



El Huerto Histórico de la Comunitat Valenciana

Guía didáctica





Primero fue la caza, cuando las personas éramos nómadas y nos alimentábamos de lo que cazábamos. Después nos hicimos sedentarios y completamos nuestra alimentación con los frutos de la tierra.

Introducción



De esta situación hace nada más y nada menos que 7.000 años y a estas alturas continuamos cultivando la tierra para extraer diversos frutos.

Se trata por lo tanto, de milenios en los cuales el hombre y la tierra hemos convivido en equilibrio, domesticándose mutuamente y ofreciendo esfuerzos hasta lograr un paisaje consustancial a una manera de ser y de vivir que nos acompaña con sus variantes históricas y las necesidades de cada época.

El Huerto Histórico constituye un recorrido por las necesidades y por los resultados de las generaciones que nos han precedido y que aquí se han resumido en cuatro: el Huerto Romano, el Huerto Árabe, el Huerto del Descubrimiento y el Huerto Actual.

Esta cuádruple estructuración hace referencia a épocas históricas que han sedimentado una visión del paisaje asociada al agua y a la biodiversidad hasta conformar un patrimonio cultural donde el origen se remonta a las riberas fluviales que desde siempre nos han acompañado.



Huerto del Descubrimiento

Huerto Árabe

Huerto Actual

Huerto Romano



La concepción clásica del espacio

El Huerto se recorre a través de caminos que confluyen en la plaza central, donde se encuentra la fuente. Este recorrido se realiza cronológicamente, entrando por el Huerto Romano, y finalizando en el Huerto Actual. En el final visual de cada paseo, una palmera subraya los aspectos estéticos y culturales de este Huerto-Jardín.

La franja de setos ("bardisses") que delimita el Huerto consiste en una asociación de especies arbóreas y arbustivas (mirto, rosal, granado...), que actúa como barrera contra los vientos fríos del norte y los salinos del cercano mar. La "bardissa" se ensancha deliberadamente en el lado sur, junto a la Alquería, atrayendo a la fauna colonizadora de este tipo de agrosistemas.

Con una superficie de 10.000 metros cuadrados, el Huerto Histórico se divide en cuatro espacios o cuadrantes, representativos, cada uno, de uno de los periodos históricos tratados. Este trazado geométrico responde al poso de las culturas clásica y racionalista en la visión del mundo.

El centro del Huerto-Jardín lo ocupa una fuente, de la que surgen, en forma de cruz, las cuatro acequias principales, en una evocación de los ríos primigenios del Edén. Estas cuatro acequias dividen el Huerto en los cuadrantes representativos de los periodos históricos y, a partir de ellas, el agua se distribuye mediante una red de pequeños canales que rodean cada una de las 48 parcelas de cultivo.

El Huerto Romano



LOS AGRIMENSORES romanos dividían el territorio mediante líneas rectas perpendiculares entre sí: cardos y decumanos. Con ello, definían parcelas cuadrangulares de 50 hectáreas denominadas centurias. Este modo de intervenir en el territorio es todavía visible y en él se ha inspirado el trazado del Huerto Histórico.

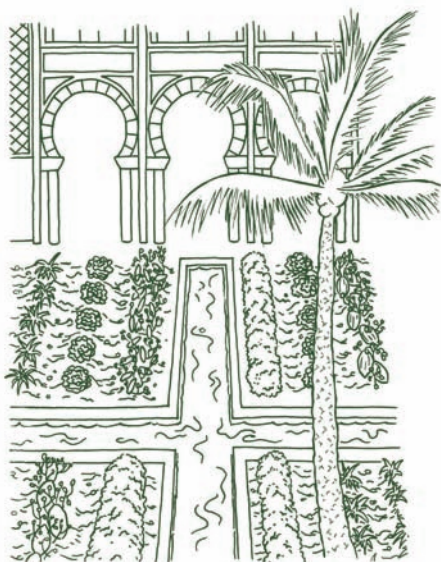
De la influencia romana en nuestra agricultura destacan el trigo y la cebada, la vid y el olivo o, lo que es lo mismo, el pan, el vino y el aceite, distintivos de la cultura mediterránea. Además, las lentejas, garbanzos y guisantes, entre las leguminosas; la acelga y la lechuga entre las hortalizas de hoja; la higuera o el melocotonero entre los frutales; el lino y el cáñamo entre las plantas textiles; y el algarrobo para alimentar a los animales de tiro, son algunas de tantas especies legadas por la civilización romana.



El paso de las civilizaciones por el mundo agrario valenciano (1)



El Huerto Árabe



DESPUÉS DE la llegada de los pueblos islámicos, la tierra quedó en propiedad de los iberorromanos convertidos al islam: los muladíes. Se reparcelan las tierras, aumenta el número de propietarios y gana esplendor el paisaje agrario, debido a las aportaciones de grandes expertos procedentes de Siria y Egipto.

La influencia de esta cultura en la agricultura valenciana queda de manifiesto en la introducción de cultivos tan emblemáticos como el arroz, junto con hortalizas como la alcachofa, la berenjena o la zanahoria. Arranca la elaboración de la popular horchata con el cultivo de la chufa, y se utilizan numerosas especies medicinales, como el aloe.

Se perfecciona y amplía el regadío, incorporándose el vocablo árabe "sèquia" (acequia) a nuestro idioma, y proliferan las "al-qariya" (alquerías) con sus huertos-jardín perfumados de jazmín, naranjo amargo y limonero, expresión del esplendor de aquella cultura.

El Huerto del Descubrimiento



CON EL descubrimiento de América cambia profundamente la dieta de los europeos. Cultivos como la patata y el maíz, rápidamente extendidos, contribuyen a una sensible mejora en la alimentación e influyen, incluso, en la recuperación demográfica del viejo continente.

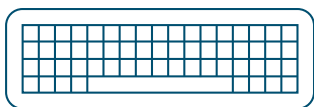
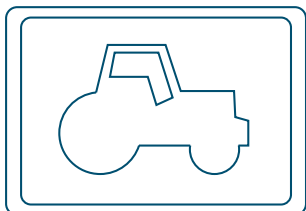
Además, hortalizas como el tomate, la judía o el pimiento, hoy tan familiares en nuestra dieta, son de origen americano. Nuevas especies frutales, como el chirimoyo, el aguacate o la papaya se incorporan a la cocina europea, y muchas otras plantas, como el higo chumbo ("figuera de pala"), se adaptan rápidamente al ambiente local.

Los jardines de Europa se pueblan de especies ornamentales procedentes del otro lado del Atlántico: buganvillas, pimenteras, tuyas, palmeras americanas, flores de pascua, y muchas otras cuyo exotismo fascinó a nuestros antepasados.

El paso de las civilizaciones por el mundo agrario valenciano (2)



El Huerto Actual



TRAS LA II Guerra Mundial, el abastecimiento de alimentos se convierte en una prioridad, por lo que se generaliza la agricultura de corte industrial basada en el uso intensivo de los medios de producción, mediante la tecnificación y la utilización de productos químicos de síntesis.

Con indudables ventajas, sobre todo relacionadas con la ganancia de productividad, esta nueva agricultura también presenta riesgos ambientales: alto coste energético, agotamiento del suelo, contaminación de acuíferos, proliferación de plagas asociadas al monocultivo, pérdida de biodiversidad, etc. Por eso se impulsan nuevas tendencias, como la agricultura ecológica, que favorece el empleo de recursos renovables, respeta los mecanismos naturales para el control de plagas y enfermedades, y prima los métodos mecánicos sobre los químicos en las técnicas agrícolas.

