



# Proyecto huerto ecodidáctico

**¡Somos lo que comemos!**

## ***Didáctica de las Ciencias Experimentales***

**Grado en Educación Primaria**

**Profesor: Jaime Delgado**

**Alumnas: Lucía Dieguez, Esther González Sastre, Marta Negro,  
Lucía Peces Fernández, Natalia Santín Martín de Valmaseda**



## ÍNDICE

<b>1. Introducción .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Marco teórico .....</b>	<b>2</b>
<b>3. Contextualización .....</b>	<b>2</b>
<b>3.1. Situación geográfica del centro escolar .....</b>	<b>2</b>
<b>3.2. El aula: etapa, curso y tipo de alumnado .....</b>	<b>2</b>
<b>4. Justificación curricular y temática de la Situación de Aprendizaje. ....</b>	<b>3</b>
<b>5. Modelos o métodos de enseñanza, estilos y técnicas .....</b>	<b>5</b>
<b>6. Desarrollo de las Actividades.....</b>	<b>5</b>
<b>7. Producto Final.....</b>	<b>10</b>
<b>8. Composición de una máquina o artefacto para su aplicación en el huerto. Anexo II.....</b>	<b>11</b>
<b>9. Aplicación de procedimientos científicos simples o técnicas en el proyecto. Anexo III. ....</b>	<b>11</b>
<b>10. Aspectos positivos y negativos del Huerto Eco-Didáctico .....</b>	<b>11</b>
<b>11. Reflexión y Valoración .....</b>	<b>11</b>
<b>12. Bibliografía y fuentes consultadas.....</b>	<b>12</b>
<b>12. Anexos.....</b>	<b>13</b>

## 1. Introducción

Por medio de este documento se presenta una propuesta didáctica de aprendizaje-servicio (Aps.) diseñada para llevarla a cabo en el Colegio “La Milagrosa y Santa Florentina” junto con los vecinos del Barrio Belén de la ciudad de Valladolid. Primero, se deja detallado el contexto del que se parte para diseñar las actividades, así como el marco teórico del que se parte, junto con los objetivos, procedimientos y saberes que se pretende que el alumnado consiga además de la presentación de la propuesta y la temporalización, recursos, metodología, actividades y proceso de evaluación. En segundo lugar, se muestra un producto digital en el que se visualiza la propuesta didáctica y otros recursos de interés. Para concluir, se encuentra un apartado de reflexión en el que se exponen diferentes dificultades, soluciones y otros aspectos observados. Al final del documento se pueden ver las fuentes bibliográficas consultadas y anexos que contienen material didáctico e ilustrativo.

## 2. Marco teórico

- *Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre*, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOMLOE).
- *Decreto 38/2022, de 29 de septiembre*, por el que se establece la ordenación y el currículo de la educación primaria en la Comunidad de Castilla y León.
- Por otro lado, se ha contado con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** (ODS) como punto de partida para desarrollar el proyecto, puesto que conviene introducir la conciencia sobre los mismos desde los cursos más bajos.

## 3. Contextualización

### 3.1. Situación geográfica del centro escolar

El Colegio en el que se va a llevar a cabo la propuesta educativa es La Milagrosa y Santa Florentina. Se sitúa en la zona de Barrio Belén, 2 (Valladolid). Las características socioeconómicas del alumnado y las familias que componen el centro educativo se corresponden con una clase social media-baja, de familias en su mayoría humildes y residentes en el barrio.

### 3.2. El aula: etapa, curso y tipo de alumnado

Dado que es una propuesta que se realiza en conjunto con los vecinos del Barrio Belén que colaboran en el huerto de la zona, se podría llevar a cabo en más de un nivel educativo, teniendo en cuenta la versatilidad e importancia de la temática seleccionada. Dependiendo de la edad y el nivel madurativo del alumnado se puede adaptar la naturaleza de las actividades.

En este caso concreto, se ha tomado como destinatario de esta propuesta didáctica el Tercer curso de Educación Primaria. El alumnado de 3º de E.P. tiene entre 8 y 9 años. En el aula hay 20 alumnos, 10

chicas y 10 chicos. En general, se trata de un grupo de nivel homogéneo, con algún alumno de diferente país o etnia, esto no supone ningún obstáculo, ya que conocen y hablan el idioma sin problema.

#### 4. Justificación curricular y temática de la Situación de Aprendizaje.

La propuesta didáctica interdisciplinar “Somos lo que Comemos” se contempla anexionada al huerto eco-didáctico del Barrio Belén, en Valladolid. El interrogante que funciona como hilo conductor de la propuesta es “¿De dónde vienen los alimentos que comemos?”. El alumnado encontrará la respuesta simulando crear un programa o canal digital de cocina y horticultura a través de pequeños vídeos que el docente irá recopilando. De cada sesión saldrá un episodio y al finalizar se podrán publicar en un espacio reservado para ello en la página web del colegio o en cualquier otro medio digital que se desee (p.ej.: YouTube o similar). Esto constituirá el producto final de la Situación de Aprendizaje.

Por otro lado, la propuesta didáctica se plantea de manera similar a una webquest elaborada específicamente para este proyecto, en la que el alumnado podrá encontrar los pasos a seguir y distintos recursos didácticos. Además, será el enlace a información relevante para el cuidado del huerto a través de códigos Qr que encontrarán en el mismo. Asimismo, se propone el diseño de diferentes infraestructuras y elementos didácticos con la intención de adaptar el huerto de Barrio Belén al público infantil.

<b>Situación de Aprendizaje</b>	<b>Título: “Somos lo que comemos”</b>
<b>Temáticas</b>	Funciones de las plantas, cuidado de pequeños cultivos de huerto, alimentación saludable, composición escrita de recetas, creación de composiciones audiovisuales sencillas.
<b>Áreas</b>	Ciencias Naturales y Lengua Castellana y Literatura.
<b>Curso</b>	Tercer curso de Educación Primaria
<b>Metodología</b>	<b>ABP, Aprendizaje Servicio</b>
<b>Fases</b>	¿Qué sabemos?; ¿Qué queremos saber?; ¿Qué hemos aprendido?
<b>Temporalización/ duración</b>	10 sesiones totales de una hora o más cada una; 14 horas lectivas en total repartidas en 1 mes. Pichar para <a href="#">ver cronogramas de temporalización.</a>
<b>Bloques de Contenido</b>	<u>C. Naturales</u> : Bloque A. Cultura Científica (1. Iniciación a la actividad científica; 2. La Vida en nuestro planeta); Bloque C. Conciencia ecosocial. <u>L. Castellana</u> : Bloque B. Comunicación (3. Procesos); Bloque C. Educación literaria.

