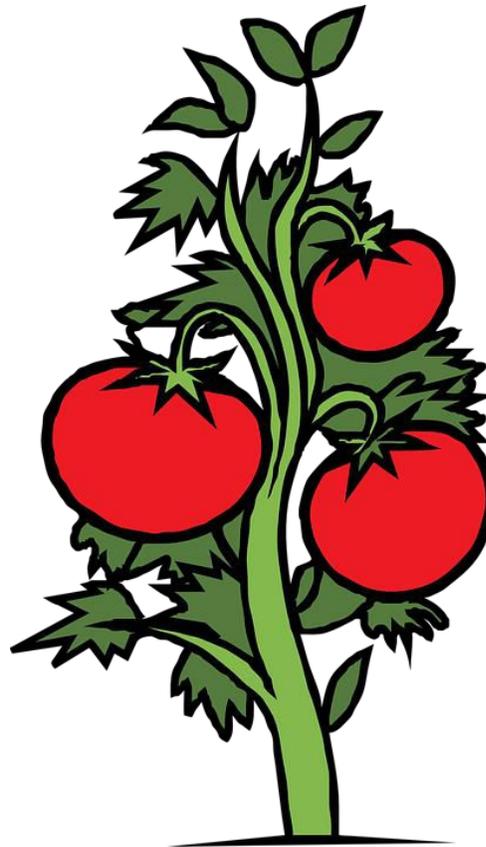
**LUGAR:** Horta Nord + El Saler (Albufera).

# TALLERES DIDÁCTICOS EN EL AULA

2. Superhortalizas

1. Taller de horchata de chufa

3. Las semillas mágicas



4. El Tribunal de las aguas

5. Conservas valencianas

6. Oli-oli-oleo-juuu!

# 1. Taller de horchata de chufa

*Aprender en el aula a hacer horchata para poder hacerla después en casa*

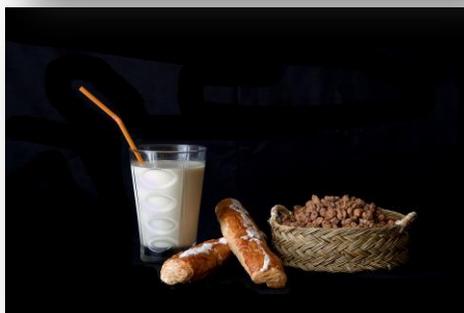
¿Sabíaís que hacer horchata en casa es muy divertido y fácil de hacer?  
¡Vamos a comprobarlo!

## DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

A través de atractivas imágenes se explica el proceso de cultivo de la chufa y el proceso de elaboración de la horchata.

Después los mismos niños/as harán su propia horchata de manera muy divertida, con utensilios que tenemos en casa habitualmente.

## ★ HACER HORCHATA Y BEBERLA AL INSTANTE ★



## OBJETIVOS CURRICULARES:

- ✓ Explorar y observar el entorno familiar, social y cultural.
- ✓ Valorar la importancia del medio físico, social, natural y cultural a través de actitudes de respeto y estima por ellos.
- ✓ Aprender el proceso de nutrición y reproducción de las plantas
- ✓ Potenciar hábitos de alimentación saludable.

## CONTENIDOS:

Cultivos autóctonos, entorno agrícola, hábitos saludables, la chufa y la horchata, la huerta, nociones de medida y cocina.

DESTINATARIOS: Educación primaria.

DURACIÓN: 1h.

LUGAR: Aula.

## 2. Superhortalizas

*Conocer y saborear las hortalizas para apreciarlas más*

¿Sabíais que las hortalizas tienen super poderes? ¿Queréis descubrirlos con nosotros?

### DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

En este taller presentaremos una gran variedad de hortalizas que nos servirán para realizar varias actividades.

Los sentidos nos ayudarán a descubrir la textura de cada alimento, a contemplar los colores y a adentrarnos en los aromas.

Para finalizar, nuestro paladar gozará de del sabor de deliciosas hortalizas ecológicas procedentes de la huerta de Valencia



### OBJETIVOS CURRICULARES:

- ✓ Conocer las propiedades y relaciones de objetos.
- ✓ Desarrollo de la curiosidad y respeto a animales, plantas, como primeras actitudes para la conservación del medio natural y agrícola.
- ✓ Potenciar la experimentación y descubrimiento de la utilidad y aprovechamiento de las plantas, hortalizas y verduras por parte de la sociedad.

### CONTENIDOS:

Estudio del color, forma, tamaño, textura, similitudes y diferencias entre objetos. Las hortalizas. Los sentidos. La huerta.

**DESTINATARIOS:** Primer ciclo de Primaria.

**DURACIÓN:** 1h.

**LUGAR:** Aula.

# 3.Las semillas mágicas

*Manualidades creativas para descubrir el origen de la vida*

Las semillas son mágicas, y es que ellas tienen la capacidad de crear vida.

## DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Presentaremos una gran diversidad de semillas de diferentes cultivos, con diferentes colores, tamaños y texturas.

Después aprenderemos a extraerlas, a sembrarlas y a cuidarlas para a que se transforman en plantas muy sanas y fuertes.

Para hacerlo utilizaremos materiales reciclables con los que haremos manualidades creativas.



