**iNSTANCIA PROVINCIAL 2021**

**TÍTULO DEL TRABAJO**: “De la huerta en casa al invernadero de la escuela”.

**NIVEL: Primario**

**CAMPO DEL CONOCIMIENTO/ESPACIO CURRICULAR/UNIDAD: Educación Agraria MODALIDAD:**

**SALA/GRADO/AÑO/CICLO/SECCIÓN: 6º CANTIDAD DE ALUMNOS/AS PARTICIPANTES:**

**EJE TEMÁTICO: El reconocimiento y desarrollo de procesos productivos agrarios en diferentes ámbitos.**

**SABERES: Reconocimiento de la forma de organizar y diseñar una actividad productiva como por ejemplo la huerta familiar.**

* **DATOS DE LA INSTITUCIÓN**

**NOMBRE Escuela Nº 196 de JC “Rca. Del Líbano”**

**LOCALIDAD: Intendente Alvear TELÉFONO: 02302 481186**

**CORREO ELECTRÓNICO: escuela196@lapampa.edu.ar**

**DOCENTES**

LUCAS, ROBERTO CARLOS

**Registro narrativo**:

Este proyecto comienza cuando la situación epidemiológica del 2020 nos obligó a mantener una prolongada cuarentena, en consecuencia, tuvimos que reinventar nuestras prácticas docentes para llegar, a través de propuestas novedosas, a cada uno de nuestros alumnos. En un primer momento el propósito de esta propuesta fue inducir a los niños un precoz interés por las actividades de producción de hortalizas de estación, el trabajo en conjunto en el núcleo familiar y el aporte de ingresos para disminuir los costos de la canasta básica de alimentos, por lo cual nace este proyecto llamado “La huerta en casa”.

En su primera etapa los que integraron este proyecto fueron alumnos de la Escuela, luego se sumaron ex alumnos, alumnos de otras instituciones y comunidad.

Para poder llevar a cabo esta propuesta contamos con el valioso aporte del INTA Gral. Pico el CERET quienes contribuyeron con las semillas de estación. De esta manera se pudo comenzar con la siembra de otoño – invierno, para lo cual los participantes del proyecto contaban con diferentes espacios, algunos disponían de terreno otros no, entonces usaron recipientes como macetas, bidones de plástico, cajones de madera, botellas, tarros, etc.

Con la llegada de la presencialidad a comienzo del ciclo lectivo 2021, la Escuela se reorganizó, dividiendo cada grado en dos burbujas de trabajo, entonces se decidió mantener la planificación de este proyecto, ya que la Escuela cuenta con un macro túnel de seis metros de ancho por veinticinco metros de largo. Además, cabe mencionar que, en el mes de mayo, las clases no presenciales hicieron que la propuesta proyectada en la Huerta de la Escuela tomara el formato virtual, aprovechando estos encuentros, muchos de ellos desde el formato papel, para indagar de alguna manera, conocimientos previos respecto a las tareas de labranza en el suelo, preparación del mismo, siembra de vegetales de estación, cosecha y clasificación de los alimentos según su parte comestible, entre otros.

Con la ayuda del personal de patio se realizaron las primeras actividades, las cuales resultaban más difíciles y/o pesadas: se retiraron todos los vegetales malezas en su mayoría por completo, se removió el suelo con un motocultivador a 40 cm de profundidad, se rastrilló, se sacaron raíces y demás objetos, se emparejó el suelo y finalmente se realizó un desnivel de Este a Oeste de 0,50 cm por metro lineal para su posterior drenaje.

Con ayuda de un hilo guía se marcaron cuatro platabandas de 0,80 cm de ancho dejando tres pasillos de 0,30 cm de ancho cada uno.

Se excavó a 0,40 cm de profundidad quedando bateas de 0,80 cm de ancho, se colocó Nylon tipo silo bolsa en toda la superficie del terreno para que raíces y malezas no interfirieran en el proceso de producción. Las bateas fueron rellenadas con estiércol y tierra de una antigüedad de 5 años.

Se confeccionó el riego colocando 4 mangueras de polietileno negro de una pulgada de diámetro con goteros regulables en cada batea.

La disposición de los cultivos en las bandejas teniendo en cuenta la exposición solar quedó de la siguiente manera:

* Bandeja N°1(Sur): Cultivo de Lechuga con goteros a una distancia de 0,20 cm.
* Bandeja N°2(Centro): Cultivo de Tomate, Pimiento y Kale, donde los goteros están dispuestos a una distancia de 0,50 cm unos de otros.
* Bandeja N°3(Centro): Cultivo de Tomate, a 0,50 cm de distancia entre goteros.
* Bandeja N°4 (Norte): Cultivo de Zapallito del tronco redondo a una distancia de 100 cm.

Cabe destacar que cada manguera tiene su llave de corte según necesidad hídrica de los cultivos mencionados anteriormente. Las mangueras están conectadas a un tanque de plástico de 500 litros. Se toman registros diarios de temperatura exterior, temperatura interior del macro túnel, temperatura de suelo y humedad ambiental. Faltaría saber PH de suelo y análisis del mismo en nutrientes y PH de agua.

Ante la necesidad de obtener datos los ensayos de riego fueron realizados con anterioridad, en cantidad de agua suministrada, como así el drenaje con pendiente, ventilación, humedad, temperatura de suelo, aparición de enfermedades e insectos.