	Pinchar para <a href="#">ver Bloques de Contenido con más detalle</a> .
<b>Competencias clave</b>	CCL, STEM, CD, CPSAA, CCEC
<b>Competencias específicas</b>	CE1, CE2, CE3, CE5. Pinchar para <a href="#">Ver competencias específicas en detalle</a>
<b>Agrupamientos</b>	Las actividades serán individuales, en pequeño grupo o en gran grupo. (En función de la actividad). En el caso de los grupos pequeños, serán 5 grupos de 4 alumnos cada uno.
<b>Elementos transversales</b>	Comprensión lectora, tecnología y digitalización, comprensión del medio natural.
<b>Objetivos generales de etapa</b>	Artículo 17 de la Ley Orgánica 2/2006. A), C), D), F).
<b>Objetivos de Desarrollo Sostenible</b>	<b>ODS 2:</b> “Hambre cero”. Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible. <b>ODS 3:</b> “Salud y Bienestar” <b>ODS 12:</b> “Producción y consumo responsables”.
<b>Objetivos de aprendizaje/ Objetivos Didácticos</b>	(1) Conocer las funciones básicas de las plantas; (2) Representar, de forma gráfica y conceptual los cuidados que precisan distintos cultivos de huerto; (3) Crear pequeñas recetas culinarias con alimentos locales; (4) Construir de forma creativa pequeñas producciones audiovisuales.; (5) Investigar acerca de la horticultura y sus métodos. (6) Colaborar equitativamente en grupos de trabajo. (7) Respetar, sin prejuicios, a las personas de diferentes etnias, culturas o religiones. (8) Valorar, de forma crítica, tus propios proyectos y los de los demás. (9) Ayudar a quién presente dificultades de aprendizaje mediante el apoyo entre los compañeros/as.
<b>Evaluación</b>	<b>Qué se evalúa:</b> el grado de adquisición de competencias específicas y criterios de evaluación detallados anteriormente a través de indicadores de logro. Pinchar para <a href="#">ver tabla de evaluación partiendo de las conexiones curriculares y rúbrica de evaluación del producto final</a> . <b>Cómo se evalúa. Procedimientos, técnicas e instrumentos usados:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observación sistemática</li> <li>• Diario de clase/ registro anecdótico</li> <li>• Listas de control: Se usará a modo de lista de verificación, recogiendo información sobre la asistencia a clase del alumnado, así como cualquier tipo de incidencia que pudiera surgir, además de anotar la entrega de las distintas actividades planteadas.</li> <li>• Rúbrica (<i>pinchar en el enlace superior para ver rúbricas de elaboración propia</i>).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Herramientas digitales: el <i>kahoot</i> en sesión 1.1; <i>Wordwall</i>, en la sesión 5.1; <i>Padlet</i>: en la sesión 8.1; <i>Clip Champ</i>: en la sesión 9.3</li> </ul> <p><b>Cuándo se evalúa:</b> La evaluación es global, continua y formativa. Para ello, realizaremos tres evaluaciones a lo largo del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Evaluación inicial</u>: con el objetivo de conocer qué es lo que sabe el alumnado acerca del huerto. Así como sus intereses y motivaciones acerca del mismo.</li> <li><u>Evaluación continua</u>: haciendo referencia a los conocimientos que el alumnado va adquiriendo gracias a esta propuesta didáctica.</li> <li><u>Evaluación final</u>: con el fin de saber el grado de adquisición de los objetivos planteados. Esto ayudará a la maestra a mejorar la práctica educativa y a conocer los resultados.</li> </ul>
--	--

### 5. Modelos o métodos de enseñanza, estilos y técnicas

<b>Modelos metodológicos</b>	Aprendizaje Servicio (ApS), método de proyectos ( <i>Kilpatrick, 1918</i> ) (A.B.P).
<b>Fases seguidas para realizar A.B.P.</b>	1. Punto de partida, 2. Formación de equipos, 3. Definición del producto final, 4. Organización y planificación, 5. Recopilación de información, 6. Análisis y síntesis, 7. Producción, 8. Presentación del proyecto (canal digital de hortalizas y cocina), 9. Respuesta colectiva a la pregunta inicial (¿De dónde viene lo que comemos?), 10. Evaluación y autoevaluación.
<b>Principios metodológicos</b>	<i>Principio de actividad, Principio de individualización, Principio de socialización, Principio de globalización, Principio de autonomía, Principio del juego, Principio de la creatividad.</i>

### 6. Desarrollo de las Actividades

Situación de Aprendizaje: “Somos lo que Comemos”			
Sesión	Actividades	Descripción	Recursos/ Materiales
<b>1. ¿Somos lo que comemos?</b>	<p><b>1.1.</b> ¿Qué sabes de mí?</p> <p><b>1.2.</b> ¿Creamos un huerto?</p> <p><b>1.3.</b> Entrevistas de trabajo</p>	<p><b>1.1.</b> Identificación de las ideas previas del alumnado. Se realizará un kahoot preparado previamente por el docente, que permite conocer qué es lo que saben y asegurarse de que todo el alumnado ha participado en la actividad, dado que queda plasmado. En el kahoot habrá preguntas de respuesta corta como, p. ej.: <i>¿De dónde vienen los alimentos que consumimos? ¿Qué es un huerto?, ¿Qué hay en un huerto?, ¿Conoces dónde hay un huerto cerca de tu casa?...</i> También, habrá preguntas de opción múltiple.</p>	<p><b>1.1.</b> Vídeo introductorio: <a href="https://youtu.be/GIdzNQqsr74">https://youtu.be/GIdzNQqsr74</a></p>

		<p><b>1.2.</b> Lluvia de ideas en gran grupo sobre qué es lo que necesitamos para crear un huerto. Para ello, se abrirá un debate en el que el alumnado participe activamente dando sus ideas. Posteriormente, pediremos al alumnado que plasmen lo anteriormente comentado de manera visual con dibujos en una cartulina grande de manera grupal.</p> <p><b>1.3.</b> Se detallan los grupos y funciones de cada alumno dentro del grupo que perdurarán para las siguientes sesiones. Para ello, el docente nombrará 5 coordinadores (que capitanearán cada uno de los cinco grupos), entre los coordinadores deben acordar que alumnos componen cada grupo y que funciones realiza cada alumno dentro de cada grupo, es decir, harán un reparto de roles teniendo en cuenta los puntos fuertes o destrezas de sus compañeros. Los roles posibles son los siguientes: coordinador (que ya estaría elegido, su función es capitanear y coordinar las tareas en el grupo); control de calidad (cuya función es revisar que las actividades realizadas estén lo más correctas posible y si detecta alguna imperfección comunicárselo al grupo); Portavoz (su función es comunicar información entre el docente y su grupo o entre su grupo y el resto de grupos en caso de ser necesario); informático (su función es gestionar las búsquedas y actividades que se realicen en dispositivos digitales).</p>	
2	<p><b>2.1.</b> Me presento...</p> <p><b>2.2.</b> ¿Qué nos da cada estación?</p> <p><b>2.3.</b> Calendario de Siembra</p>	<p><b>2.1.</b> Esquema de clasificación de plantas y hortalizas.</p> <p><b>2.2.</b> Grabación de un video corto por grupos. Cada grupo tendrá asignada una estación sobre la que debe hablar dos minutos y grabarse para crear un montaje audiovisual juntando su explicación a imágenes o vídeos ilustrativos extraídos de internet.</p> <p><b>2.3.</b> Construcción de un calendario de siembra para conocer qué se puede plantar en cada estación y cuáles son los alimentos de temporada (Véase ANEXO I: SESIÓN 1: ACTIVIDAD 2).</p>	<p><b>2.1.</b> Vídeo explicativo “El Reino de las Plantas”: <a href="https://youtu.be/XJjrIWFIFjU">https://youtu.be/XJjrIWFIFjU</a></p> <p>“Clasificación de las plantas”: <a href="https://youtu.be/kgODDLxfVOW">https://youtu.be/kgODDLxfVOW</a></p> <p>“Partes de una planta”: <a href="https://youtu.be/zIDVm8_aLDI">https://youtu.be/zIDVm8_aLDI</a></p>
3	<p><b>3.1.</b> “Cuéntame, Sésamo”</p> <p><b>3.2.</b> Tertulia de cuentos de hortalizas</p> <p><b>3.3.</b> Escenificando cuentos</p>	<p><b>3.1.</b> Los alumnos leerán el libro de “Cuéntame, Sésamo”, que utiliza cuentos clásicos transformados convirtiendo a los vegetales que aparecen en ellos como los protagonistas. Se leerán los primeros capítulos en voz alta en la clase, por turnos. Terminarán de leer el libro en casa.</p> <p><b>3.2.</b> Se comentará en clase en forma de asamblea el libro leído, haciendo un pequeño resumen entre todos e intentando sacar una reflexión acerca del importante papel de las plantas y hortalizas en nuestra vida, además de la importancia de darles un cuidado adecuado.</p>	<p>Libro “Cuéntame sésamo”</p>

