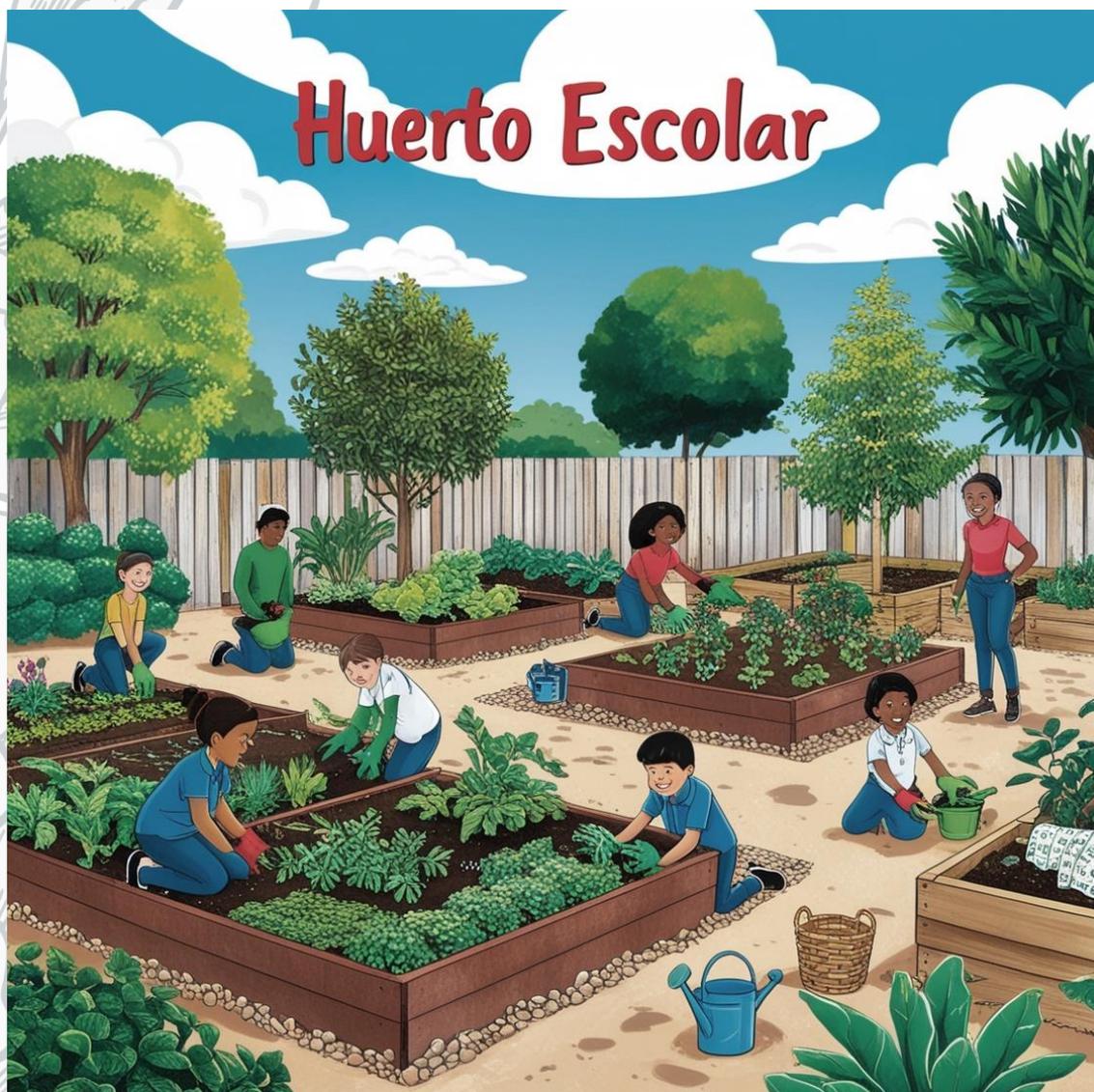


ANEXO_Proyecto



Los huertos escolares MEJORAN EL ENTORNO, SON BENEFICIOSOS PARA LA TIERRA, LA SALUD Y LA VIDA.





