**Actividad Módulo 3 ApS**

**Proyecto. Horticultura.**

**Descripción:**

Aprovechar un terreno anexo al centro para crear un huerto escolar con productos de temporada que se truequen/vendan por alimentos para el comedor social y las meriendas saludables. Si se produjese suficiente cantidad entregar directamente al comedor social.

Actividad propuesta para alumnado de 6º de Primaria en una primera fase al que se espera incorporar los anteriores cursos en las etapas posteriores de implantación.

**Competencias básicas:**

Centrado el proyecto en la competencia del conocimiento y la interacción con el medio físico, incardina con las demás competencias: comunicación lingüística, matemática, social y ciudadana, para aprender a aprender, autonomía e iniciativa personal y tratamiento de la información y competencia digital.

**Desglose del proyecto:**

**1. Análisis de la realidad:**

Barrio urbano con un índice de pobreza bajo pero un nivel socioeconómico medio-bajo.

Ante la situación de crisis comienza a existir cierta conciencia de cooperación y colaboración con instituciones no gubernamentales del tercer sector.

Al existir una bolsa de pobreza a la que se hace frente desde instituciones sociales como el comedor, las características del barrio van mudando cara a la solidaridad y el apoyo mutuo.

**2. Planificación del proyecto:**

2.1. Preparación. Elaboración del borrador.

Iniciado el curso se presenta al grupo la propuesta de acción: creación y mantenimiento de un huerto. El debate sobre las alternativas y propuestas de realización deberá resolver cómo organizarse y planificar la actividad, la presentación de un proyecto por escrito y la aceptación por parte del grupo de lo presentado.

2.2. Analizar cómo está el grupo y cada uno de sus miembros.

Discutir la idoneidad de formar grupos y quiénes deberán integrar cada uno. Si tenemos personas con alguna diversidad funcional valorar la asignación según capacidad de desarrollo de la acción. Si existe alguna persona con trastornos grave de conducta, o que provenga de familias en riesgo de exclusión, valorar las asignaciones en función del grupo al que se una.

2.3. Determinar un servicio socialmente necesario.

Se iniciará un análisis del contexto del centro, población, características y demandas. También una investigación de las necesidades específicas del comedor social, de las características de la población atendida, su número, cómo se puede colaborar, aportar productos de temporada,...

2.4. Establecer los aprendizajes vinculados al servicio.

*Trabajamos el aprender a aprender, la comunicación lingüística y matemática, entre otras.*

2.5. Establecimiento de relaciones con entidades sociales.

Como ya tenemos identificada la entidad. Se realizará un acercamiento para presentarnos y tener de primera mano la información.

Cuando el comedor social realiza un menú adaptándolo a la disponibilidad de componentes el alumnado deberá comprobar qué cantidad de cada ingrediente precisa (por lo menos en lo referido a productos hortícolas). Cómo realizar la entrega: personalmente, que la recojan los del comedor. En qué momento del día: horario escolar o no. Cuántas veces a la semana: semanalmente, diariamente, días alternos.

2.6. Plantear la demanda y llegar a un acuerdo.

Deberán valorar qué tipo de colaboración pueden ofrecer como alumnado y cómo se adecúa su ofrecimiento con las necesidades del comedor..

2.7.Definir los aspectos metodológicos y pedagógicos

El aprendizaje-servicio precisa de un enfoque activo y participativo. En él la persona es actor y motor de su aprendizaje.

El profesorado realiza las funciones de acompañamiento y asesoramiento de la adquisición de este aprendizaje.

2.8. Definir la gestión y la organización

Se trata de conseguir una gestión participativa en la que se produzca una autorregulación de la actividad.

2.9. Definir el proceso de trabajo con el grupo y sus etapas

Formar grupos de trabajo con diferentes funciones, abiertos a posibles intercambios de participantes o funciones según el proceso se desarrolle. Se les pedirá que lleven un diario que permita realizar un análisis final y sirva de recordatorio de lo trabajado.

Se divide en una etapa de preparación de la documentación y propuesta. Una segunda de inicio de la actividad hortícola y una tercera de servicio.

2.10. Reflexión sobre los aprendizajes realizados.

Cubrir una pequeña planilla que contenga: qué he aprendido, para qué lo puedo utilizar, qué valoración me doy y cuál al grupo.Qué espero de la formadora, cómo puede ayudar al proyecto.

**3. Preparación.**

Mientras un grupo deberá preparar el terreno para la siembra, recogiendo información sobre los distintos pasos precisos para ello y realizando la acción; otro grupo buscará información sobre productos susceptibles de ser sembrados en las distintas temporadas, realizando los semilleros de los productos más tempraneros;

Precisamos un grupo de comunicación y venta que publicite el trabajo y realice la transacción llegado el momento, debe desarrollar un método de control contable. Si en la investigación realizada para la elaboración del proyecto, el comedor social puede absorber la producción o integrarla en sus menús, se derivará íntegra para ahí.