		3.3. Cada grupo de trabajo seleccionará un capítulo del libro que escenificará en el aula en 5/7 minutos. Esta escenificación se grabará para formar parte más adelante del Canal Vegetal que creará el alumnado.	
<b>4</b> <b>Sol y sombra</b>	<p><b>4.1</b> ¿Las plantas comen?</p> <p><b>4.2.</b> La fotosíntesis</p> <p>4.3. El experimento</p>	<p><b>4.1.</b> Para empezar, haremos una lluvia de ideas para saber las ideas previas de los alumnos. Irán escribiendo en la pizarra los conocimientos que tienen sobre las plantas y el proceso de la fotosíntesis.</p> <p><b>4.2.</b> Explicación del proceso de fotosíntesis.</p> <p><b>4.3.</b> Realizaremos un experimento con el fin de que los alumnos puedan observar y probar empíricamente el proceso de la fotosíntesis en las plantas. Este experimento está diseñado para que sea individual, sin embargo, les agrupamos en grupos para que puedan compartir sus impresiones. En primer lugar, deben llenar la jarra con agua y echar dos cucharadas de bicarbonato, mezclándolo con ayuda de una cuchara. A continuación, sumergen por completo la planta en el tarro y la exponen al sol. Después de unos minutos podrán observar como la planta expulsa burbujas de oxígeno, ya que en el agua con bicarbonato hay agua y dióxido de carbono.</p>	<p><b>4.1.</b> “La Fotosíntesis”: <a href="https://youtu.be/tdDg1uSKYns">https://youtu.be/tdDg1uSKYns</a></p> <p><b>4.3</b> Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una planta</li> <li>- Una jarra de cristal</li> <li>- Cuchara</li> <li>- Bicarbonato</li> </ul>
<b>5</b> <b>En abril, aguas mil</b>	<p><b>5.1.</b> El ciclo del agua</p> <p><b>5.2.</b> Paisaje en miniatura</p>	<p><b>5.1.</b> En primer lugar, haremos un repaso general del ciclo del agua gracias al recurso digital de la plataforma <i>Wordwall</i>. Emplearemos dos juegos para que los alumnos repasen los conceptos principales en una pizarra digital o un proyector.</p> <p><b>5.2.</b> Visualizarán un vídeo explicativo sobre el ciclo del agua.</p> <p><b>5.3.</b> Experimento grupal del ciclo del agua. Formaremos grupos de 3 y repartiremos los materiales necesarios para la actividad. Lo primero que tendremos que hacer será dibujar con los rotuladores un sol y unas nubes en la bolsa de plástico, de forma que simule un paisaje. Luego, añadiremos el agua y el colorante mezclándolo. Colgaremos la bolsa cerca de una ventana soleada, pegando con cinta adhesiva, para que así reciba el máximo calor posible y el agua se evapore. El resultado lo veremos cuando a medida que se calienta el agua por recibir los rayos solares el agua se evaporará y subirá hacia la parte superior de la bolsa donde se encuentran dibujadas las nubes. En esa zona se condensa empezando a formar pequeñas gotas que poco a poco irán escurriendo hacia abajo, donde está dibujado el mar.</p>	<p><b>5.1.</b> Juegos de repaso del ciclo del agua <a href="https://wordwall.net/es/resource/25342911">https://wordwall.net/es/resource/25342911</a></p> <p><a href="https://wordwall.net/es/resource/19646717">https://wordwall.net/es/resource/19646717</a></p> <p><b>5.2.</b> Vídeo explicativo “El Ciclo del Agua” <a href="https://youtu.be/AUGKRQpkGkY">https://youtu.be/AUGKRQpkGkY</a></p> <p><b>5.3.</b> Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agua</li> <li>- Bolsa de plástico transparente con una cremallera o zip.</li> <li>- Rotuladores de colores</li> <li>- Colorante azul o témpera azul.</li> <li>- Cinta adhesiva.</li> </ul>