ÍNDICE

ACTIVIDAD DE PRIMER GRADO	3
▪ <i>ALGUNAS NORMAS A SEGUIR SON</i>	4
▪ <i>ACTIVIDAD PARA EMPEZAR</i>	4
▪ <i>ACTIVIDAD PARA DESARROLLAR:</i>	5
▪ <i>EVALUACIÓN</i>	5
ACTIVIDAD DE SEGUNDO GRADO	6
▪ <i>ACTIVIDAD PARA EMPEZAR</i>	7
▪ <i>ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR:</i>	8
▪ <i>ACTIVIDADES PARA SABER MÁS:</i>	8
▪ <i>ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN:</i>	9
ACTIVIDAD DE TERCER GRADO	10
▪ <i>ACTIVIDAD PARA EMPEZAR</i>	12
▪ <i>ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR</i>	12
▪ <i>ACTIVIDADES PARA SABER MÁS</i>	15
▪ <i>ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN</i>	15
ACTIVIDAD DE CUARTO GRADO	16
▪ <i>ACTIVIDAD PARA EMPEZAR</i>	17
▪ <i>ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR</i>	18
▪ <i>ACTIVIDADES PARA SABER MÁS</i>	19
▪ <i>ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN</i>	19
ACTIVIDAD DE QUINTO GRADO	20
▪ <i>ACTIVIDAD PARA EMPEZAR</i>	21
▪ <i>ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR</i>	22
▪ <i>ACTIVIDADES PARA SABER MÁS</i>	22
▪ <i>ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN</i>	22
ACTIVIDAD DE SEXTO GRADO	23
▪ <i>ACTIVIDAD PARA EMPEZAR</i>	24
▪ <i>ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR</i>	25
▪ <i>ACTIVIDADES PARA SABER MÁS</i>	25
▪ <i>ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN</i>	25
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:	25



Actividades para realizar durante el curso escolar 2024-2025

ACTIVIDAD DE PRIMER GRADO.



TEMA.

- Diversidad y belleza de las plantas de mi entorno.
- Normas básicas de nutrición e higiene.



INTRODUCCIÓN.

En el primer grado se sugiere trabajar el tema sobre normas básicas de nutrición e higiene de los alimentos que se consumen diariamente, entre éstos, los que se producen en el huerto escolar.



▪ *Algunas normas a seguir son.*

- Limpieza de los alimentos.
- Limpiar la superficie y utensilios que vamos a utilizar.

▪ *Actividad para empezar.*

- **Solicitamos a los estudiantes:**
 - Que observen las plantas del entorno.
 - Dialoguen sobre la diversidad, belleza y utilidad de las plantas de su entorno.
- **Hacer preguntas como:**
 - ¿Por qué las plantas son útiles?
 - ¿Cuáles plantas de las que están a alrededor de la escuela son alimenticias?
 - ¿Saben lo que es un huerto?
 - ¿Cuáles plantas adornan el jardín y los alrededores de la escuela?



▪ **Actividad para desarrollar:**

- El profesor explicará los tipos de plantas que rodean el entorno escolar incluyendo los del huerto y los beneficios de las plantas:
 - Describir plantas de las cuales reciben beneficios.
 - Escribir el nombre común de las plantas dibujadas.
 - Colocar los dibujos en el mural del patio.
 - Pedir a los estudiantes que de las plantas cultivadas en el huerto cuales se consumen en casa.
 - Buscar qué alimentos nos ayudan a crecer fuertes y saludables.
 - Buscar las normas de higiene que se debe tener en casa al manipular los alimentos.

▪ **Evaluación.**

- Reconoce y nombra las plantas que tenemos en el pueblo y huerto.
- Identifica alguna normas de higiene que se deben aplicar al consumir los alimentos.
- Dibuja una planta que tengamos en el huerto.