Aunque pueda parecer que el primer grupo quedaría sin actividad tras la preparación del terreno, a lo largo del curso deberá realizar mantenimiento y preparación del terreno para los distintos productos en múltiples ocasiones acompañando al segundo grupo en las diversas tareas de control y supervisión del cultivo.

Se precisa elaboración de planillas que contengan instrucciones de cada cultivo, planillas de horarios de riego y personal asignado para el mismo, planillas de trabajos diarios, semanales asignados a cada persona. También una hoja de Excel con los gastos y los beneficios obtenidos, si fuese el caso.

Para recabar información el primer grupo hará un sondeo entre familiares y personas del barrio con conocimientos de horticultura. Realizará un rastreo por Internet para elaborar un itinerario de preparación del terreno. Pedirá asesoramiento sobre la mejor manera de obtener rendimiento de su trabajo y tratará de adaptar la preparación del terreno para la siembra a las demandas del comedor. No es lo mismo hacer cuadros de 1m2 que de 6 o más. No se abona o cava de la misma manera para un tubérculo que para una escarola.

El segundo grupo deberá buscar y recoger la información sobre siembra en terreno y en semillero en un documento que les permita realizar anotaciones y tener un calendario anual de posibles cultivos. También deberá encontrar alternativas para disponer de recipientes dónde realizar los semilleros y hacerse con ellos sin gasto alguno. Admitiendo envases y reciclando aquellos que se usen en el entorno del centro.

El tercer grupo tiene que elaborar material publicitario del proyecto para presentarlo a la comunidad, presentar propuestas para el intercambio de productos hortícolas por otros bienes y destinar esos bienes al comedor social. También tiene que tener una hoja de Excel o Access en la que se pueda recoger esta operación. Deberá ser el enlace con el comedor social, para transmitir tanto la oferta de productos del huerto al comedor social como la demanda del comedor al equipo de trabajo del huerto.

Todos los grupos deben poder presentar su propuesta en diciembre utilizando medios audiovisuales para que sea aprobada por consenso.

*Trabajamos el aprender a aprender, la comunicación lingüística y matemática, el tratamiento de la información y competencia digital, la competencia social y ciudadana, la autonomía e iniciativa personal.*

3.1. Reflexión sobre los aprendizajes realizados.

Cubrir una pequeña planilla que contenga: qué he aprendido, para qué lo puedo utilizar, qué valoración me doy y cuál al grupo*.* Qué espero de la formadora, cómo puede ayudar al proyecto.

**4. Ejecución del proyecto:**

Después de la elaboración del proyecto y su aprobación se pasará a la fase de inicio del huerto.

Se precisa preparar en la primera quincena de enero el terreno y que se vayan recibiendo los recipientes para semilleros, se rotulen y rellenen con compost o tierra preparada para tal fin. Con el asesoramiento externo se puede roturar el terreno y abonarlo, hablando con el ayuntamiento se realiza una visita para conocer cómo fabricar abono en la brigada de parques y jardines, con la finalidad de instaurar su elaboración en el huerto. Al existir en la zona espacio dónde suelen realizar este compostaje.

Con asamblea semanal se reparten las tareas para la semana entrante. Turnos de trabajo, grupos y tareas a realizar.

La publicidad debe empezar a tener forma y proponer una fecha de inicio de la visibilización del proyecto. Incluyéndola en el blog de la escuela y tratando de realizar entradas de manera regular para que se pueda servir socialmente.

En la segunda quincena de enero deberían tenerse sembrados semilleros de dos a tres productos: tomates, lechugas, remolacha. En el terreno se puede aprovechar para realizar la siembra de un cuadrado de patatas. algun repollo, ajos, acelgas, fresas,

Siguiendo las pautas de riego y crecimiento de las plantas en el siguiente mes (febrero) toca trasplantar a tierra parte de las semillas, cada una en un cuadrado siguiendo las indicaciones de separación.

Si realizaron una buena búsqueda de información y escuchan los consejos de las personas de su entorno con conocimientos intercalarán productos para combatir plagas, regarán de acuerdo a cada producto y dejarán espacios suficientes entre plantas. Si no siguen lo anterior aprenderán a solventar problemas derivados de una planificación incompleta y deberán realizar una toma de decisiones para posteriores cultivos. Replantación de aquellos que se mueran, nuevas plantaciones en lugares más o menos soleados, con más o menos riego, etc.

Si entre las alternativas de plantación se les ha ocurrido incluir cultivo bajo abrigo, deberán tener preparadas estructuras que sostengan el plástico y mecanismos que les permitan realizar mantenimiento en estos casos desde enero. Lugar en el cual pueden realizar cultivos de los mismos productos aprendiendo el trato diferente que precisa un cultivo dentro de otro en el exterior.