<p><b>6</b></p> <p><b>Fauna y Flora</b></p>	<p><b>6.1.</b> Animales “Buenos” vs Animales “malos”</p> <p><b>6.2.</b> Comparativa</p> <p><b>6.3.</b> Construyendo un Espantapájaros</p>	<p><b>6.1.</b> Vamos a formar grupos de cuatro participantes y a cada grupo les vamos a dar dos fotografías: una de un animal perjudicial para el huerto y otra de un animal beneficioso. Los grupos deberán buscar a través de libros y de las tabletas información sobre estos animales, mientras recogen las características principales en una hoja en sucio para, posteriormente, hacer etiquetas con cartulinas de colores.</p> <p><b>6.2.</b> Utilizaremos dos cartulinas A-2 (de dos colores distintos) en una colocaremos las características y las fotografías de los animales “buenos” para el huerto y en la otra los animales “malos”. Los grupos añadirán sus etiquetas y las fotografías y dibujos que hayan hecho. Y, además, explicarán a sus compañeros las características de sus dos animales.</p> <p>Para hacer un repaso les mostraremos un vídeo explicativo sobre los animales presentes de la huerta.</p> <p><b>6.3.</b> Taller de fabricación de espantapájaros y discos. Formaremos 4 grupos de 5 alumnos, les repartiremos todo el material y haremos una breve explicación de lo que vamos a hacer. A continuación, iremos haciendo con ellos paso a paso el espantapájaros. Les mostraremos una imagen del resultado final para que les sirva de guía. (Véase ANEXO I: SESIÓN 2: ACTIVIDAD 3).</p> <p>Pasos de la creación del espantapájaros:</p> <p>1- Mezclar en un recipiente agua con cola y mezclar con la brocha. Inflar los globos e ir envolviéndolos con papel de periódico mientras pincelamos la mezcla con brocha haciendo así papel mache. Después dejar en un sitio aparte para que se seque.</p> <p>2- Decorar las bolsas de plástico con témperas y rotuladores.</p> <p>3- Atar las estacas en cruz utilizando cordón de esparto. Colocar las bolsas a modo de vestido.</p> <p>4- Atar en los extremos de las estacas las ramas de pelillo, para que simulen las manos.</p> <p>5- Coger la cabeza del espantapájaros (tiene que estar seca) y pintar con témperas, dejando secar.</p> <p>6- Coger los discos y los decorar con rotuladores. Atar los discos con el cordón de esparto.</p> <p>7-Decorar y pintar la cara, una vez que se haya secado la tempera. Añadir los hilos de lana con ayuda de pegamento y peinar.</p> <p>8- Colocar y pegar la cabeza en el extremo superior de la estaca. Colocar el sombrero de paja.</p>	<p><b>6.2.</b> Vídeo resumen <a href="https://youtu.be/PPC8YVLbnfQ">https://youtu.be/PPC8YVLbnfQ</a></p> <p><b>6.3.</b> Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Estacas de madera</li> <li>-Bolsas de plástico</li> <li>-Ovillos de lana</li> <li>-Goma eva</li> <li>-Ramas de pelillo</li> <li>-Pegatinas de ojos</li> <li>-Discos</li> <li>-Cordones de esparto</li> <li>-Globos</li> <li>-Papel de periódico</li> <li>-Cola blanca</li> <li>-Agua</li> <li>-Recipientes</li> <li>-Brochas</li> <li>- Témperas de colores</li> <li>- Pinceles</li> <li>- Rotuladores</li> <li>-Sombrero de paja</li> </ul>
---	---	--	--

<p><b>7</b></p> <p><b>Sanos como manzanos</b></p>	<p><b>7.1.</b> Rueda de los nutrientes</p> <p><b>7.2.</b> La pirámide de los alimentos</p> <p><b>7.3.</b> Planta tu hortaliza favorita</p>	<p><b>7.1.</b> Actividad digital a través de Educaplay. <a href="https://es.educaplay.com/recursos-educativos/2733191-los_nutrientes.html">https://es.educaplay.com/recursos-educativos/2733191-los_nutrientes.html</a></p> <p><b>7.2.</b> Actividad online “La Pirámide de los Alimentos” <a href="https://youtu.be/6ZtiP7bI538">https://youtu.be/6ZtiP7bI538</a></p> <p><b>7.3.</b> Cada grupo de alumnos elegir una hortaliza para llevar las semillas al huerto de Barrio Belén y plantarlo. Una vez haya dado fruto podrán ir a observarlo y recogerlo, aunque esto puede implicar un periodo de tiempo largo.</p>	<p><b>7.1.</b> “Los nutrientes”: <a href="https://youtu.be/i9WV6oRGgoA">https://youtu.be/i9WV6oRGgoA</a></p> <p>Rueda de los nutrients (<a href="#">Enlace educaplay</a>)</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>“De la panza sale la danza”</b></p>	<p><b>8.1.</b> ¿Qué son los refranes?</p> <p><b>8.2.</b> Refranes vegetales</p> <p><b>8.3.</b> Yo te hago un dibujo, tú adivinas el refrán</p>	<p><b>8.1.</b> A través de la herramienta de <i>padlet</i>, el alumnado debe expresar sus ideas previas acerca de los refranes y comentar si conocen alguno.</p> <p><b>8.2.</b> Cada grupo debe buscar en distintos libros o dispositivos digitales cinco refranes sobre vegetales, hortalizas, alimentación o similares, sin repetirse entre ellos (como, por ejemplo: “Sano como una manzana” o “De la panza sale la danza”). Después, cada grupo copiará en cinco cartulinas los cinco refranes con caligrafía bonita por una cara, mientras que en la otra cara deben poner que significa ese refrán en cuestión.</p> <p><b>8.3.</b> De los cinco refranes de cada grupo trabajados en la actividad anterior, se elegirá uno. Los alumnos tendrán que representar el refrán de forma gráfica en otra cartulina distinta, bien con jeroglíficos o bien con escenas que permitan identificarlos (ej.: Para el refrán de “de la panza sale la danza”, se podría dividir la cartulina en tres partes; en la primera se incluiría un dibujo de un bol con comida, en la segunda un dibujo de una persona hambrienta en la que se señalará la tripa, y en la tercera esa persona con el bol de comida vacío bailando, haciendo ver que puede gastar energía en bailar porque ya ha comido). Una vez que cada grupo ha representado el refrán elegido, el resto de los grupos debe adivinar cuál es solo viendo los dibujos.</p>	<p>8.1. Dispositivo digital.</p> <p>8.2. Dispositivo digital o libro de refranes.</p> <p>8.3. cartulinas y pinturas de colores.</p>
<p><b>9</b></p> <p><b>Biblioteca de Recetas</b></p>	<p><b>9.1.</b> Recolecta</p> <p><b>9.2.</b> Reparto de recetas</p> <p><b>9.3.</b> Video-Diario culinario</p>	<p><b>9.1.</b> El alumnado visitará el huerto para realizar un seguimiento de la hortaliza plantada en la sesión 7. Por otro lado, cada grupo recolectará alguna de las plantaciones que estén listas para recoger, de manera que puedan observar la forma de recogida y empleen el alimento en la cocina posteriormente.</p> <p><b>9.2.</b> El docente repartirá distintas tarjetas con recetas (ver anexo) entre el alumnado, cada alumno debe preparar esa receta en casa y grabarse realizando cada paso y el resultado final. Con el mismo alimento de la receta que les haya tocado, deben inventar otra nueva receta, escribiendo los ingredientes necesarios, los pasos y una descripción de cómo debe quedar la elaboración final.</p> <p><b>9.3.</b> En el aula, los alumnos editarán los videos grabados en sus casas preparando las recetas. Lo harán con la herramienta de</p>	<p>9.1. Cuaderno de anotaciones.</p> <p>9.2. Tarjetas de recetas (Anexo II).</p> <p>9.3. Dispositivo digital</p>