En el Huerto Actual se muestran esas tendencias, con presencia de invernadero, cultivo en substrato artificial, riego localizado, etc., y la expansión de nuevos cultivos, como el de plantas aromáticas o el de flores. La citricultura está simbolizada por los ejemplares de naranjo, mandarino y pomelo, y también se encuentran aquí especies y variedades recientemente introducidas, como el caqui o el níspero.



La vida en el Huerto Histórico: sus fundamentos

En el Huerto Histórico, el trabajo se realiza conjugando la experiencia, los conocimientos y la tecnología disponible, con el máximo respeto a los recursos y ciclos naturales, aplicando los principios de la agricultura ecológica.

El Huerto Histórico cumple los requisitos y la normativa de producción ecológica, por lo que se encuentra certificado en agricultura ecológica.

Con los cambios estacionales, se suceden los cultivos siguiendo los ciclos naturales de siembra y recolección. Sólo en el Huerto Actual se modifican las condiciones naturales mediante el cultivo bajo plástico, que permite la producción de determinadas variedades independientemente de la estación.



El agua

La cultura del agua alcanza límites extraordinarios en la Comunitat Valenciana, de los que es un ejemplo el Tribunal de las Aguas. Su rumor y frescura están presentes en el Huerto Histórico, donde circula de forma permanente por sus acequias y canales, según el sistema iniciado por la civilización romana, perfeccionado por la cultura árabe, y ampliado y regulado por los fundadores del antiguo Reino de Valencia.

El riego a manta, si bien consume caudales importantes, proporciona un eficaz lavado de las sales de los suelos, y está vinculado a nuestro patrimonio histórico.

Hoy, la presión sobre los usos del agua, la creciente demanda y la necesidad de usarla de forma más sostenible han impulsado nuevas técnicas, como el riego localizado, presente en el espacio dedicado a la agricultura actual.

El agua para riego se acopia en la alberca, tratando de aprovechar las escorrentías de las lluvias.

El suelo

Para mejorar la estructura del suelo y controlar las plantas invasoras, se realiza un laboreo superficial que respeta los organismos útiles (lombrices, bacterias, etc.), algunos de los cuales fijan el nitrógeno.

El laboreo acompaña también a la incorporación de estiércol, habitualmente de ovino, de compost procedente de las podas y de otros abonos verdes.

Junto con el laboreo, una de las técnicas empleadas en el control de plantas invasoras es el acolchado (*mulching*),

consistente en el tapizado del suelo con paja de cereal, que actúa de barrera fotomecánica contra la emergencia de plantas.

La fertilidad del suelo se mantiene también gracias a la rotación y asociación de cultivos. La rotación se basa en los siguientes principios:

- Realizar una sucesión de plantas con modos vegetativos distintos: hortalizas de hoja, hortalizas de raíz y tubérculos, hortalizas de fruto, y hortalizas de flor y leguminosas.
- Evitar la sucesión de plantas que pertenezcan a la misma familia botánica.
- Plantar, cada dos años, una leguminosa que enriquezca el suelo en nitrógeno, como las habas forrajeras.
- Recurrir periódicamente al barbecho.
- Alternar cultivos exigentes en nutrientes con otros menos exigentes.

La asociación de cultivos aprovecha las interacciones positivas entre ellos. Se puede asociar una planta que atraiga fauna que parasitaria sobre la otra, y también aquellas que presenten sistemas radiculares diferentes. Así, el ajo se asocia favorablemente con la fresa y la patata, pero desfavorablemente con la col, la judía o el guisante.

La fauna

En los sistemas agrarios interacciona multitud de seres vivos, además de las plantas cultivadas. Entre ellos, tiene especial protagonismo la fauna útil, que facilita el equilibrio del agrosistema.

Se trata de animales que mejoran el suelo, combaten plagas y, en definitiva, mantienen el equilibrio ecológico del agrosistema. Es el caso de erizos, murciélagos, culebras, lagartijas, ranas, sapos, avispas, chinches, escarabajos, mariquitas, arañas y lombrices.

En el Huerto Histórico se potencia la fauna útil, eludiendo la utilización de plaguicidas de síntesis y respetando nidos, madrigueras y escondrijos. Con ello, se mantienen en límites adecuados las poblaciones de las especies potencialmente dañinas, como ratones, caracoles y babosas, cochinillas, hormigas, mosca blanca, *trips*, mariposas, etc.



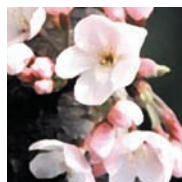
En el Huerto, se encuentran cerca de un centenar de árboles de más de 30 especies distintas y 50 especies diferentes de plantas herbáceas a lo largo del año, entre las cuales hay plantas destinadas a la alimentación humana y animal, plantas de uso industrial y plantas ornamentales.

Las plantas del Huerto Histórico

Los cereales, los frutales, las hortalizas y algunas leguminosas son los cultivos más utilizados en la alimentación. Entre los cereales, destacan el trigo, la cebada, el maíz, el arroz, el centeno, la avena y el mijo.

Además de los frutales más conocidos (manzano, peral, almendro, naranjo...), encontramos ejemplares de árboles casi desaparecidos en nuestros huertos, como el azufaifo ("ginjoler"), nispero y acerolo, y otros de reciente introducción como la papaya, feijoa o el caqui.

Las hortalizas ofrecen una enorme variedad, tanto si se aprovechan por sus hojas (acelga, lechuga), sus frutos (fresas, pepino, melón, berenjena, pimiento, calabacín, calabaza, fresón, tomate, judía, garrofó, sandía...), por sus tubérculos y raíces (patata, remolacha...), por sus flores (coliflor, alcachofa...), o por sus tallos (puerro, cardo...).



Propias de la dieta mediterránea, las legumbres (altramuces, guisantes, lentejas, garbanzos...) aportan tanto ventajas dietéticas como agronómicas, al fijar muchas de ellas nitrógeno en el suelo.

La veza es una leguminosa empleada como cultivo mejorante de la estructura y fertilidad del suelo, y la alfalfa representa a los cultivos forrajeros.



Entre los cultivos industriales, encontramos plantas condimentarias (apio, hinojo dulce, laurel...), medicinales (áloe vera), aromáticas (salvia, lavanda, tomillo, orégano, santolina...), oleaginosas (olivo, girasol), textiles (pita), azucareras (caña de azúcar) o aprovechadas en la fabricación de muebles, recipientes y otros utensilios (mimbre).



Además de las flores, las palmeras, el naranjo amargo, e incluso el olivo y la vid emparrada se emplean como ornamentales.

A continuación, se presentan las características de algunas de las plantas más representativas de cada período histórico.

Fichas de las plantas más representativas

Huerto Romano



Ajo
Allium sativum

PROCEDENCIA: Asia central.

PARTE UTILIZADA: base del tallo (bulbo).

CULTIVO: no necesita cuidados especiales.

SIEMBRA: entre final del otoño y el invierno. Generalmente para reproducir la planta se utilizan los dientes de ajo.

RIEGO: se puede cultivar en seco, aunque es más frecuente hacerlo en regadío.

RECOLECCIÓN: a principio del verano.

PRINCIPALES COMPONENTES: el azufre le confiere propiedades organolépticas. La alicina, de gran poder bacteriostático, se emplea en farmacología como antibiótico.

PRODUCTOS DERIVADOS: conservas.

UTILIZACIÓN: alimentaria, industria farmacéutica.



Trigo
Triticum sp.

PROCEDENCIA: regiones caucásicas.

PARTE UTILIZADA: las semillas (grano y salvado) y la paja.

CULTIVO: se cultiva en todo el mundo.

SIEMBRA: otoñal o primaveral, dependiendo de las características climáticas.

RIEGO: poco exigente.

RECOLECCIÓN: según variedades, en primavera y verano.

PRINCIPALES COMPONENTES: proteínas, glúcidos, lípidos, celulosa, calcio, magnesio y potasio.