ACTIVIDAD DE SEGUNDO GRADO.



TEMAS.

- De dónde vienen los alimentos.
- los alimentos reponen energía y los materiales perdidos.



INTRODUCCIÓN.

¿Sabías que el crecimiento de tus músculos, huesos y el vigor físico y la resistencia a las enfermedades depende en gran medida de los alimentos que consumimos y de los hábitos alimenticios que tengas? Si ya lo sabías, comprenderás con mayor facilidad la relación que existe entre una buena nutrición y la expectativa de vida del ser humano. ¿Para qué te sirven los alimentos? Las plantas son necesarias porque proporcionan el oxígeno que respiramos, para la alimentación de los animales y

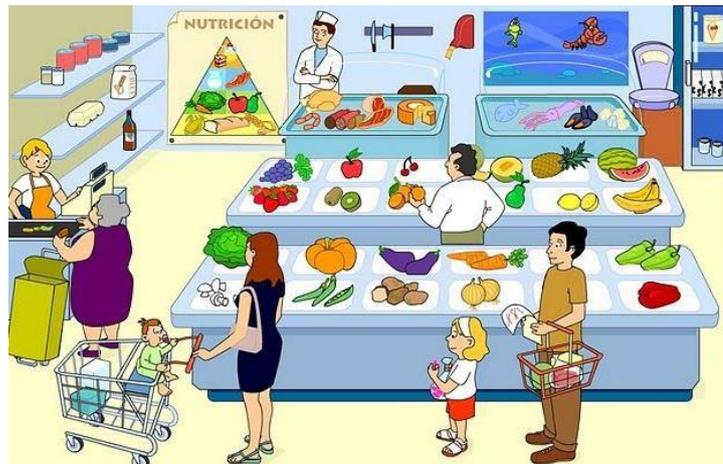


de los seres humanos, también hemos estudiado que las plantas para vivir y desarrollarse necesitan luz, agua y suelo; es fácil observar este proceso cuando se cultivan algunas plantas sobre todos las del huerto escolar.

▪ **Actividad para empezar.**

Se sugiere que se comiencen las actividades presentando láminas, dibujos o fotografías que muestren alimentos que se venden en el mercado del pueblo, supermercado. El profesor hará preguntas sobre:

- ¿De dónde vienen estos alimentos?
- ¿Qué pasaría si no disponemos de dichos alimentos?
- Solicitar al alumno si compra los productos o los cultiva u precio en el mercado.
- El profesor hará ciertas preguntas sobre las fotografías enseñadas a los alumnos.



■ **Actividades para desarrollar:**

- El profesor aclarará ciertos conceptos como, ejemplo, que alimentos provienen de diferentes fuentes (huertas, parcelas, mar, montaña...) Explicar la importancia de consumir diferentes tipos de alimentos variados y frescos, ya que les permiten reparar las energía perdida.
- Haremos una lectura breve sobre:

"EN EL HUERTO HAY PLANTAS DE LAS CUALES SE COME LA FLOR, POR EJEMPLO. COLIFOR. LAS HAY QUE SOLO SE COMEN LAS HOJAS, COMO LA LECHUEGA. DE OTRAS SE COMEN EL FRUTO, COMO EL TOMATE. PERO TODAS SON NUTRITIVAS Y DELICIOSAS".

■ **Actividades para saber más:**

- Tarea de investigación: Se pide a los alumnos que investiguen sobre la comida típica de su pueblo y de su casa.
- Nombrar el plato y los ingredientes que lleva y por supuesto, las plantas que contiene dicho plato
- ¿Cómo debemos manejar los alimentos para evitar las enfermedades como la salmonella?



▪ **Actividades de evaluación:**

- Identifica los alimentos propios de tu comunidad.
- Argumenta la necesidad de consumir alimentos frescos y variados.
- Reconoce que sin alimentos no hay energía.
- Muestra interés por consumir frutas y hortalizas.
- Busca en internet una receta de cocina que lleve como ingrediente fundamental fruta, verduras, etc.