		<p>edición de vídeo <i>Clip Champ</i>, con las indicaciones del docente. Tan solo deben tantear la herramienta haciendo algunos ajustes en el vídeo grabado (cortar, añadir música de fondo y una introducción inicial de imagen y música). El objetivo es que se inicien en el manejo de herramientas de edición audiovisual para que comprendan de mejor manera los vídeos que puedan encontrarse ellos mismos al utilizar un ordenador o ver la televisión.</p> <p>Los vídeos finales se reservarán para incluirlos en el montaje del “Canal Vegetal”</p>	
<p><b>10</b></p> <p><b>¡Bienvenidos a “Somos lo que Comemos”, nuestro canal vegetal!</b></p>	<p><b>10.1.</b> Set de Rodaje</p> <p><b>10.2.</b> ¡Bienvenidos a “Somos lo que comemos”!</p> <p><b>10.3.</b> ¿Qué hemos aprendido?</p>	<p><b>10.1.</b> Se prepara la clase para grabar los últimos vídeos que formarán el canal de cocina, además de recopilar los que se hubieran realizado en sesiones anteriores.</p> <p>10.2. Presentación del canal de cocina a la audiencia.</p> <p>10.3. Realización de una ficha de reflexión tras haber completado todas las actividades. (<i>Anexo I</i>)</p>	<p>Cámara de vídeo o dispositivo digital con posibilidad de grabación. Montajes audiovisuales de actividades anteriores.</p>

### 7. Producto Final

El producto final de la secuencia didáctica creado por los alumnos se corresponde con un “Canal Vegetal” en el que expondrán la información recopilada sobre distintas hortalizas y funciones o procesos de los seres vegetales, además de recetas de cocina.

Por otra parte, el producto final (desde el punto de vista docente) que resulta de la composición de los distintos elementos de la propuesta didáctica, se corresponde con una **página web** a modo de webquest. Además, se han creado numerosas **infografías** (*Ver en Anexo I*) y **elementos gráficos** que van unidos a códigos QR y se colocarán tanto en la página web como en el Huerto Ecodidáctico. El alumnado podrá consultarlos según vayan transcurriendo las actividades planteadas.

Enlace a la página web creada:

<https://www.canva.com/design/DAFf0G7cC58/lvKL8e7IDup2LqjuQQ6n8Q/view?website#1>

Ilustración. Imagen de sección de la página web creada.



Fuente: Elaboración propia.

**8. Composición de una máquina o artefacto para su aplicación en el huerto. Anexo II.****9. Aplicación de procedimientos científicos simples o técnicas en el proyecto. Anexo III.****10. Aspectos positivos y negativos del Huerto Eco-Didáctico**

Se presentan a continuación algunos aspectos positivos y negativos de la propuesta de huerto eco-didáctico que se extraen suponiendo que se hubiera llevado a la práctica. Uno de los aspectos positivos que tiene la puesta en práctica de este proyecto es el conocimiento de las épocas de cultivo de los alimentos que encontramos en el huerto. A través de la realización de los diferentes folletos informativos, se ha podido conocer más profundamente cómo se cuida un huerto. Es decir, cómo sembrar dependiendo de la planta, en qué estación o época es más adecuado y que beneficios tienen las plantas que hemos sembrado entre otras cosas. Además, esto no sólo nos ayuda a nosotras como alumnas, sino a las personas que quieran colaborar o conocer más sobre el huerto del Barrio Belén e incluso trasladar este tipo de propuestas didácticas a otros entornos similares.

Como aspecto negativo, los materiales, aunque estuvieran bien preparados (forrados, colocados adecuadamente, etc.) dependiendo del temporal, puede suponer un daño o extravío de los materiales. No obstante, al tenerlos guardados en formato digital, se podrían volver a colocar sin problema. El tiempo ha sido un factor negativo que también influye en el proyecto, puesto que, se ha limitado en cierto modo su puesta en práctica. Por ejemplo, no se ha podido ver el proceso de las plantas, no se ha colaborado con niños o colegios del barrio, ni se ha podido poner en práctica el proyecto diseñado.

**11. Reflexión y Valoración**

Tras realizar este proyecto con el Barrio Belén cabe destacar que ha sido formativo como docentes en proceso; puesto que ha permitido el diseño de una propuesta basada en una situación real (el huerto del Barrio Belén) en la que se ven implicados muchos vecinos y posibilita llevar al aula elementos básicos de la vida cotidiana que el alumnado de Educación Primaria debe conocer, como es el cultivo de distintos tipos de hortalizas. Por otro lado, quizá se precisa de más tiempo para componer el diseño didáctico con más calma y detalle, y hubiera sido deseable poder llevarlo a la práctica con el alumnado para recoger los resultados y analizar los puntos fuertes y débiles.

No obstante, la propuesta didáctica se ha diseñado partiendo de un hilo conductor motivador que puede atraer al alumnado y, en el caso de llevarse a la práctica, dar buenos resultados. Se persigue la consecución de un aprendizaje significativo para el alumnado a través de una conexión gradual con los contenidos, de tal manera que los asienten y enlacen con los que ya tenían previamente. Asimismo, se han intentado generar numerosos recursos, como las distintas infografías y la página web, adaptados al público que nos concierne para que puedan identificar el entorno natural y la conciencia ecosocial como algo cercano a ellos y que debe suscitarles interés.

## 12. Bibliografía y fuentes consultadas

- Decreto 38/2022, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo de la educación primaria en la Comunidad de Castilla y León.
- Gamez, M. J. (2022, 24 mayo). *Objetivos y metas de desarrollo sostenible*. Desarrollo Sostenible. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Currículo y Sistema Educativo. Diseño de programaciones y unidades didácticas. Grado de Educación Primaria. *Universidad de Valladolid*. (Ruíz Requiés, I., De la Calle Velasco, M.J.).
- Kilpatrick (2018)
- Cuéntame, Sésamo*. S. Erice, A., Muñiz, J. (2018) ISBN: 978-84-946320-5-1
- Diseño, cálculo y fabricación de un módulo sostenible para el control del riego en sistemas por goteo. Parraga Ferri, J. (2020). *Universidad Politécnica de Valencia*.

## 12. Anexos

### Anexo I: Materiales y recursos didácticos de elaboración propia

Todos los recursos didácticos que se muestran en este anexo han sido creados en Canva por las alumnas integrantes de este grupo de trabajo. A excepción de la fotografía de la sesión 6, actividad 3 (ejemplo de un espantapájaros).



(Anexo II.I. Sesión 1, Act. 2.)

Nombre y apellidos: \_\_\_\_\_

**EL HUERTO**  
**¿Qué has aprendido sobre mí?**

¿Qué cosas son necesarias para realizar un huerto?	¿Qué podemos plantar en un huerto?

Dibuja una planta y señala sus partes

(Anexo II.II. act. Final)



**SESIÓN 2: ACTIVIDAD 3 : Calendario de siembra.**

**GUÍA PARA CULTIVAR**

**PIMIENTO ITALIANO**

**Fecha de siembra**

La siembra del pimiento italiano al aire libre se realiza en los meses de primavera, con temperaturas controladas que no bajen de los 15 °C.



**Clima y características del suelo**

El pimiento italiano es una planta sensible al frío. Necesita un suelo con la mezcla de texturas entre arenas y limas para el óptimo desarrollo de sus raíces. Debemos garantizar un correcto drenaje.



**Cosecha**

El pimiento italiano se cosecha cuando ya tiene entre 15 y 25 cm, pero siempre inmaduro y de color verde. Puede cosecharse hasta 2-3 veces por semana.