PRODUCTOS DERIVADOS: la harina, blanca o integral, utilizada para pan y pastas; el aceite de germen de trigo.

UTILIZACIÓN: usos culinarios, medicinales y cosméticos.



Cebolla
Allium cepa

PROCEDENCIA: Asia central.

PARTE UTILIZADA: el bulbo o toda la planta.

CULTIVO: en suelos semiconsolidados y provistos de un buen drenaje.

SIEMBRA: en semilleros. Se trasplanta cuando las plantas presentan el grosor de un lápiz.

RIEGO: no tolera el exceso de agua.

RECOLECCIÓN: a principio del verano, cuando aparecen dos o tres hojas secas visibles.

PRINCIPALES COMPONENTES: agua, azúcares, prótidos, ácidos, sales de potasio y de sodio, aceites volátiles y vitaminas.

PRODUCTOS DERIVADOS: conservas.

UTILIZACIÓN: alimentaria y medicinal.



Cerezo
Prunus avium

PROCEDENCIA: Asia menor.

PARTE UTILIZADA: los frutos y la madera.

CULTIVO: en cualquier tipo de suelo. Tradicionalmente en áreas de media montaña.

SIEMBRA: -

RIEGO: debe evitarse el riego frecuente.

RECOLECCIÓN: finales de la primavera y principios del verano (de mayo a julio).

PRINCIPALES COMPONENTES: agua, azúcares, sales minerales, vitaminas, ácidos orgánicos, coloides, mucilagos y algunas proteínas.

PRODUCTOS DERIVADOS: mermelada, licor.

UTILIZACIÓN: alimentaria, cosmética, medicinal e industria del mueble.



Higuera
Ficus carica

PROCEDENCIA: Asia menor.

PARTE UTILIZADA: el fruto.

CULTIVO: en todo tipo de suelos, preferiblemente en aquellos frescos, permeables y bien drenados.

SIEMBRA: -

RIEGO: tolera la sequía.

RECOLECCIÓN: entre junio y septiembre.

PRINCIPALES COMPONENTES: azúcares, vitaminas, sales minerales (fósforo, cloro, potasio etc.), ácidos orgánicos y carotenoides.

PRODUCTOS DERIVADOS: mermeladas.

UTILIZACIÓN: alimentaria.



Lechuga
Lactuca sativa

PROCEDENCIA: Asia menor.

PARTE UTILIZADA: las hojas y el tallo.

CULTIVO: en suelos ricos en materia orgánica.

SIEMBRA: en otoño, aunque se puede cultivar todo el año.

RIEGO: riegos cortos y frecuentes.

RECOLECCIÓN: sobre todo, en invierno.

PRINCIPALES COMPONENTES: fósforo, hierro, vitaminas (A, B1, B2, C y PP).

PRODUCTOS DERIVADOS: -

UTILIZACIÓN: alimentaria.



Lentejas
Vicia lens

PROCEDENCIA: Oriente próximo y Chipre.

PARTE UTILIZADA: la semilla.

CULTIVO: gran resistencia a los climas secos.

SIEMBRA: durante el otoño.

RIEGO: preferentemente cultivo de secano.

RECOLECCIÓN: durante la primavera o el verano.

PRINCIPALES COMPONENTES: glúcidos, proteínas, lípidos, vitaminas A, B, C y PP, potasio, fósforo, calcio, hierro y fibras.

PRODUCTOS DERIVADOS: -

UTILIZACIÓN: alimentaria.



Mimbres
Salix purpurea

PROCEDENCIA: eurosiberiana.

PARTE UTILIZADA: ramas jóvenes.

CULTIVO: principalmente en los márgenes de los ríos y en terrenos húmedos.

SIEMBRA: -

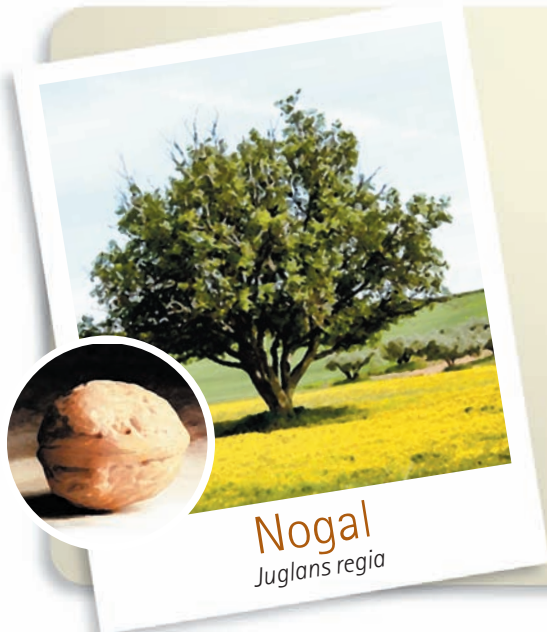
RIEGO: exigencia hídrica elevada.

RECOLECCIÓN: cuando las ramas alcanzan un calibre determinado.

PRINCIPALES COMPONENTES: -

PRODUCTOS DERIVADOS: cestos, muebles...

UTILIZACIÓN: artesanía tradicional.



Nogal
Juglans regia

PROCEDENCIA: zona caucásica y Asia occidental y central.
PARTE UTILIZADA: frutos, hojas, madera, corteza y raíces .
CULTIVO: gran capacidad de adaptación. Preferentemente en suelos profundos, permeables, sueltos y fértiles.
SIEMBRA: -
RIEGO: frecuente pero con un buen drenaje.
RECOLECCIÓN: durante el otoño.
PRINCIPALES COMPONENTES: agua, proteínas, grasas y azúcares. Vitaminas C y B1, minerales (potasio, fósforo, magnesio y calcio) taninos y aceites.
PRODUCTOS DERIVADOS: tintes y aceites.
UTILIZACIÓN: alimentaria, industria del mueble, cosmética y licorera.



Olivo
Olea europea

PROCEDENCIA: Asia menor.
PARTE UTILIZADA: fruto, tronco y ramas.
CULTIVO: sensible a la asfixia radicular y a las bajas temperaturas.
SIEMBRA: -
RIEGO: cultivo de secano.
RECOLECCIÓN: a principio del verano.
PRINCIPALES COMPONENTES: agua, lípidos, vitaminas A, D, K y E.
PRODUCTOS DERIVADOS: aceite.
UTILIZACIÓN: alimentaria, industria del mueble, ornamental...



Viña
Vitis vinifera

PROCEDENCIA: Asia menor.
PARTE UTILIZADA: el fruto y las ramas (sarmientos).
CULTIVO: en cualquier tipo de suelo pero preferentemente sueltos.
SIEMBRA: -
RIEGO: resistente a la sequía.
RECOLECCIÓN: de julio a octubre según variedades.
PRINCIPALES COMPONENTES: azúcares (glucosa y fructosa), ácidos orgánicos, vitaminas, sales minerales y taninos.
PRODUCTOS DERIVADOS: mosto y vino. Mermeladas. Cestas.
UTILIZACIÓN: alimentaria, elaboración de vinos y licores, artesanía...



Huerto Árabe



Alcachofa
Cynara scolymus

PROCEDENCIA: cuenca mediterránea.

PARTE UTILIZADA: flores y tallos.

CULTIVO: suelos ligeros, bien drenados, terrenos soleados.

SIEMBRA: agosto.

RIEGO: constante y abundante durante el otoño.

RECOLECCIÓN: noviembre-abril.

PRINCIPALES COMPONENTES: sales de calcio y potasio. Hierro, fósforo, vitaminas, inulina, mucílagos y cinarina.

PRODUCTOS DERIVADOS: licores, conservas.

UTILIZACIÓN: alimentaria y medicinal. Las flores se pueden utilizar para cuajar la leche.