## OBJETIVOS CURRICULARES

- ✓ Aplicación de las lenguas plásticas para el lenguaje plástico y la creatividad.
- ✓ Conocimiento de los materiales de ductilidad y textura variada.
- ✓ Experimentación y descubrimiento de la utilidad y aprovechamiento de animales y plantas.
- ✓ Aprender el proceso de nutrición y reproducción de las plantas
- ✓ Desarrollo de la motricidad fina.

## CONTENIDOS:

Características y funciones de las plantas y semillas, extracción de semillas, reciclaje, la agricultura y las semillas tradicionales.

**DESTINATARIOS:** 1er y 2º ciclo de Primaria

**DURACIÓN:** 1h.

**LUGAR:** Aula.

# 4. El tribunal de las aguas

*Un taller para vivir y comprender  
el regulación del riego  
en primera persona*

El agua es la base de la huerta. El tribunal, patrimonio de la humanidad, es básico para su regulación

## DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Con la construcción de una maqueta del sistema de riego los alumnos conocerán de una manera más cercana el funcionamiento del riego de nuestra huerta.

Además entre todos haremos una representación teatralizada de una sesión con juicio del Tribunal de las Aguas, para que lo experimenten en su propia piel.



## OBJETIVOS CURRICULARES:

- ✓ Importancia del agua como recurso básico.
- ✓ Aprendizaje de las consecuencias de las sequías y las inundaciones para los humanos.
- ✓ Nociones de desarrollo sostenible y recurso.
- ✓ Estudio de las Actividades humanas: agricultura e industria, obtención de fuentes de energía y materias primas.

## CONTENIDOS:

La Huerta y su regadío. Funcionamiento de las acequias. El tribunal de las aguas  
Uso adecuado de los recursos naturales: el agua.

**DESTINATARIOS:** 2º y 3er ciclo de primaria.

**DURACIÓN:** 1'30h.

**LUGAR:** Aula.

# 5. Conservas valencianas

*Nada mejor para descubrir las conservas que la práctica*

Nuestros antepasados no disponían de frigoríficos para conservar los alimentos, entonces, ¿cómo lo hacían?

## DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Os enseñaremos los diversos métodos que se han utilizado en la historia para conservar los alimentos, por ejemplo; desecando, conservando con aceite o vinagre, con el uso de especias, salando, con ebullición, humo, etc. Y además pondremos en práctica algunos de ellos.

Los alimentos que haremos en conserva os los podréis quedar en clase y comprobar su evolución.



## OBJETIVOS CURRICULARES:

- ✓ Estudio de las costumbres y las tradiciones valencianas.
- ✓ Valorar la importancia del medio físico, social, natural y cultural a través de actitudes de respeto y aprecio por ellos.
- ✓ Potenciación de una alimentación saludable

## CONTENIDOS:

La reutilización y el ahorro como acción vital para cuidar el mundo. Impulsar el valor y el aprecio por los recursos naturales. Gastronomía histórica.

**DESTINATARIOS:** 3er ciclo de Primaria.

**DURACIÓN:** 1h.

**LUGAR:** Aula.

# 6. Oli-oli-oleo juuu!!

*Aprendiendo con aceite,  
para probar... y ...  
¡para pintar!*

¿Sabéis que podemos fabricar nuestra propia pintura natural con muy pocos recursos?

## DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

En primer lugar descubriremos los secretos y las propiedades de nuestro oro líquido: el aceite de oliva virgen extra. ¡Vamos a probarlo!

Haremos un taller de pintura al óleo, aprendiendo a crear nuestra propia pintura y plasmando nuestra imaginación en una lámina para llevárnosla a casa.

Como diría Heidi: Oli-Oli-Oleo juuu!!



## OBJETIVOS CURRICULARES:

- ✓ Aplicación de las lenguas plásticas para el lenguaje plástico y la creatividad.
- ✓ Conocimiento de los materiales de ductilidad y textura variada.
- ✓ Respeto y mantenimiento de los utensilios plásticos.
- ✓ Ejercicio de la motricidad fina.

## CONTENIDOS:

Conocimiento del aceite de oliva, beneficios, propiedades. Potenciación de hábitos de vida saludable. Reciclaje.

**DESTINATARIOS:** 1erº y 2º ciclo de primaria.

**DURACIÓN:** 1h.

**LUGAR:** Aula.

# INFORMACIÓN ÚTIL

---

- ❖ Los precios están presupuestados para grupos alrededor de 25 alumnos. Incluye IVA y otros cargos, es el precio final.
- ❖ Los talleres se pueden realizar en el mismo centro educativo, nosotros nos desplazamos, así os podéis ahorrar gastos de desplazamiento.
- ❖ Las actividades propuestas en este catálogo están abiertas a combinarse entre ellas o adaptarse a vuestras necesidades.
- ❖ Las rutas están pensadas para media jornada, pero os podemos acompañar hasta una zona con jardín donde os podéis quedar a comer. Si queréis comer en un establecimiento, también os podemos facilitar uno de confianza.

# CONTACTO

---

Miquel Minguet

[www.hortaviva.net](http://www.hortaviva.net)

[info@hortaviva.net](mailto:info@hortaviva.net)

691 093 721