ACTIVIDAD DE TERCER GRADO.



TEMA.

- Higiene, Medio Ambiente y Salud.
- Sin vitaminas se producen enfermedades.
- Los vegetales y verduras contienen vitaminas y minerales necesarios para la salud.
- ¿Dónde podemos encontrar vitaminas y minerales?



INTRODUCCIÓN.

En este grado trabajaremos el tema presentando en una mesa diferentes frutas como la naranja, manzana, pera. Verduras como espinaca, perejil, vegetales como la zanahoria, alcachofa, berenjena. Haremos preguntas sobre:

- ¿Cuál es su país de origen?
- ¿Dónde se cultivan?
- ¿Cuál es su hábitat natural?
- ¿En nuestro pueblo podrían cultivarse?
- ¿Qué vitaminas y minerales nos aportan?





▪ **Actividad para empezar.**

Para empezar con este grado pediremos a los alumnos que digan que desayunan y que alimentos consumen, así mismo, en el almuerzo, comida y cena?

- Abriremos un diálogo con los estudiantes que nos permitan conocer dichas costumbres alimenticias,
- En un cuaderno deben anotar aquellos alimentos, que consumen en las distintas comidas del día.
- Deben escribir al menos dos o tres alimentos vegetales, frutas, verduras o legumbres que más les gusten.

▪ **Actividades para desarrollar.**

- Debemos establecer con claridad qué es una fruta, un vegetal, verdura y legumbre.
- Confeccionar una tabla en la pizarra o a través de cualquier programa online interactivo con vegetales, frutas, hortalizas con el siguiente y pedir a los estudiantes que lo copien en sus cuadernos o realizarlos a través del Aula Virtual (MOODLE), Teams.....
- Visita a nuestro huerto y los alumnos deberán clasificar los alimentos según la parte comestible que se utilice de la planta.
- ¿De dónde viene el agua que abastece el huerto?
- ¿En qué punto cardinal está ubicado el huerto?
- Dibuja en láminas alimentos de diferentes colores como (rojos, morados, verdes, amarillos, blancos).
- Redacta un cuento, historia, artículo sobre los alimentos.



¿QUÉ ES?	
FRUTA	
VERDURA	
VEGETAL	
LEGUMBRE	

Nombre del alimento	Vitamina que posee	Minerales que posee
TOMATE		
PEREJIL		
BERRO		
BERZA		
ESPINACA		
COLIFLOR		
LECHUGA		
AJO		
CEBOLLA		
PUERRO		
OTROS		



▪ **Actividades para saber más.**

- ¿Por qué nuestra dieta debe ser variada?
- ¿Cuáles son las enfermedades que podemos tener si no consumimos estos alimentos?

▪ **Actividades de evaluación.**

- Identifica diferentes vitaminas y minerales de alimentos.
- Muestra interés y respeto por las actividades realizadas en el huerto y en el aula.
- Reconoce que las vitaminas y minerales que contienen los alimentos del huerto contribuyen a mejorar tu salud.
- Reconoce que el huerto es una fuente segura de alimento.





ACTIVIDAD DE CUARTO GRADO.



TEMA:

- El suelo y la agricultura.
- El huerto.
- Diferentes tipo de abono.
- Siembra y cosecha.



INTRODUCCIÓN.

Trabajaremos lo que es la agricultura, que es una actividad que consiste en trabajar un terreno o porción de suelo con el fin de producir alimentos; tomando en cuenta que desde la agricultura hay un gran abastecimiento de alimentos constante en el territorio nacional. La agricultura forma parte del desarrollo de una región o país, la mayoría de los alimentos que consumimos proceden del campo.

▪ **Actividad para empezar.**

Veremos este video sobre la historia del Nacimiento de la agricultura. Aunque se pueden elegir cualquier otro video relacionado con el tema a tratar.