Áloe
Aloe vera

PROCEDENCIA: continente africano.

PARTE UTILIZADA: la savia.

CULTIVO: en laderas soleadas de sitios rocosos o pedregosos.

SIEMBRA: -

RIEGO: resistente a la sequía.

FLORACIÓN: primavera y verano.

PRINCIPALES COMPONENTES: agua, resina y aloína.

PRODUCTOS DERIVADOS: cosméticos.

UTILIZACIÓN: medicinal y cosmética.



Arroz
Oryza sativa

PROCEDENCIA: Asia oriental y meridional.

PARTE UTILIZADA: la semilla y la paja.

CULTIVO: terrenos muy húmedos o inundados.

SIEMBRA: abril.

RIEGO: mantener el suelo húmedo o inundado.

RECOLECCIÓN: septiembre.

PRINCIPALES COMPONENTES: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas del grupo B, celulosa y minerales (calcio, cobre, yodo, hierro, fósforo, etc.)

PRODUCTOS DERIVADOS: harina, sémola, salvado, licores, papel...

UTILIZACIÓN: alimentaria. La paja se utiliza en la industria papelera, para cubrir los campos de cultivo, como cama para el ganado, o como aislante en construcción.



Berenjena
Solanum melongena

PROCEDENCIA: India y China.

PARTE UTILIZADA: el fruto.

CULTIVO: en suelos ligeros, bien trabajados.

SIEMBRA: marzo.

RIEGO: no tolera el exceso de agua.

RECOLECCIÓN: de junio a octubre.

PRINCIPALES COMPONENTES: agua. Hierro y vitamina PP. Vitamina A. También contiene calcio, fósforo y taninos.

PRODUCTOS DERIVADOS: -

UTILIZACIÓN: alimentaria.



Caña de azúcar
Saccharum officinarum

PROCEDENCIA: Nueva Guinea

PARTE UTILIZADA: el tallo (caña).

CULTIVO: en sustratos fértiles.

SIEMBRA: abril.

RIEGO: abundante.

RECOLECCIÓN: cuando la caña adquiere un calibre suficiente.

PRINCIPALES COMPONENTES: básicamente sacarosa.

PRODUCTOS DERIVADOS: azúcar, licores (ron) y jarabes.

UTILIZACIÓN: industrias alimentaria, farmacéutica y licorera.



Chufa
Cyperus esculentus

PROCEDENCIA: continente africano y Europa meridional.
PARTE UTILIZADA: tubérculos.
CULTIVO: suelos sueltos, poco arcillosos.
SIEMBRA: mayo-junio.
RIEGO: poco exigente. En períodos de calor requiere mayor frecuencia de riego.
RECOLECCIÓN: noviembre.
PRINCIPALES COMPONENTES: azúcares, sustancias nitrogenadas, agua, aceites y fibras.
PRODUCTOS DERIVADOS: horchata. Aceite en Italia y Egipto. Alimentación para el ganado aprovechando los residuos del prensado.
UTILIZACIÓN: alimentaria y medicinal.



Morera
Morus alba

PROCEDENCIA: India y Asia central.
PARTE UTILIZADA: los frutos y las hojas.
CULTIVO: en cualquier sustrato no demasiado compactado.
SIEMBRA: -
RIEGO: abundante.
RECOLECCIÓN: principios de la primavera.
PRINCIPALES COMPONENTES: taninos y carbonato cálcico.
PRODUCTOS DERIVADOS: cultivo asociado a la industria de la seda (hojas). Mermeladas.
UTILIZACIÓN: alimentaria y ornamental.



Naranja amargo
Citrus aurantium

PROCEDENCIA: sudeste de Asia e India.
PARTE UTILIZADA: frutos, hojas, flores, brotes y madera.
CULTIVO: en sustratos fértiles.
SIEMBRA: -
RIEGO: a lo largo de todo el año, pero especialmente en verano.
RECOLECCIÓN: desde finales del invierno.
PRINCIPALES COMPONENTES: vitaminas (C, B1, B2, D, P y provitamina A), azúcares (pectina), sales minerales (potasio, sodio, calcio, etc.). Oligoelementos (hierro, cobre, zinc, manganeso y bromo).
PRODUCTOS DERIVADOS: mermeladas. Esencias.
UTILIZACIÓN: perfumería, jardinería y carpintería, industria farmacéutica y alimentaria.

El Huerto del Descubrimiento



Aguacate
Persea americana

PROCEDENCIA: América Central.

PARTE UTILIZADA: los frutos.

CULTIVO: prefiere suelos profundos, ricos en materia orgánica, bien drenados, limosos y neutros.

SIEMBRA: -

RIEGO: exigente en agua pero sin excesos.

RECOLECCIÓN: finales del otoño.

PRINCIPALES COMPONENTES: lípidos, proteínas, azúcares. Potasio, sodio, fósforo, hierro y vitaminas.

PRODUCTOS DERIVADOS: aceites.

UTILIZACIÓN: alimentaria, industria cosmética.



Cacahuete
Arachis hypogea

PROCEDENCIA: América.

PARTE UTILIZADA: las semillas.

CULTIVO: sustratos sueltos y poco compactados.

SIEMBRA: -

RIEGO: frecuente

RECOLECCIÓN: finales del verano.

PRINCIPALES COMPONENTES: grasas, proteínas, hierro, azúcares, fósforo y vitaminas del grupo B.

PRODUCTOS DERIVADOS: aceite y manteca.

UTILIZACIÓN: alimentaria.



Calabaza
Cucurbita sp.

PROCEDENCIA: Méjico, sur de EEUU, América del Sur.

PARTE UTILIZADA: frutos, semillas y flores.

CULTIVO: suelos ricos, esponjosos y frescos.

SIEMBRA: marzo.

RIEGO: abundante.

RECOLECCIÓN: septiembre.

PRINCIPALES COMPONENTES: agua, vitaminas A y C, sales de potasio y fósforo, hidratos de carbono, lípidos y prótidos. Fibra y sustancias mucilaginosas.

PRODUCTOS DERIVADOS: aceites y licores.

UTILIZACIÓN: alimentaria, ornamental, cosmética. Como porta-injertos en agricultura.



Chirimoyo
Annona cherimola

PROCEDENCIA: zona andina, entre Ecuador y Perú.

PARTE UTILIZADA: los frutos.

CULTIVO: en suelos con textura ligera, ricos en materia orgánica y sin encharcamientos.

SIEMBRA: -

RIEGO: moderado

RECOLECCIÓN: durante el otoño y el invierno.

PRINCIPALES COMPONENTES: proteínas, calcio y fósforo.

PRODUCTOS DERIVADOS: conservas.

UTILIZACIÓN: alimentaria.



Chumbera
Opuntia ficus-indica

PROCEDENCIA: Centroamérica.

PARTE UTILIZADA: los frutos y los tallos.

CULTIVO: preferentemente en los terrenos soleados del litoral mediterráneo y sur peninsular.

SIEMBRA: -

RIEGO: resistente a la sequía.

RECOLECCIÓN: a lo largo del verano.

PRINCIPALES COMPONENTES: azúcares, sales minerales vitaminas, ácidos orgánicos y mucilagos.

PRODUCTOS DERIVADOS: fibra textil, conservas.

UTILIZACIÓN: alimentaria, industria textil y medicinal.



Maíz
Zea mays

PROCEDENCIA: América del Sur.

PARTE UTILIZADA: flores femeninas agrupadas en *espádices* (las mazorcas).

CULTIVO: suelos fértiles, aireados y ricos en humus, con preferencia por los terrenos ácidos.

SIEMBRA: abril.

RIEGO: frecuente a partir de la formación de las espigas. Bastante exigente al agua.