**Beneficios para la salud**

Es un alimento rico en vitamina C, que favorece la absorción del hierro que nos aporta los alimentos vegetales. Es una buena fuente de fibra que mejora el tránsito intestinal, además de poseer un efecto saciante.



**GUÍA PARA CULTIVAR**

**ALCACHOFAS**

**Fecha de siembra**

Se realizará de marzo a junio en semillero y se trasplantará cuando tenga una altura de 10 cm. Podremos cosechar de diciembre a marzo del año siguiente.



**Clima y características del suelo**

Necesitan un ambiente frío pero no soportan el frío intenso. Además, exigen abundante agua y riegos. Necesita suelos sanos, aireados en profundidad y ricos en materia orgánica y en humus.



**Cosecha**

Cuando presenten un tamaño adecuado cortar el tallo a entre 5 y 10 cm de la cabeza, dañando la planta lo mínimo posible.



**Beneficios para la salud**

Es un alimento que aporta muchos minerales y vitaminas como el potasio, el sodio, calcio y vitamina A que nos ayudará a frenar el envejecimiento de nuestras células y la piel.



**GUÍA PARA CULTIVAR**

**CEBOLLA**

**Fecha de siembra**

La mejor época para plantarlos es la primavera, en hojos de unos 15 centímetros de profundidad, los cuales después deben quedar bien tapados con tierra.



**Clima y características del suelo**

Requiere climas templados y cálidos, con ambiente seco. Se adapta diversos tipos de suelos, aunque prefiere los suelos profundos, con buen contenido en materia orgánica y de textura suelta.



**Cosecha**

Cuando ofrezcan hojas dobladas y las venas estén de verde oscuro, marrón o morado tendremos un máximo de 2 semanas para cosecharlas y recogerlas.



**Beneficios para la salud**

Las cebollas son bajas en calorías pero altas en vitaminas y minerales. Es un potente antiinflamatorio, puede ayudar a disminuir los factores de riesgo de enfermedades cardíacas.



**GUÍA PARA CULTIVAR**

**GUISANTES**

**Fecha de siembra**

En otoño, pasadas ya las temperaturas más cálidas del verano y con las heladas de invierno aún lejanas.



**Clima y características del suelo**

Clima fresco, con frío moderado y húmedo. El suelo mullido, esponjoso y con buena cantidad de materia orgánica retiene muy bien la humedad. Importante no dejar en sequía durante largo tiempo.



**Cosecha**

Se cosechan de 70 a 100 días después de la siembra. Para guisantes con cáscara, espere hasta que las vainas estén llenas. Los granos deben estar bien formados pero todavía tiernos.



**Beneficios para la salud**

Ricos en fibra soluble favorecen la reducción del colesterol y regulan los niveles de azúcar en sangre. Ayuda a afrontar la osteia primaveral, porque resultan muy revitalizantes y permiten mantener un estado de ánimo más positivo.



**GUÍA PARA CULTIVAR**

**APIO**

**Fecha de siembra**

Desde febrero a agosto en zonas templadas y de abril a junio en zonas frías.



**Clima y características del suelo**

Prefiere climas frescos y ambientes húmedos. Los suelos que prefiere el apio son húmedos, profundos. El ph de entre 6.0 y 7.0 es demasiado exigente con los suelos.



**Cosecha**

El ciclo en verano puede ser de 60-75 días, pero en los meses fríos se puede alargar a 130 días o más. Se corta la planta sin raíz.



**Beneficios para la salud**

Fuente de vitaminas y minerales, los efectos positivos para la salud son innumerables y se le asocia con el buen funcionamiento del sistema digestivo y cardiovascular.



**GUÍA PARA CULTIVAR**

**PEPINO**

**Fecha de siembra**

Se siembra en primavera, en el mes de abril. Además, se recomienda hacer dos siembras espaciadas por 4 o 6 semanas, para así poder disfrutar durante más tiempo de la cosecha.



**Clima y características del suelo**

Al pepino gusta del calor y requiere de suelos con una gran cantidad de nutrientes, así que necesitará abonar como el humus de lombriz. Necesita de riegos regulares y abundantes, pero sin encharcar.



**Cosecha**

En solo un tiempo aproximado de dos meses desde la siembra podrás empezar a cosechar los pepinos.



**Beneficios para la salud**

Los pepinos son refrescantes por encima de todo por su alto contenido en agua. Además, resulta muy digestivo, diurético, calmante y saludable para el corazón.



**GUÍA PARA CULTIVAR**

**LECHUGA**

**Fecha de siembra**

Desde febrero a agosto en zonas templadas y de abril a junio en zonas frías.



**Clima y características del suelo**

La temperatura media para la lechuga oscila entre los 15 - 20° C. Se adapta bien a todo tipo de suelos, siempre que sean ligeros y bien drenados.



**Cosecha**

El ciclo en verano puede ser de 60-75 días, pero en los meses fríos se puede alargar a 130 días o más. Se corta la planta sin raíz.



**Beneficios para la salud**

Fuente de vitaminas y minerales, los efectos positivos para la salud son innumerables y se le asocia con el buen funcionamiento del sistema digestivo y cardiovascular.



**Enlaces de visualización y descarga para uso didáctico:**

Pimiento italiano: [Calendario de Siembra Pimiento Italiano](#)

Lechuga : [Calendario de Siembra lechuga](#)

Pepino: [Calendario de siembra pepino](#)

Rábano : [Calendario de siembra rábano](#)

Guisantes: [Calendario de siembra guisantes](#)

Alcachofas: [Calendario de siembra alcachofas](#)

Coliflor: [Calendario de siembra coliflor](#)

Cebolla: [Calendario de siembra cebolla](#)

Apio: [Calendario de siembra Apio](#) .

**SESIÓN 6: ACTIVIDAD 3: Construyendo un espantapájaros.**

Ejemplo de un posible resultado de la actividad.





**SESIÓN 9. Biblioteca de Recetas**

**Imágenes de ejemplo de algunas recetas:**



Enlace: [Receta guisantes](#)

Enlace: [Receta ensalada](#)

**Enlaces al resto de recetas que usará el alumnado, además de códigos QR para incluir en el Huerto Eco-Didáctico:**

[Receta Tortitas de zanahoria;](#)

[Receta Puerros con hojaldre](#)

[Receta aros de cebolla](#)

[Receta Coliflor](#)

[Receta Patatas rellenas de acelgas](#)

[Receta Pan indio con perejil](#)


Crema de guisantes: Tortitas de zanahoria: Pastel de puerro con hojaldre:



Aros de cebolla: Coliflor al horno: Patatas rellenas de acelgas: Pan indio con perejil



Imágenes:



**INGREDIENTES:**

- Lámina de hojaldre refrigerado
- Cebolla
- Puerros
- Huevos
- Nata
- Aceite de oliva
- Sal, nuez moscada y pimienta

*Pastel de puerros con hojaldre*

**ELABORACIÓN:**

1. Precalentamos el horno a 200°.
2. Pochamos en una sartén la cebolla y el puerro con un poco de aceite.
3. Mientras, batir la nata con los huevos. Después añadimos la mezcla al sofrito, y sazonamos al gusto.
4. Estiramos la masa de hojaldre, y en un molde ligeramente engrasado cubrimos la base y las paredes. Pinchamos el hojaldre para que no suba en exceso y metemos en el horno 5 minutos para que empiece a cocer y no nos quede crudo.
5. Pasado el tiempo lo sacamos del horno y vertemos el relleno. Cubrimos el pastel con el resto de hojaldre. Sellamos bien los extremos y pintamos con huevo la superficie.
6. Hornear 20 minutos.




