

# EL HUERTO EDUCATIVO DE HORTA VIVA

Talleres para Educación Primaria



## NUESTRO PROYECTO

El proyecto del huerto educativo Horta Viva es un proyecto que continúa y complementa el proyecto iniciado en 2009 como Horta Viva; un proyecto creado a partir de la admiración por un territorio, la Huerta de Valencia y que trata de poner en valor sus cualidades medioambientales, culturales, históricas, económicas, sociales y gastronómicas a través de la organización de rutas, visitas guiadas y talleres didácticos.

Desde nuestros inicios, Horta Viva ofrece un amplio catálogo de talleres educativos tanto para educación infantil como primaria, relacionados con la huerta, la agricultura y la alimentación sostenible. Por lo tanto, continuamos con nuestro trabajo y presentamos un proyecto respetuoso con el entorno, con los agricultores/as, con la economía local y la soberanía alimentaria y consideramos nuestro huerto como la mejor herramienta para fomentar los hábitos de consumo saludable y la lucha frente a la obesidad y sus riesgos y el sedentarismo entre los niños y niñas, al tiempo que los / las sensibiliza ante problemas medioambientales.



## UBICACIÓN

El huerto educativo se sitúa en Horno de Alcedo, un barrio de la misma ciudad de València situado en medio de la huerta al sur de la ciudad, regada por la acequia de Favara, y muy cerca del Parque Natural de la Albufera.

El acceso en autobús es muy sencillo, al situarse entre la V-30 y la V-31 (Pista de Silla), además hay espacios para cargar, descargar y aparcar el bus en los alrededores.



## TALLERES DEL HUERTO EDUCATIVO

El conjunto de talleres pensados tanto para Educación Infantil como para Educación Primaria pretenden generar experiencias para que los niños y niñas:

- Valoren y respeten la importancia del medio físico y natural.
- Muestren interés y curiosidad por los cambios a los que están sometidos los elementos del entorno, para identificar relaciones y comprender el mundo donde viven.
- Observen y exploren animales y plantas de su entorno y conozcan sus características.
- Experimenten y descubran la utilidad y aprovechamiento de animales, plantas y recursos naturales.
- Se sensibilicen sobre la importancia de unos buenos hábitos alimentarios, sostenibles y saludables.
- Disfruten al realizar actividades en contacto con la naturaleza.



## TALLER DE SEMILLAS Y SIEMBRA

*Descubrir el origen de la vida*

<i>Descripción</i>	En este taller los niños y niñas conocerán una gran diversidad de semillas, de diferentes cultivos, colores, medidas y texturas con las que experimentaremos y descubriremos que las semillas son mágicas porque tienen la capacidad de crear vida. Así que aprenderemos a sembrarlas y cuidarlas para que se transformen en plantas sanas y fuertes, que nos proporcionarán la alimentación más saludable y sostenible, al tiempo que ponemos a prueba nuestra motricidad fina.
<i>Aprendizajes</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conocer las características y funciones de las plantas y semillas.</li><li>- Acercarse al mundo de la agricultura y del reciclaje.</li><li>- Identificar las partes de las plantas y observar su crecimiento.</li></ul>
<i>Destinatarios</i>	Primer ciclo de Educación Primaria.
<i>Duración</i>	30 minutos.



## TALLER DE SUPERHORTALIZAS

*Conocer y saborear las hortalizas para valorarlas más*

<i>Descripción</i>	Tener una buena alimentación es muy importante, tanto como lograr hábitos de alimentación saludables desde pequeños. Por ello, con este taller queremos acercar a los niños y niñas al mundo de las hortalizas, mediante los sentidos y de una forma activa y entretenida; nos aproximaremos a sus olores, colores, texturas y sabores... las hortalizas tienen súper poderes ¿Quieres descubrirlos?
<i>Aprendizajes</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Experimentar y descubrir las plantas, hortalizas y verduras y sus propiedades.</li><li>- Explorar las hortalizas de temporada con los sentidos.</li><li>- Conocer las hortalizas en el huerto y en la mesa.</li></ul>
<i>Duración</i>	30 minutos