RECOLECCIÓN: octubre.

PRINCIPALES COMPONENTES: glúcidos.

PRODUCTOS DERIVADOS: harinas, aceites, copos de maíz.

UTILIZACIÓN: alimentaria y forrajera. Antes las hojas se utilizaban para rellenar colchones.



Patata
Solanum tuberosum

PROCEDENCIA: Andes chilenos y peruanos.

PARTE UTILIZADA: los tubérculos (tallos engrosados bajo tierra que actúan como reservorios).

CULTIVO: suelos ligeros, húmedos y algo ácidos.

SIEMBRA: enero.

RIEGO: moderado, debe aumentarse con regularidad durante el cultivo.

RECOLECCIÓN: mayo.

PRINCIPALES COMPONENTES: agua, azúcares, proteínas, grasas, sales minerales (potasio, calcio, fósforo, hierro, etc) y vitaminas B, C y PP.

PRODUCTOS DERIVADOS: licores.

UTILIZACIÓN: alimentaria. Extracción de almidón.



Pimiento
Capsicum annuum

PROCEDENCIA: América del Sur (Perú, Bolivia, Brasil).

PARTE UTILIZADA: el fruto.

CULTIVO: en terrenos profundos y ácidos, con buen drenaje y elevado contenido de materia orgánica.

SIEMBRA: abril.

RIEGO: moderado.

RECOLECCIÓN: julio-agosto.

PRINCIPALES COMPONENTES: agua, vitaminas C y A, azúcares, proteínas, sustancias aromáticas y alcaloides.

PRODUCTOS DERIVADOS: conservas y condimentos.

UTILIZACIÓN: alimentaria.



Tomate
Lycopersicon esculentum

PROCEDENCIA: Perú y Méjico.

PARTE UTILIZADA: el fruto.

CULTIVO: en terrenos sueltos y bien drenados, con humus abundante.

SIEMBRA: abril.

RIEGO: moderado. Se debe regar el pie, nunca las hojas.

RECOLECCIÓN: julio-agosto.

PRINCIPALES COMPONENTES: agua, azúcares (sacarosa), ácido oxálico y málico, vitaminas A y C, así como B, K y PP. Sales minerales de calcio, magnesio, sodio, hierro y fósforo.

PRODUCTOS DERIVADOS: conservas

UTILIZACIÓN: alimentaria.

El Huerto Actual



Caqui
Diospyros kaki

PROCEDENCIA: China, Japón y Corea.

PARTE UTILIZADA: el fruto.

CULTIVO: se adapta bien a diferentes tipos de suelos, preferentemente profundos y con abundante materia orgánica.

SIEMBRA: -

RIEGO: aunque es resistente a la sequía, el agua es indispensable para obtener una buena producción.

RECOLECCIÓN: a lo largo del otoño.

PRINCIPALES COMPONENTES: azúcares.

PRODUCTOS DERIVADOS: conservas, cosméticos

UTILIZACIÓN: alimentaria, cosmética.



Col china
Brassica pekinensis

PROCEDENCIA: Extremo Oriente.

PARTE UTILIZADA: las hojas.

CULTIVO: suelos ricos en materia orgánica.

SIEMBRA: primavera o verano, e incluso las variedades tardías en otoño.

RIEGO: moderado.

RECOLECCIÓN: entre mediados de otoño y mediados de invierno.

PRINCIPALES COMPONENTES: agua, azúcares, proteínas y vitaminas.

PRODUCTOS DERIVADOS: -

UTILIZACIÓN: alimentaria.



Menta
Mentha x piperita

PROCEDENCIA: Europa y Asia.

PARTE UTILIZADA: toda la planta.

CULTIVO: en terrenos húmedos.

SIEMBRA: primavera o verano; las variedades tardías en otoño.

RIEGO: abundante.

RECOLECCIÓN: en cualquier época del año.

PRINCIPALES COMPONENTES: agua, azúcares, proteínas y vitaminas.

PRODUCTOS DERIVADOS: aceites esenciales.

UTILIZACIÓN: alimentaria, industria licorera, farmacéutica y cosmética.



Naranja dulce
Citrus sinensis

PROCEDENCIA: sudoeste de China y noroeste de India.

PARTE UTILIZADA: los frutos y las flores, la madera.

CULTIVO: suelos fértiles, permeables y aireados. Buena adaptación a cualquier tipo de terreno.

SIEMBRA: -

RIEGO: durante todo el año, especialmente en época estival.

RECOLECCIÓN: prácticamente durante todo el año, a excepción del verano.

PRINCIPALES COMPONENTES: vitaminas (C y otras), sales minerales (zinc, hierro...), ácidos orgánicos, pectina. Aceites esenciales.

PRODUCTOS DERIVADOS: perfumes.

UTILIZACIÓN: alimentaria, industria cosmética, carpintería.



Níspero del Japón
Eriobotrya japonica

PROCEDENCIA: China Oriental y Japón.

PARTE UTILIZADA: el fruto.

CULTIVO: en cualquier sustrato pero preferentemente en suelos limo-arcillosos.

SIEMBRA: -

RIEGO: resistente a la sequía, pero con riego abundante en primavera.

RECOLECCIÓN: principios de la primavera.

PRINCIPALES COMPONENTES: vitaminas (C y otras), sales minerales (zinc, hierro...), ácidos orgánicos y pectina.

PRODUCTOS DERIVADOS: conservas y licores.

UTILIZACIÓN: alimentaria.



Kiwi
Actinidia deliciosa

PROCEDENCIA: regiones templadas del Himalaya, China oriental y Japón.

PARTE UTILIZADA: los frutos.

CULTIVO: suelos ligeros, ricos en materia orgánica y frescos.

SIEMBRA: -

RIEGO: con moderación.

RECOLECCIÓN: durante el otoño y el invierno.

PRINCIPALES COMPONENTES: vitaminas C y B, sustancias proteicas, sales de hierro, fósforo y calcio.

PRODUCTOS DERIVADOS: mermeladas y helados. Cosméticos.

UTILIZACIÓN: alimentaria y cosmética.



Usos didácticos

El Huerto Histórico es un escenario vivo que pone de manifiesto las relaciones entre las comunidades humanas y su entorno a lo largo de la historia, a través de la agricultura.

Esa interacción se realiza a través de la gestión del suelo, del agua, del territorio y el paisaje, y del patrimonio biológico, y se traduce en diversas manifestaciones culturales (la gastronomía o el léxico, por ejemplo) y en un legado patrimonial de indudable valor.

Por ello, las posibilidades de aprovechamiento didáctico del Huerto Histórico de la Comunitat Valenciana son muy amplias. Además de ofrecer un espacio sensitivo donde las formas, los colores, las texturas, los aromas y los sonidos despiertan la curiosidad y la capacidad de observación y de descubrimiento, interrelaciona numerosos factores que conforman el medio ambiente y los integra en la determinación de alcanzar un modelo de desarrollo compatible con la conservación del medio, es decir, un desarrollo sostenible.

Ya sea durante la visita al Huerto Histórico de la Comunitat Valenciana, como con posterioridad a la misma, se plantea una serie de actividades que profundizan en el conocimiento de los siguientes aspectos:

Los usos del territorio y su influencia en el paisaje

La acción de los seres humanos en la transformación del territorio para aprovechar sus recursos. La agricultura, el proceso de urbanización, las infraestructuras de transporte y comunicación, las áreas industriales, la protección de zonas de valor ecológico, etc.



El agua

El agua en la Comunitat Valenciana: recursos hídricos superficiales y subterráneos. Una larga tradición de técnicas de acopio, distribución y aprovechamiento del agua para riego. La actual presión sobre los usos del agua. Su papel en la naturaleza y en las actividades humanas. Buenas prácticas relacionadas con el consumo de agua y con la protección de su calidad.