**INGREDIENTES:**

- Harina de trigo
- Agua tibia
- Leche tibia
- Levadura fresca
- Yogurt griego (sin azúcar)
- Sal
- Aceite de oliva
- Miel
- Mantequilla
- Dientes de ajo
- Perejil

*Pan indio con perejil*

**ELABORACIÓN:**

1. Elaboramos la masa del pan, hacemos bolas con ella y con un rodillo vamos alisando las bolas, dejando unos panecillos planos, con una altura de 0,5 cm aproximadamente.
2. Picamos el ajo o lo cortamos muy fino, lo mezclamos con el perejil y la mantequilla. Reservamos a temperatura ambiente.
3. En una sartén derretimos más mantequilla, y la pasamos a un vaso o cuenco, en la misma sartén que se ha quedado engrasada ponemos uno o dos panecillos, y a medida que se van asando, vamos pincelando con la mantequilla derretida.
4. Cocinamos 5-10 minutos por cada lado hasta que estén dorados. Los sacamos de la sartén y los pincelamos con la mezcla de ajo y perejil.



**INGREDIENTES:**

- Patatas
- Espinacas
- Nata líquida
- Queso
- Dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Nuez moscada molida
- Sal
- Pimienta negra molida

*Patatas rellenas de acelgas*

**ELABORACIÓN:**

1. Precalentamos el horno a 180°. Lavamos las patatas, las envolvemos en aluminio y las colocamos en una bandeja que pueda meterse en el horno.
2. Las asamos 45 minutos, mientras cocemos las acelgas durante 10 minutos, cuando estén listas las escurremos y troceamos.
3. Cuando las patatas estén listas cortamos a lo largo de la parte superior de cada una, y con una cucharilla sacamos la pulpa de la patata, y la ponemos en un bol, aplastándola con un tenedor.
4. Doramos el ajo picado en una sartén con un poco de aceite. Después añadimos las acelgas picadas, la pulpa y un poco de nata líquida. Añadimos sal, pimienta y nuez moscada.
5. Rellenamos las patatas con esta mezcla, y espolvoreamos en queso, para después gratinar en el horno durante 5 minutos.



**INGREDIENTES:**

- Coliflor
- leche
- huevos
- queso emmental
- pimienta negra molida
- orégano
- sal

*Coliflor al horno*

**ELABORACIÓN:**

1. Partimos la coliflor en ramilletes pequeños y la ponemos a cocer 10-15 minutos en un cazo con poca agua y una pizca de sal.
2. Mientras se cuece, batimos leche con los huevos, hasta hacer una mezcla homogénea y fluida, para después añadir el queso emmental.
3. Retiramos coliflor del fuego y la escurremos bien, la ponemos en una cazuela de barro y la bañamos con la mezcla anterior, la cubrimos también con más queso emmental y le añadimos una pizca de pimienta. Precalentamos el horno a 180°.
4. Hornearmos durante 20 minutos, hasta que se done.



**INGREDIENTES:**

- Cebollas medianas moradas
- Harina sin polvos de hornear
- Leche fresca
- Aceite de oliva
- Huevo
- Sal
- Aceite para freír
- Pimienta blanca molida

*Aros de cebolla*

**ELABORACIÓN:**

1. En un recipiente, batimos el huevo, agregamos aceite de oliva y leche, mientras se sigue batiendo.
2. Posteriormente vamos agregando la harina poco a poco, y sin dejar de batir añadimos la pimienta y la sal al gusto. Batimos hasta conseguir una mezcla suave y homogénea.
3. Cortamos la cebolla en aros finos.
4. Untamos los aros de cebolla en la mezcla y los escurremos para luego freírlos.
5. Para freír los aros ponemos abundante aceite. Para que se cocine mejor, es importante que el aceite no esté excesivamente caliente, y no echar muchos aros de golpe.

**Anexo II. Módulo vertical de riego automático alimentado con energías renovables.**

A continuación, se presenta la descripción de un diseño de jardín vertical con riego automático alimentado a partir de una placa solar. Este jardín vertical está pensado para su uso en el Huerto del Barrio Belén como elemento didáctico y accesible; pues al estar distribuido en vertical, posibilita que tanto el alumnado con necesidades educativas especiales en términos de movilidad, como el alumnado de cursos más bajos, pueda participar en el cuidado de las plantas desde una estructura segura y al alcance de su mano.

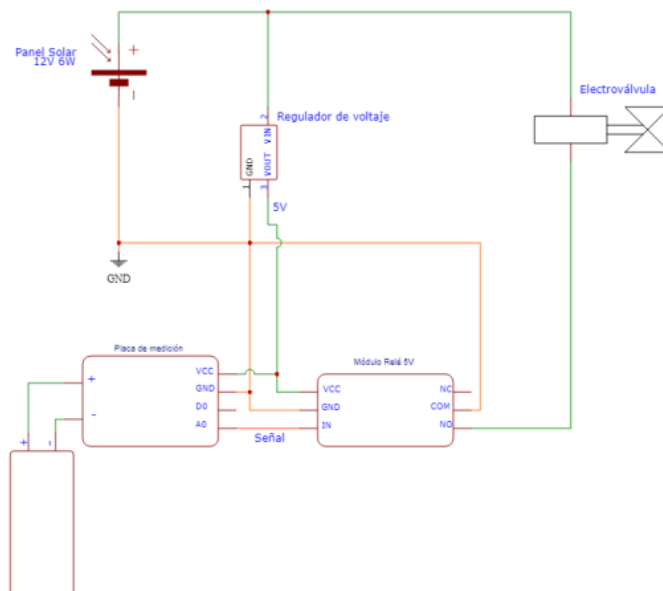
<b>Componentes del módulo de riego para huerto vertical</b>	
Circuito eléctrico	Sensor de humedad compuesto por placa de medición (potenciómetro + relé)
	Electroválvula
	Placa solar fotovoltaica monocristalina
Circuito hidráulico	Manguera/toma de agua
	Tubos finos con orificios de goteo
	Tapones y estructura en “T” para la distribución de agua
	Reductor de presión
Materiales adicionales	Jardineras/macetas
	Pale de madera

