

EXPERIENCIAS DOCENTES



INNOVACIÓN EDUCATIVA

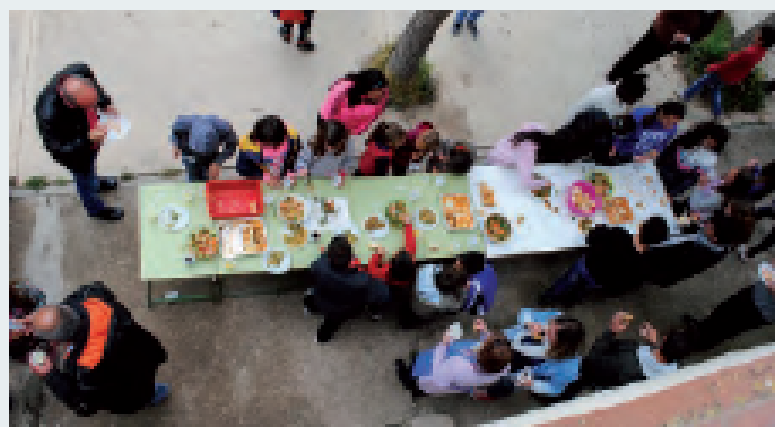
El C.E.I.P. San Bernabé de Trijueque (Guadalajara) es un centro pequeño que en su momento tuvo bastante alumnado y se ubicaron en el patio aulas prefabricadas para acoger esa demanda, pero la matriculación fue bajando y la retirada de esas aulas dejó un gran vacío. Unos cuantos metros cuadrados de tierra y piedras, que no podían ser utilizados por los alumnos, ya que era bastante peligroso para ellos.

La idea llevaba rondando unos años, pero no la llegábamos a poner en marcha, tener nuestro propio huerto escolar, cultivado y cosechado por todos los alumnos y maestros del Colegio.

Y por fin llegó ese día. En colaboración con familias del AMPA y el Ayuntamiento, se empezó a adecentar el terreno, retirada de piedras y arado para poder plantar nuestro huerto.

Los cultivos que teníamos que plantar serían aquellos que pudieran ser recogidos por los alumnos antes de terminar el curso, y que aguantarían las condiciones climatológicas de la zona, Trijueque está situada a 1000 m de altitud en una zona llamada "El balcón de la Alcarria". Nuestros cultivos fueron: ajos, espinacas y guisantes.

Para poner en marcha este proyecto e involucrar a todo el profesorado se prepararon unos cuadernillos de trabajo adaptados a cada curso escolar, tanto para infantil como para primaria, que se elaboraban en las clases. Se elaboraban desde dibujos de herramientas, palabras utilizadas (cavar, escardar...), recetas con



los productos, hasta la superficie que ocupa cada plantación, rentabilidad de cada producto, etc. Todo lo que los alumnos realizaban en el huerto se plasmaba en los cuadernos.

El día de la plantación los padres trajeron herramientas y semillas para que, por niveles, los alumnos fueran trabajando el huerto. Los alumnos de 6º curso hicieron las eras en las que plantamos nuestras semillas; una era con cada cultivo y una más pequeña para tener flores como las caléndulas, ya que los insectos nos ayudarían a que nuestros cultivos no enfermasen.

Así tuvimos por fin nuestro huerto escolar, que se iba regando según la necesidad por las diferentes clases. Los alumnos mayores también se dedicaban a limpiarlo de malas hierbas e ir arreglando las eras. Vimos cómo iban creciendo las plantas y nuestro trabajo daba resultado.

Pero la actividad en el huerto continuaba y llegaron los días de la recolección, primero las espinacas. Por curso, se prepararía una receta; los pequeños, ensalada de espinacas y los mayo-

res, tortilla de espinacas. En las clases hacíamos la lista de los ingredientes que necesitábamos y los comprábamos en la tienda del pueblo. Se recogían las espinacas y se preparaba la receta en clase, para en la hora del almuerzo degustar nuestra elaboración.

Tal fue la producción de espinacas que en el "Día de la Familia-MUSE" que celebramos todos los años, los maestros seguimos preparando más recetas e invitamos a almorzar a padres y alumnos con nuestros productos: ensaladas, tortillas, empanadas y lasaña, todo realizado con espinacas.

Los guisantes fueron los siguientes, en este caso, recogíamos las vainas y los alumnos se las llevaban a casa para cocinar en familia.

Y por último los ajos, que fueron recogidos por los alumnos el día de la fiesta final de curso, para también llevar a casa.

Para el siguiente curso escolar cultivaremos plantas aromáticas...

Una bonita experiencia que nos enriquece a toda la Comunidad Educativa.