## TALLER DE AGRICULTURA TRADICIONAL

*Una aproximación al trabajo del labrador*

<i>Descripción</i>	El trabajo de los agricultores es muy duro pero muy importante, producen los vegetales que consumimos. Además depositan toda la sabiduría tradicional de la huerta: cómo se debe sembrar, cuando, qué variedades son las más recomendables, cómo debemos regar.... Conocer el trabajo del agricultor nos acercará al trabajo de los productores de alimentos, en el sector primario y nos descubrirá muchos secretos.
<i>Aprendizajes</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Observar e identificar elementos relacionados con la agricultura, el cultivo de especies y su cuidado.</li><li>- Acercarse a la historia de la huerta y al trabajo agrícola.</li><li>- Conocer las herramientas tradicionales.</li></ul>
<i>Destinatarios</i>	1º y 2º ciclo de Educación Primaria
<i>Duración</i>	30 minutos



## TALLER DE CONSERVAS

*Conservar alimentos para cuidarnos y cuidar el medio ambiente*

<i>Descripción</i>	Conservar los alimentos ha sido un reto en todas las sociedades desde muy antiguo. Además las conservas son una parte muy importante de nuestra alimentación más tradicional y nuestra cultura gastronómica. En este taller descubriremos cómo podemos conservar los alimentos y cómo hacer las mejores conservas caseras, descubriremos nuevos sabores y aromas y sobre todo, cómo no malgastar los alimentos como forma de cuidar el medio ambiente.
<i>Aprendizajes</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Acercarse a las técnicas de conservación de los alimentos.</li><li>- Fomentar hábitos alimenticios y de cuidado del medio ambiente.</li></ul>
<i>Destinatarios</i>	1º y 2º ciclo de Educación Primaria
<i>Duración</i>	30 minutos



## TALLER DEL DÍA DE RIEGO (Sólo martes)

*Conocer el riego a manta*

<i>Descripción</i>	El agua es el bien más apreciado en la huerta de Valencia, es su recurso básico, utilizado para regar los campos pero también como fuente de energía. Este es un taller para vivir y comprender la regulación del riego, pero también la necesidad de ahorrar agua. Regaremos nuestro huerto por el método tradicional, por inundación o en manta.
<i>Aprendizajes</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Observar el método de riego de la Huerta.</li><li>- Valorar la importancia del agua y fomentar un buen uso de la misma.</li></ul>
<i>Destinatarios</i>	1º y 2º ciclo de Educación Primaria.
<i>Duración</i>	30 minutos.
	

## TALLER DEL TRIBUNAL DE LAS AGUAS

*Conocer la regulación del riego*

<i>Descripción</i>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<i>Aprendizajes</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conocer el sistema milenario de riego de la huerta.</li><li>- Valorar la importancia del agua y fomentar un buen uso de la misma.</li><li>- El Tribunal de las Aguas, Patrimonio de la Humanidad.</li></ul>
<i>Destinatarios</i>	2º ciclo de Educación Primaria.
<i>Duración</i>	30-45 minutos.



## TALLER DE HORCHATA DE CHUFA

*Cómo hacer horchata en casa*

<i>Descripción</i>	<p>A través de atractivas imágenes se explica de manera adaptada el proceso de cultivo de la chufa y el proceso de elaboración de la horchata.</p> <p>Después los mismo niños/as harán su propia horchata de manera muy interactiva, con utensilios que tenemos en casa habitualmente.</p>
<i>Aprendizajes</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cultivos autóctonos como la chufa de Valencia.</li><li>- Transformación de la chufa en horchata.</li><li>- Hábitos de alimentación saludable.</li></ul>
<i>Destinatarios</i>	1º y 2º ciclo de Educación Primaria.
<i>Duración</i>	30-45 minutos.





**Miquel Minguet**

**691 093 721**

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

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