El suelo

Los suelos de las llanuras litorales valencianas. Génesis natural e intervención humana. Técnicas de prevención de la erosión. Conservación de la fertilidad de los suelos. Microorganismos y otros pobladores de los suelos.

La atmósfera

El papel de la vegetación en la regulación del clima y en la prevención del cambio climático. La fotosíntesis: producción de oxígeno por las plantas. Los árboles y los bosques y su papel en el funcionamiento de la atmósfera. El efecto sumidero de gases invernadero. Las estaciones y los ciclos biológicos.

La biodiversidad

La diversidad biológica y la importancia de su conservación a través de las especies de fauna y flora presentes en el Huerto Histórico.

La energía

El flujo de energía en el Huerto: el sol, fuente primordial e inagotable de energía, y su transformación por las plantas en alimentos que proporcionan energía al resto de la cadena trófica y, particularmente, a las personas. Alimentos energéticos presentes en el Huerto.

Las plantas y sus usos

En la visita al Huerto, pueden conocerse las características y la utilidad tanto de las plantas cultivadas como del resto de especies de flora presentes.

La prevención de la contaminación

Concepto de contaminación. El Huerto y las técnicas utilizadas en él como ejemplo de prevención y minimización de residuos y contaminación, y de gestión sostenible de los recursos naturales.

La historia de la agricultura en la Comunitat Valenciana

El legado de las civilizaciones que han poblado la Comunitat Valenciana a lo largo de la historia. Principales especies cultivadas en cada periodo histórico, innovaciones técnicas y huella cultural de las civilizaciones romana y árabe, de la influencia americana, y de la época actual.



Actividades didácticas



¿Quién soy en América?

Actividad **1**

Número de participantes: 10 - 15 personas

Objetivos:

- Descubrir los productos que ofrece el Huerto a través de todos los sentidos, a excepción de la vista.
- Potenciar la capacidad de establecer relaciones
- Conocer las especies vegetales procedentes de América, muchas de ellas representativas de lo que se considera la dieta mediterránea actual.
- Reflexionar acerca de la estacionalidad de los cultivos. Destacar las ventajas del consumo estacional de los vegetales.

Materiales:

- Un cajón de madera que contenga: calabaza, pimiento, tomate, maíz, judías, flor de girasol, aguacate, boniato, cacahuetes con cáscara, patata, hoja de pitera.
- Un pañuelo para tapar los ojos del participante.
- Una representación de productos comerciales derivados de los cultivos anteriores (reales o en fichas): arroz i talladetes, bote de conserva de pimientos del Piquillo, botella de ketchup, palomitas dulces, garrofó seco o congelado, paquete de pipas peladas, crema facial que contenga aguacate, pastel de boniato, cacahuetes dulces, sobre de puré de patatas, cuerda de pita,...

Duración aproximada: 30 minutos.



Desarrollo:

1. Se saca el cajón de madera que contiene los productos y se presenta a los participantes.
2. De uno en uno, se les tapa los ojos debiendo adivinar a través del tacto, olfato y gusto todos los frutos del cajón. Pueden hacer comentarios respecto a las sensaciones que experimentan y describirlas.
3. A continuación se expone la colección de productos comerciales que deberán emparejar con el fruto que han identificado anteriormente.
4. Tras establecer las parejas, se invita a la reflexión: origen histórico de los cultivos, pérdida actual de la estacionalidad de los cultivos, procesos industriales y consumo, dieta mediterránea, gastronomía típica, etc.
5. Si la actividad se desarrolla en el entorno del Huerto, se deberá optar por el verano. Previamente, se ofrece una breve explicación para situar a los participantes en el ambiente del Huerto Histórico. Tras establecer las relaciones frutos/productos elaborados explicadas anteriormente, los participantes deben investigar a qué época pertenecen los mismos, descubriendo por sí solos que todos fueron introducidos tras el descubrimiento de América.

El responsable del grupo adaptará las actividades a la edad, formación y expectativas de los participantes.

Frutos secos

Actividad 2

Número de participantes: 10 - 15 personas en grupos de 2 ó 3.

Objetivos:

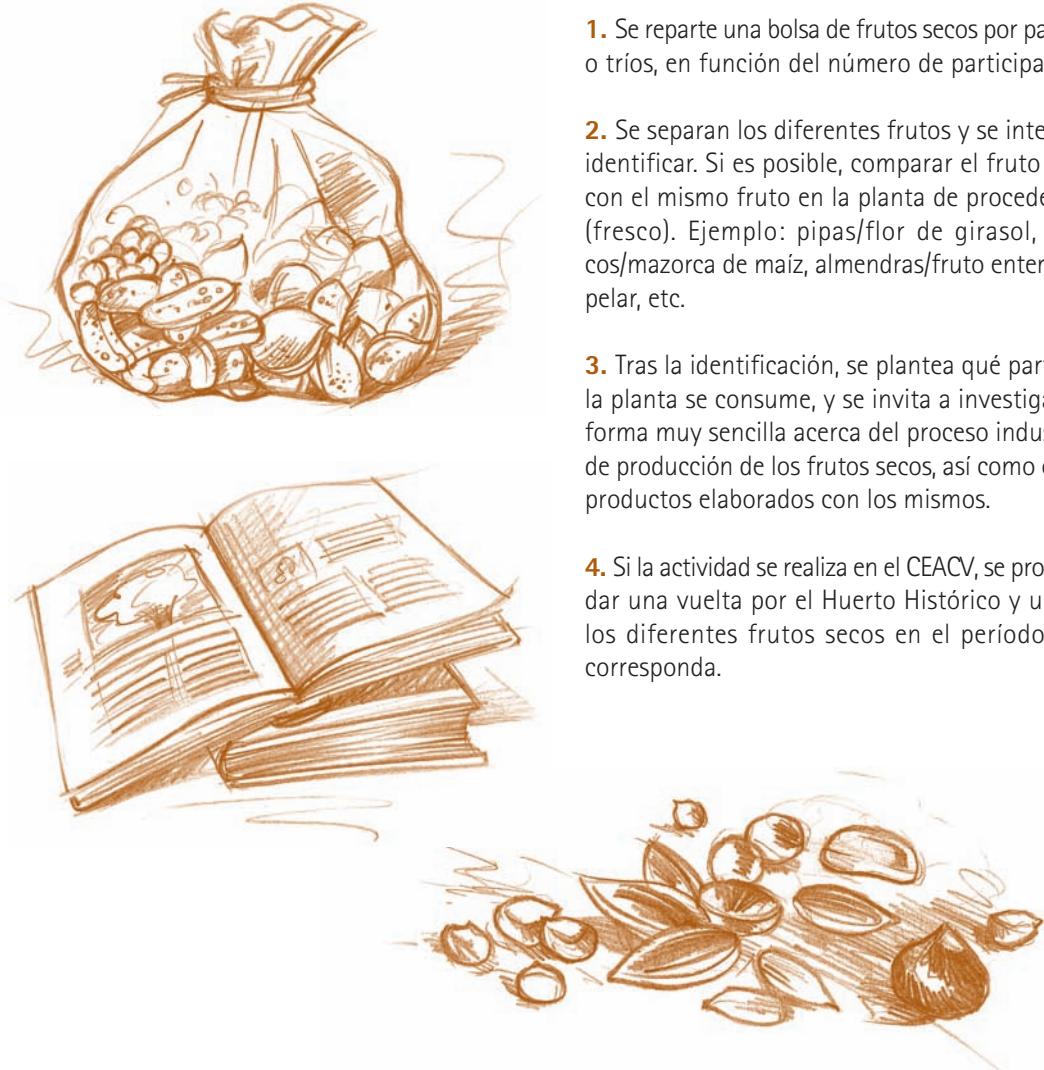
- Saber de qué planta provienen y qué parte de la misma comemos de cada tipo de fruto.
- Comparar, si es posible, con el fruto en fresco, con el fin de mostrar la complejidad del proceso industrial.
- Conocer el balance energético que supone el consumir una bolsa de esta mezcla de frutos (a nivel de producción en el campo, transporte e industria)
- Analizar otros productos que llevan en su composición algún fruto seco (harinas, aceites cosméticos, alimentación, etc.).