**Descripción de elementos de conexión del módulo:**

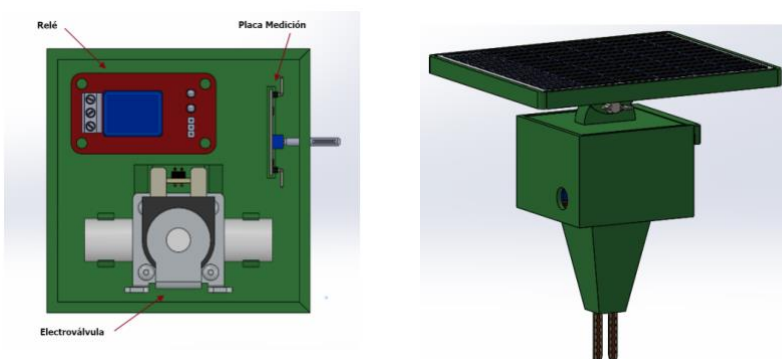
- **Sensor de humedad:** permite transformar la humedad del ambiente en una señal analógica. Se escogerá uno que aplique el principio de conductividad de la tierra (sensores resistivos), cuanto más agua haya en el terreno, más alta será la conductividad de la tierra. En función de cómo varíe la conductividad de la tierra se determinará su humedad. El sensor que detecta los cambios en la humedad está compuesto por una placa de medición, esta llevará incorporado un potenciómetro (resistor eléctrico que activa o no (resistencia variable) la placa del sensor cuando se supera un umbral determinado). La placa permite obtener la señal tanto en analógica como en digital, activada cuando supera un umbral que se puede ajustar con el potenciómetro (este umbral viene expresado en ohmios). También lleva incorporado un relé (dispositivo de carácter electromagnético que hace las veces de un interruptor. Está controlado por un circuito eléctrico, con una bobina y un electroimán. Su uso consiste abrir o cerrar circuitos eléctricos independientes. En este caso, se utilizará para controlar cómo funciona la electroválvula).

- **Electroválvula:** Su uso reside en el control del paso de un elemento líquido (fluido) por una tubería. Tiene dos posiciones, dejar pasar todo, o no dejar pasar nada. Para su accionamiento se necesita una bobina solenoide.
- **Placa solar fotovoltaica monocristalina:** Constituirán la fuente de alimentación eléctrica del circuito. Serán placas solares pequeñas de baja potencia, aunque eficientes para el circuito que se plantea.

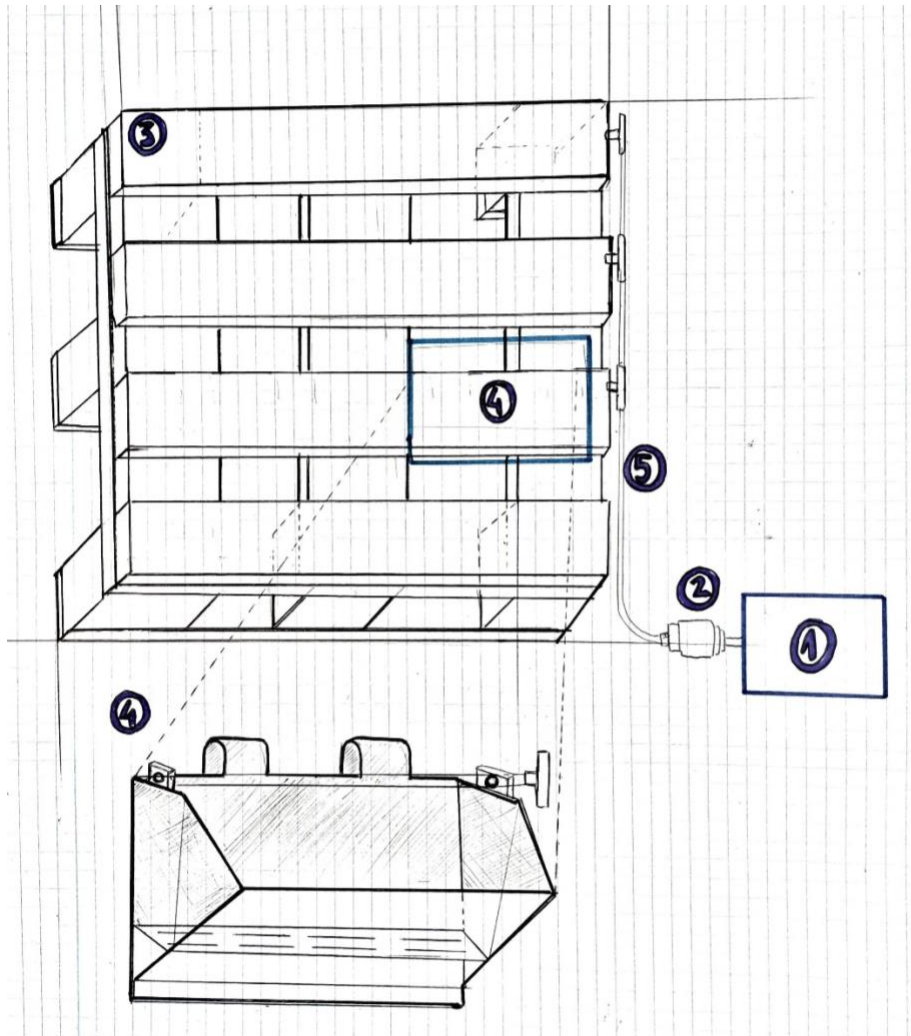
**Descripción gráfica del circuito:**



**Descripción gráfica del ensamblaje del módulo:**



**Esbozo del jardín vertical con riego y circuito eléctrico alimentado por placa solar:**



- 1- Circuito eléctrico detallado en el apartado anterior.
- 2- Reductor de presión para controlar la llegada de agua a los tubos de riego.
- 3- Palé.
- 4- Jardinera específicamente diseñada para este jardín. Orificios en los laterales para introducir los tubos de riego; enganches para colocar la jardinera en el palé y ranuras en la base para drenar el líquido sobrante hacia abajo.
- 5- Tubos de riego conectados por piezas en “T”, la sección de tubo que atraviesa cada jardinera tiene agujeros pequeños de salida para el riego por goteo.

**Anexo VI. Aplicación de procedimientos científicos simples o técnicas en el proyecto.**

La observación: en muchas actividades pedimos al alumnado que perciba información por medio de los cinco sentidos como, por ejemplo, características externas de los cultivos. El instrumento empleado en la observación es una lupa o prismáticos. Otro procedimiento científico simple que se llevará a cabo con dicho proyecto es la medición, tomando como referencia datos del tamaño tomando como instrumento de referencia su propio cuerpo ( manos, pies...).

La descripción también va a estar presente en las actividades. Un ejemplo puede ser la actividad en la que deben redactar las características de los animales. Dadas las edades del alumnado, la descripción se basa en elementos fácilmente perceptibles como el color, la forma, el aspecto de las plantas... Además, requerimos al alumnado que empleen la técnica de la representación con el objetivo de que representen por medio de un dibujo simple aquello que han observado.

Por otro lado, la clasificación agrupando así elementos con rasgos comunes que previamente el alumnado había observado. Una actividad en la que se trabaja esta técnica es en la clasificación de alimentos.

Por último, la comunicación ya que, los niños compartirán su proceso de aprendizaje sobre el huerto por medio de vídeos que colgarán en el canal.