<https://youtu.be/MhaYr8bM3ik?si=TfWxUr6tiCVJ4Lxj>

Haremos ciertas preguntas relacionadas con el video visto anteriormente:

- ¿Cómo nace la agricultura?
- ¿La mujer tuvo un papel importante, puedes decirme en qué?



■ **Actividades para desarrollar.**

- Orientar a los alumnos que no tiren ningún material plástico, ni basura al suelo y qué consecuencia puede tener para el medio ambiente y para nuestro suelo.
- Buscar información sobre los huertos orgánicos.
- Se buscarán que tipos de abonos existen y cuáles son los mejores para nuestro huerto escolar.
- Entra en la plataforma educaplay y realiza esta SOPA DE LETRAS.

https://es.educaplay.com/recursos-educativos/21106625-busqueda_de_palabras_huerto_escolar.html

The screenshot shows a word search game interface. At the top, there is a green header with the title "Búsqueda de Palabras: Huerto Escolar" and a score of 0 points. Below the header, there are navigation tabs for "HUERTO", "ESCUELA", "CULTIVO", "PLANTAS", "JARDIN", "SEMILLAS", "SOSTENIBLE", and "EDUCACION". The main area contains a 10x10 grid of letters. A timer in the bottom left corner shows 00:10. In the bottom right corner, there are icons for home and refresh.

S	E	G	E	Z	S	O	R	P	E
J	O	S	W	V	V	Z	K	L	D
O	A	S	C	I	X	D	I	A	U
M	M	R	T	U	U	N	O	N	C
U	O	L	D	E	E	U	U	T	A
T	U	K	A	I	N	L	V	A	C
C	Q	T	U	R	N	I	A	S	I
A	H	U	E	R	T	O	B	L	O
S	E	M	I	L	L	A	S	L	N
I	Q	W	X	U	L	B	Q	G	E



▪ **Actividades para saber más**

- Entra en **Educaplay** o cualquier página web gratuita y genera tu propio juego que compartirás con tus compañeros (SOPA DE LETRAS, CRUCIGRAMA, SI NO, MAPA INTERACTIVO, etc.)

▪ **Actividades de evaluación.**

- Explica con claridad qué es la agricultura.
- Sus orígenes.
- Sabe qué es un huerto orgánico.
- Sabe qué tipos de abono existen y cuáles con los mejores para el medio ambiente.



ACTIVIDAD DE QUINTO GRADO.



TEMA:

- La elaboración de los alimentos.



INTRODUCCIÓN.

Muchos alimentos se procesan para conservarlos y evitar que se dañen. Uno de estos procesos es el enlatado, embotado, como las sardinas el atún las salchichas, otros se deshidratan, por ejemplo, las uvas- pasas, higos y también se disecan como la carne.

Algunos alimentos se utilizan como materia prima para elaborar otros alimentos, así como la leche se elabora queso, mantequilla y yogurt, del trigo, pan, bizcocho, pastas, galletas....

También las legumbres y frutas que se cultivan en el huerto se conservan mediante el proceso de secado para que duren mucho más tiempo y no sean afectadas por microbios, pues al no tener agua los microorganismos no pueden sobrevivir.

Entre las legumbres y frutas que se cultivan en el huerto citamos algunas de las que se preparan alimentos: del tomate salsa de tomate.

En el huerto se cultivan plantas que además de proporcionar energía y nutrientes se usan para obtener condimentos: como tomate, cebolla, ajo, pimiento. Para hacer bebidas refrescantes: limón, naranja, melón, sandía, cereza, piña, uva, etc.

▪ *Actividad para empezar.*

Se llevará a cabo la siguiente actividad:

- Deberán explicar qué son alimentos procesados y no procesados.
- Escribir en su cuaderno una lista de alimentos procesados y no procesados que consumen con mayor frecuencia.
- Diferencia entre alimentos procesados y no procesados.
- Escribir alimentos que son procesados y no procesados.