■ Ubicar cada fruto en un período de la historia en el Huerto Histórico.

Materiales:

Una bolsa, comercial o preparada, que contenga la mayor variedad posible de frutos secos, a ser posible la siguiente relación: pipas de girasol, pipas de calabaza, quicos, garbanzos, guisantes, habichuelas (garrofó), almendras, avellanas y cacahuetes.

Duración aproximada: 30 minutos.



Desarrollo:

1. Se reparte una bolsa de frutos secos por parejas o tríos, en función del número de participantes.
2. Se separan los diferentes frutos y se intentan identificar. Si es posible, comparar el fruto seco con el mismo fruto en la planta de procedencia (fresco). Ejemplo: pipas/flor de girasol, quicos/mazorca de maíz, almendras/fruto entero sin pelar, etc.
3. Tras la identificación, se plantea qué parte de la planta se consume, y se invita a investigar de forma muy sencilla acerca del proceso industrial de producción de los frutos secos, así como otros productos elaborados con los mismos.
4. Si la actividad se realiza en el CEACV, se propone dar una vuelta por el Huerto Histórico y ubicar los diferentes frutos secos en el período que corresponda.

El responsable del grupo adaptará las actividades a la edad, formación y expectativas de los participantes.

Los menús históricos

Actividad **3**

Número de participantes: Grupo de unas 15 personas.

Objetivos:

- Conocer las características del Huerto Histórico de la Comunitat Valenciana.
- Favorecer el trabajo en grupo y la capacidad de diálogo.

Material:

- Fichas caracterizadas para la actividad.
- Lápices y tablillas portafolios.

Duración aproximada: 20 minutos.

Desarrollo:

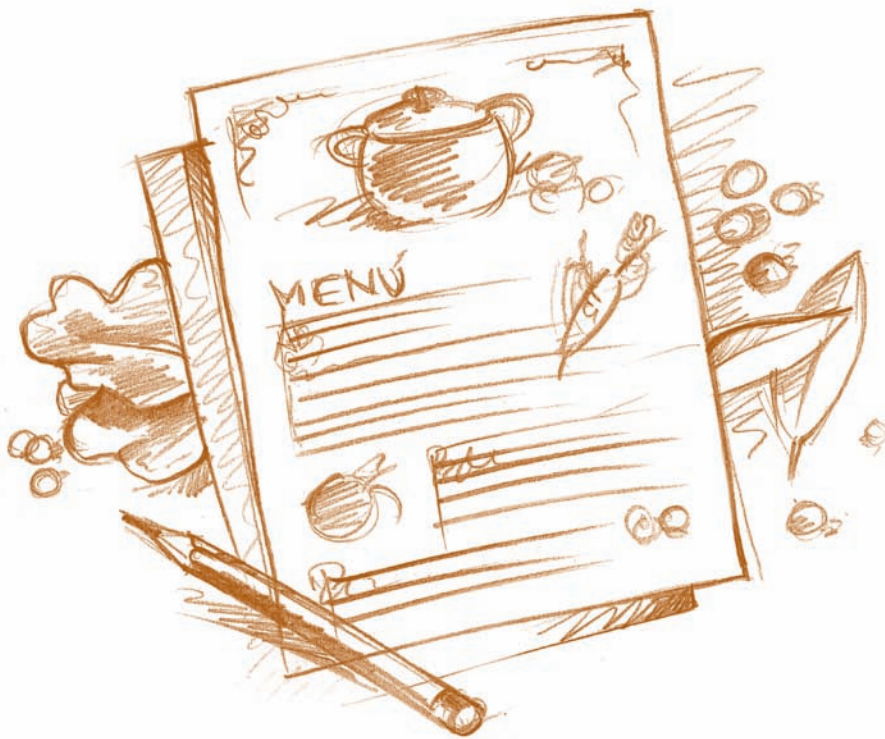
Preparación: Se divide el grupo en 4 equipos, uno por cada parcela histórica del Huerto. Cada grupo dispondrá de una ficha para anotar el menú que decida elaborar, una tablilla portafolios y un lápiz.

Desarrollo: La actividad consiste en que cada uno de los grupos elabore un menú con los cultivos que encuentre en la parcela histórica que corresponda. La posibilidad de combinar los vegetales se deja a la elección del grupo, pero teniendo en cuenta los "condicionantes históricos" que a la hora de preparar la comida podían tener en cada época.

Finalización: Se reúne a todos los grupos y se realiza una puesta en común de los menús elaborados, comentando aspectos tales como: cuáles resultan más exquisitos, cuáles son más variados y nutritivos, etc.

Observaciones:

Las fichas para el menú contienen información adicional relativa a aspectos históricos de cada época, relacionados con la alimentación y los cultivos. Esta información puede servir de apoyo para la puesta en común que se realiza al final de la actividad.



El responsable del grupo adaptará las actividades a la edad, formación y expectativas de los participantes.

Descubrir el Huerto

Actividad **4**

Número de participantes:

De 10 a 20 personas en cuatro grupos.

Objetivos:

- Conocer alguna de las especies que se cultivan en el Huerto.
- Incrementar los conocimientos sobre la agricultura y los sistemas de producción respetuosos con el medio ambiente.
- Fomentar el respeto por la tierra como fuente de vida.
- Desarrollar la capacidad de observación y comparación.

Materiales:

- Fichas de cartulina plastificadas con las diferentes adivinanzas.
- Ficha-cuestionario con relación a los diferentes cultivos.
- Lápices.
- Tablillas de apoyo.

Duración aproximada:

30 - 45 minutos

Desarrollo:

Preparación: Se clasifican las diferentes fichas con las adivinanzas en relación con los cultivos del Huerto elaboradas previamente, en función de la época histórica a la que asociemos ese cultivo. Se distribuye a todos los participantes en 4 grupos de igual número.

Desarrollo: Cada uno de los grupos deberá identificar un cultivo. Para ello a cada grupo se le da una ficha con una adivinanza que hace relación a un cultivo de una determinada época histórica. Una vez localizado el cultivo, el grupo cumplimentará una ficha-cuestionario sobre el mismo en la que aparecen datos como localización, época histórica, características y curiosidades. Ésta dinámica (adivinanza/cumplimentación de la ficha-cuestionario) se repetirá varias veces en diferentes

épocas históricas. Al finalizar se realizará una exposición en común sobre los cultivos descubiertos y se comentará la información obtenida con relación a cada uno de ellos.

Observaciones: Ejemplo de una de las adivinanzas.

*Más alargado que un
balón
Y suelo ser gordinflón
Los árabes me trajeron
Porque me vieron
sabrosón
Y si no fuera por eso
No me venderían a
montón.
Imposible de comer*



El responsable del grupo adaptará las actividades a la edad, formación y expectativas de los participantes.

Una vuelta por el Huerto

Actividad **5**

Número de participantes:

De 10 a 20 personas.

Objetivos:

- Dar a conocer de manera sencilla y cuáles son las prácticas en que se basa la agricultura ecológica.
- Destacar la importancia de hacer un aprovechamiento respetuoso del entorno.
- Mostrar el Huerto como parte integrante del medio y como patrimonio cultural.
- Despertar interés por los productos obtenidos con prácticas ecológicas.
- Subrayar la importancia de la estacionalidad de los productos hortícolas.
- Plantear las diferencias que existen entre la agricultura intensiva y la agricultura ecológica.