Durante un mes el mayor trabajo será el mantenimiento de la parcela sin hierbas, la vigilancia de posibles huéspedes inoportunos, etc. y el cuidado de preservar de las heladas los cultivos de exterior que se pueda. Sin olvidarse del riego.

A partir de marzo empezaremos a realizar cosechas de productos bajo abrigo a demanda del equipo de comunicación. Las lechugas son lo más rápido y las acelgas se pueden recolectar también en este periodo.

Evitando realizar la recolección antes de tener confirmada la recogida o entrega al comedor para lograr que sea un producto lo más fresco posible. Para que no se estropee el producto, si dispusiéramos de una gran producción, antes de ser vendido, el equipo de ventas deberá hacer un poco de publicidad, ofrecerlo a través del alumnado, profesorado, distintos paneles informativos del barrio y anotar la demanda del producto. También si la producción ha sido tan escasa que no diese para incluir en el menú del comedor.

La venta se hará siempre solicitando del adquiriente un valor simbólico en productos alimenticios que se puedan entregar al comedor social.

El equipo tendrá conocimiento de cuales son las necesidades del comedor social y de las meriendas saludables para proponerlas como moneda al uso.

Es este equipo el que visitará y hará entrega de la producción al comedor, se entrevistará con sus responsables y gestionará los frutos del huerto.

*Trabajamos el aprender a aprender, la comunicación lingüística y matemática, el tratamiento de la información y competencia digital, la competencia social y ciudadana, la autonomía e iniciativa personal.*

Aunque los equipos que trabajan sobre el terreno se reúnen semanalmente para realizar la planificación, ello no impide que el equipo de comunicación haga lo mismo e incluso sirva de enlace con los otros grupos y el exterior. Por lo tanto, deberá asistir algún representante a las reuniones de los otros grupos.

4.1. Reflexión sobre los aprendizajes realizados.

Cubrir una pequeña planilla que contenga: qué he aprendido, para qué lo puedo utilizar, qué valoración me doy y cuál al grupo*.* Qué espero de la formadora, cómo puede ayudar al proyecto.

**5. Evaluación:**

Llegados al último trimestre se hará una asamblea general del grupo para que presenten resultados.

Se les pedirá que valoren la actividad, que expongan conocimientos adquiridos, propongan mejoras, expliquen dificultades encontradas, soluciones adoptadas, decisiones tomadas, etc.

Es importante que valoren cómo resolvieron la atención del huerto en los periodos no lectivos para conocer si lo viven como una dificultad que les genera problemas o si encontraron una alternativa eficaz para esto. También si es bueno mantener los grupos estables o realizar rotaciones, si alguna de las actividades del huerto se debía mejorar o las reuniones, las agendas hortícolas, la publicidad, etc.

3.1. Reflexión sobre los aprendizajes conseguidos.

Para ello seguiremos la planilla que estuvimos cubriendo añadiendo: qué he aprendido, para qué lo puedo utilizar, qué valoración me doy y cuál al grupo, *c*ómo puedo mejorarlo, qué espero de la formadora, cómo puede ayudar al proyecto y, finalizar: en qué grado estoy satisfecho con lo aprendido.

El profesorado participante presentará su valoración de la actividad, exponiendo los logros alcanzados en los distintos momentos o fases, los procesos emprendidos, las expectativas puestas y los resultados.

Se pedirá una valoración de las personas del comedor social para que den su opinión y describan si la colaboración fue positiva. Aquí la experiencia de integración de alumnado en actividades externas y cómo se podría continuar sería un punto a tratar por todas las partes.

Todos los grupos seguirán el esquema de evaluación durante todo el proceso. En el del comedor social se reflejará: qué aporta la colaboración, cómo se podría mejorar, incidencias y comentarios.

**6. Cierre**

Se invitará a todo el alumnado, profesorado y familias a conocer el proceso a través de una exposición de las distintas fases elaboradas con gráficas, proyecciones, dibujos, exponedor de productos logrados en el proyecto y los beneficios que reportaron.

Para terminar con una proyección que recopile el trabajo del curso, que se traslade al blog.

Se hará una fiesta de cierre en la que se les regala alguna de las plantas de temporada en recipientes adaptados para que inicien un proyecto familiar si les motiva. Para que aquellas que pueden ser trasplantadas terminen su ciclo de desarrollo y sirvan de sustento a quien las cuide o a quien sean regaladas.

**7. Evaluación multifocal.**

Como los contenidos curriculares que se trabajan, más visibles, están los relacionados con el medio ambiente, el desarrollo/crecimiento de plantas, gestión ecológica de cultivos, cálculo matemático, estadística, economía de mercados, competencia digital, comunicación escrita y verbal.

Después de la asamblea tendremos una información y valoración del grupo, de cada uno de sus componentes. También el trabajo en red con el comedor social y la valoración del profesorado y las familias de la experiencia de aprendizaje-servicio.

Con todo lo anterior podré valorar cómo puedo mejorar mi trabajo, qué objetivos y en qué medida los he alcanzado.