▪ **Actividades para desarrollar.**

- Cada alumno o en grupo llevarán a cabo la confección de 2 recetas de cocina sencilla y nutritiva en la que intervengan los alimentos estudiados durante todo el curso.
- Deberán comprar los alimentos y todo aquello que se necesite para la receta de cocina, o cogerlos del huerto escolar.
- Tendrán que grabar la receta para subirla a la página web del centro escolar y a la redes sociales.
- Deberán explicar que nutrientes, vitaminas y minerales tienen sus recetas.
- Explicar paso a paso la receta de cocina
- Ingredientes para 4 comensales.
- Precio total de la receta elegida.

▪ **Actividades para saber más.**

- Ver algún video o programa de la TV sobre alimentación y explicar por qué dan tanta importancia a la alimentación y a la forma de cocinar dicho alimentos.
- Deberán realizar una receta de mermelada de fresas.
- Deberán realizar una receta de coquitos de coco, bizcocho, o galletas de coco u otro alimento.

▪ **Actividades de evaluación.**

- Saber cómo se cocina los alimentos.
- Explicar con claridad como se lleva a cabo la receta elegida.
- Saber la importancia de un buen cocinado para los alimentos.



ACTIVIDAD DE SEXTO GRADO.



TEMA:

- La elaboración de infusiones



INTRODUCCIÓN.

Muchas plantas se procesan para conservarlas y secarlas. Uno de estos procesos es el enlatado, embotado, como las sardinas el atún las salchichas, otros se deshidratan, por ejemplo, las uvas- pasas, higos y también se desecan como la carne.

Algunos alimentos se utilizan como materia prima para elaborar otros alimentos, así como la leche se elabora queso, mantequilla y yogurt, del trigo, pan, bizcocho, pastas, galletas....

También las legumbres y frutas que se cultivan en el huerto se conservan mediante el proceso de secado para que duren mucho más tiempo y no sean afectadas por microbios, pues al no tener agua los microorganismos no pueden sobrevivir.

Entre las legumbres y frutas que se cultivan en el huerto citamos algunas de las que se preparan alimentos: del tomate salsa de tomate.

En el huerto se cultivan plantas que además de proporcionar energía y nutrientes se usan para obtener condimentos: como tomate, cebolla, ajo, pimienta. Para hacer bebidas refrescantes: limón, naranja, melón, sandía, cereza, piña, uva, etc.

▪ *Actividad para empezar.*

Se llevará a cabo la siguiente actividad:

- Deberán explicar como se lleva a cabo el proceso de infusión.
- Deberán investigar como se hace el secado de las plantas aromáticas. Si en el huerto escolar tienes hierbas como lavanda, manzanilla, té, anís, albahaca, tomillo o romero, también puedes experimentar con estas plantas combinándolas con frutas o especias,



▪ **Actividades para desarrollar.**

- Cada alumno o en grupo realizarán unas infusiones con plantas aromáticas de distinto tipos en la que intervengan las distintas plantas que tengamos en el huertos y estudiados durante todo el curso.
- Tendrán que grabar como realizarlo para subirla a la página web del centro escolar y a la redes sociales.
- Deberán explicar que beneficios tienen las infusiones realizadas.
- Explicarla paso a paso.
- Cantidad para 2 personas.
- Precio total de la receta elegida.

▪ **Actividades para saber más.**

- Deberán realizar saquitos de infusiones.

▪ **Actividades de evaluación.**

- Saber cómo se preparan las infusiones.
- Explicar cómo se hace.
- Saber la importancia de una buena infusión.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- Manuales sobre huertos escolares.
- Manual de huertos escolares de ECOEMBES.
- Internet.
- www.educared.net
- www.elportaleducativo.edu.ve
- Libro de biología y geología. Ciencias de la Naturaleza. MCGRAW-HILL España SAU.