Material:

- 16 fichas que indican, cada una de ellas, diversas características tanto de la agricultura ecológica como de la convencional (8 de cada una de ellas).
- Cuadros de apoyo donde se compara los dos tipos de agricultura y la estacionalidad de algunos productos hortícolas típicos de la huerta de Valencia.
- Folletos publicitarios de tiendas, supermercados o hipermercados donde se vean las productos hortícolas que están al alcance del consumidor durante todo el año.

Duración aproximada:

30 - 45 minutos.

Desarrollo:

Se reparten las fichas de características de agricultura ecológica y convencional, de manera que o bien cada uno de ellos o por parejas, en función del número total de participantes, dispongan de una ficha. Una vez repartidas tendrán que formar dos grupos, uno con todos los que tengan fichas de agricultura ecológica y otro con todos los que tengan la agricultura convencional. Para eso tendrán que buscarse entre ellos y analizar el contenido de cada una de las fichas.

Una vez se han formado los dos grupos se comprobará si la distribución de fichas es correcta haciendo entre todos una puesta en común

sobre el contenido de las mismas y sobre las ventajas e inconvenientes que presentan los dos conceptos de agricultura.

Esta actividad se puede complementar introduciendo durante la puesta en común el tema de la estacionalidad de los productos hortícolas, como factor a tener en cuenta para el consumo. Esto se apoyará con la tabla que muestra el calendario de algunos productos hortícolas y los folletos publicitarios que muestran la disponibilidad de estos productos en el mercado, observando de esa manera la no correspondencia en muchos casos entre los dos.



El responsable del grupo adaptará las actividades a la edad, formación y expectativas de los participantes.

El invernadero

Actividad **6**

Objetivos:

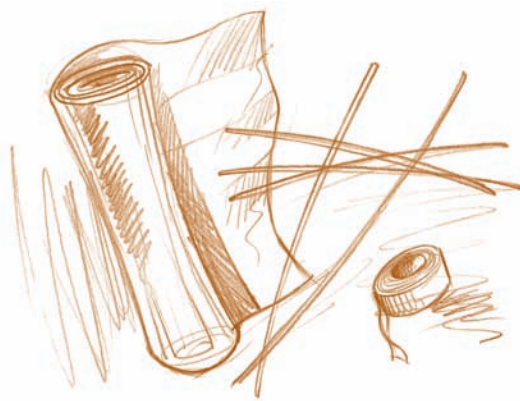
- Dar a conocer las técnicas de cultivo actual.
- Experimentar las diferencias del cultivo en el invernadero – exterior.
- Relacionar esta técnica de cultivo con diferentes aspectos ambientales.

Materiales:

Plástico transparente fuerte, alambre grueso (3 mm.), alambre fino, celo o precinto transparente.

Duración aproximada:

1 hora.



Desarrollo:

Cortar 3 trozos de alambre grueso de unos 90 cm de longitud y doblarlos.

1. Unir los tres arcos de alambre con trozos de alambre grueso de unos 70 cm de longitud, ayudándose con el alambre fino.

2. Recubrir la estructura con el plástico transparente, adhiriéndolo con celo. Dejar abierto un extremo del invernadero, de forma que se pueda acceder a su interior.

3. Una vez montado el invernadero, colocar en su interior macetas con tierra y cultivar en ellas diferentes especies. Al mismo tiempo cultivarlas en el exterior y comparar su crecimiento. Repetir la práctica en diferentes condiciones, al sol, en sombra, en el exterior, en el interior, en invierno, etc.



El responsable del grupo adaptará las actividades a la edad, formación y expectativas de los participantes.

Objetivos:

- Conocer la biodiversidad del Huerto.
- Incrementar el respeto por la fauna y flora.
- Iniciar o incrementar los conocimientos sobre relaciones ecológicas en general y en el Huerto en particular.
- Reconocer los beneficios ecológicos del Huerto.

Desarrollo:

En el Huerto existen numerosas especies animales que conforman junto con las vegetales un ecosistema complejo. Entre estas especies animales existen algunas que son beneficiosas para el desarrollo de las plantas (fauna útil) y otras que no lo son (plagas).

Se trata de descubrir qué especies animales se encuentran en el Huerto y su papel en el mismo.

Debe buscarse en el Huerto seis especies de animales y tratar de identificarlas complementando la siguiente ficha:

Nombre: _____

Grupo: _____

Dibujo:

Ahora tratemos de analizar su papel en el ecosistema del Huerto. Para ello, debe completarse esta ficha:

Especie: _____

¿Dónde lo has localizado? _____

¿Es abundante? _____

¿De qué crees que se alimenta? _____

¿Su presencia será beneficiosa para el Huerto? _____ ¿Por qué? _____

¿Cómo podrías favorecer a la especie si es beneficiosa o cómo tratar de combatirla si es perjudicial?

Ahora, por grupos, haced una puesta en común, con la diferentes especies que habéis encontrado, sus características, etc. y tratad de establecer las relaciones tróficas del Huerto. Contestad a estas preguntas:

¿Actualmente crees que existe alguna plaga en el Huerto? _____ ¿Cuál? _____

¿Cómo la corregirías? _____

El responsable del grupo adaptará las actividades a la edad, formación y expectativas de los participantes.

Objetivos:

- Conocer las características de cada estación propias del clima mediterráneo.
- Conocer cómo cambia el Huerto a lo largo del año.
- Reconocer los procesos biológicos que se desarrollan en el Huerto.
- Conocer las especies hortícolas, sus partes útiles, su origen histórico en la Comunitat Valenciana y sus ciclos vitales.

- Aumentar el respeto de los participantes hacia los seres vivos y por los alimentos que consumen.

Duración aproximada: 30 minutos.



Desarrollo:

Los participantes se reparten en grupos de tres. A cada uno de ellos se le da una rueda de los cultivos del Huerto por estaciones y una ficha con 4 cultivos que se localicen en ese momento en fase de siembra, cosecha o desarrollo (preferentemente de diferentes épocas históricas).

Se han de buscar las especies propuestas para conocer su origen histórico, y una vez localizadas, se puede utilizar la "Rueda de las estaciones" para conocer su ciclo biológico.

Además también deberán reconocerse las partes que se usan de la planta, su función en la misma y el proceso de desarrollo.

El responsable del grupo adaptará las actividades a la edad, formación y expectativas de los participantes.

Descubramos nuestras semillas

Actividad **9**

Objetivos:

- Conocer la diversidad de especies y la importancia de su conservación.
- Aprender a utilizar de forma básica unas claves de determinación.
- Conocer los ciclos vitales en el Huerto.
- Reconocer los procesos biológicos que se desarrollan en el Huerto.

- Conocer las especies hortícolas, sus partes útiles, su origen histórico en la Comunitat Valenciana y sus ciclos vitales.
- Aumentar el respeto de los participantes hacia los seres vivos y por los alimentos que consumen.

Duración aproximada: 40 minutos.



Desarrollo:

Los participantes se reparten en grupos de tres. Han de recoger algunas de las semillas del Huerto. A continuación, en el laboratorio, han de tratar de identificarlas estudiando sus características.

El responsable del grupo adaptará las actividades a la edad, formación y expectativas de los participantes.



Centre d'Educació Ambiental de la Comunitat Valenciana

Direcció

Ctra. Siderúrgica, km 2
46500 Sagunt (València)

Direcció postal

Apartat de correus 100
46520 Port de Sagunt (València)

Informació y reserves

Tel. 962 680 000
Fax: 962 672 944
<http://www.cma.gva.es/ceacv>
ceacv@gva.es

Las visitas de grupos se han de concertar previamente.

Entrada gratuita.