



# AGROECOLOGIA

Jornada Sensibilización  
Educación Primaria



AYUNTAMIENTO DE  
BENALMADENA

**Benalmádena Participa**  
PRESUPUESTOS PARTICIPATIVOS

## Créditos

**Título:** *Sensibilización en Agroecología para alumnado de Tercer Ciclo de Primaria.*

**Autoría textos y diseño:** Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad” (2023)

Caracola del Centro de Ecología Social Germinal  
Parque de San Jerónimo s/n. 41015 Sevilla (España)

Correo-e: [info@redandaluzadesemillas.org](mailto:info@redandaluzadesemillas.org)

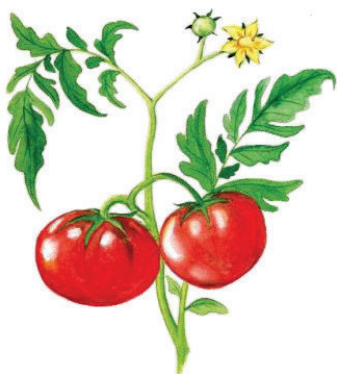
Web: [www.redandaluzadesemillas.org](http://www.redandaluzadesemillas.org)

**Financia:** Ayuntamiento de Benalmádena. Presupuestos participativos. Campaña de sensibilización en agroecología dirigida a jóvenes y adultos a través de charlas y talleres educativos.

**Fotografías e ilustraciones:** Imagen Collage Portada: fondo Huerto. Blog Temas ambientales. José Alberto Pineda <https://www.temasambientales.com/search?q=agroecologia>. Gallinitas de ¿Quién nos alimentará? La red campesina alimentaria o la cadena agroindustrial. 3ª Edición. 2017. ETC GROUP. <http://cajondeherramientas.com.ar/wp-content/uploads/2017/10/etc-quien-nos-alimentara-2017-es.pdf>. Mariposas, Olla de verduras. "Designed by macrovector / Freepik". Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural de la Generalitat de Catalunya (ilustraciones en ¿Quién se encarga de la comida? y ¿Qué comida te gusta?), Intermón Oxfam (fotografía en Tres cosas más ¡¡¡muy importantes!!!), Programa Aldea (fotografía e ilustraciones en Manejando nuestro huerto: La tierra y El agua, el sol, el aire), Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad” (resto de imágenes).

**Reproducción y divulgación:** Esta obra está bajo una licencia de [Creative Commons BY-NC-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/). Todo el material puede ser reproducido y utilizado libremente siempre que sea con fines no comerciales, que se cite la autoría y se comparta bajo la misma licencia. En caso de su uso, por favor envíennos una copia para nuestro conocimiento a [info@redandaluzadesemillas.org](mailto:info@redandaluzadesemillas.org)

# ÍNDICE



## ¿QUÉ ES LA AGROECOLOGÍA?

### Bloque 1 Consumo responsable

Pág. 5 ¿Dónde hace la compra tu familia?

Pág. 7 ¿Quién se encarga de la comida en casa?

Pág. 9 ¿Cuál es tu comida favorita?

Pág. 11 Dos cosas más muy importantes!!!:



A

G

R

O

### Bloque 2 Manejando nuestro huerto

Pág. 12 La tierra

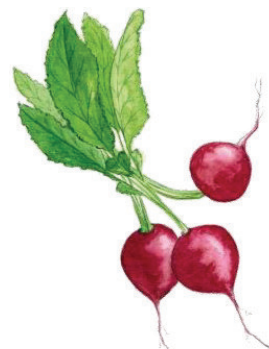
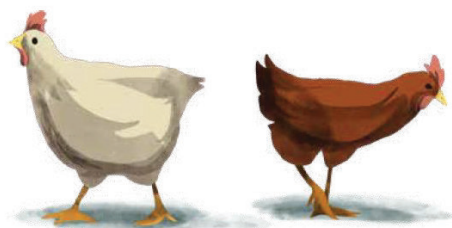
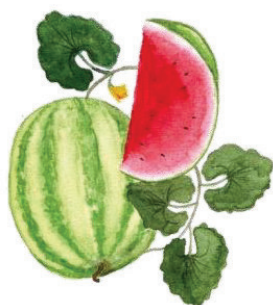
Pág. 14 El agua

Pág. 15 Las semillas

Pág. 16 Cuidados de las plantas

Pág. 17 ¿Y qué hacemos con lo que producimos?

ECOLOGIA



# ¿QUÉ ES LA AGROECOLOGÍA?

## Me preguntas.....



Agroecología es pasárselo bien comiendo cosas ricas, sanas y nutritivas, hechas con alimentos que han sido producidos sin usar productos químicos, respetando el medio ambiente y pagando un precio justo a quienes los producen.

Para hacer más agroecológica nuestra comida hay muchas cosas fáciles que podemos hacer, tanto en casa como en el huerto del cole.

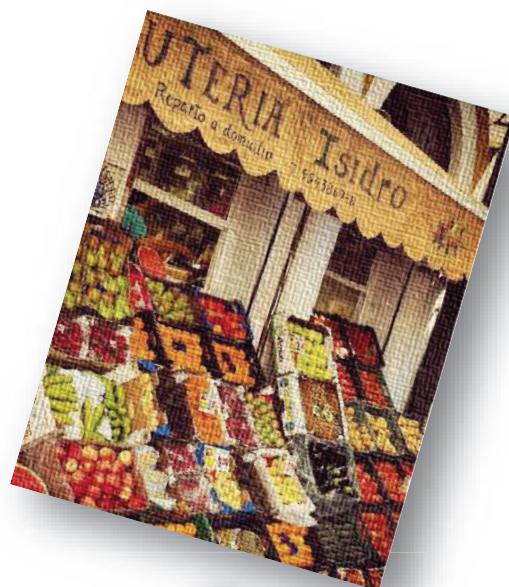
A lo largo de este manual te lo contamos. Esperamos que te guste y lo pongas en práctica.



..... AGROECOLOGÍA puedes ser tú

## *¿Dónde hace la compra tu familia?*

Comprar la comida en mercadillos o en fruterías es lo mejor, así las frutas y verduras tienen que viajar poco y están más frescas. Cuando compramos en centros comerciales los alimentos tienen que viajar más y hay que usar más productos químicos para cultivarlos y conservarlos frescos.



## ¿Dónde hace la compra tu familia?

Vamos a puntuarnos a ver cómo de agroecológica es nuestra compra:

<b>¿Dónde compra los alimentos tu familia? Cuenta como hacéis la compra, el tipo de tienda (en centros comerciales, supermercado cerca de casa, tiendas pequeñas como fruterías, carnicerías o pescaderías).</b>	
Principalmente en centros comerciales o hipermercados: 1 punto agroecológico	
Principalmente en supermercados de tu barrio: 2 puntos agroecológicos	
Principalmente en tiendas pequeñas como fruterías, carnicerías o pescaderías: 4 puntos agroecológicos	
¿Tienes algún familiar que cultiva verduras o cría animales y os lo da para comérselos? Cuéntanos quién es y qué es lo que produce.	
Si en tu familia tenéis huerto o criáis animales para comérselos apúntate 5 puntos agroecológicos más	
<b>Suma los puntos agroecológicos que has conseguido:</b>	

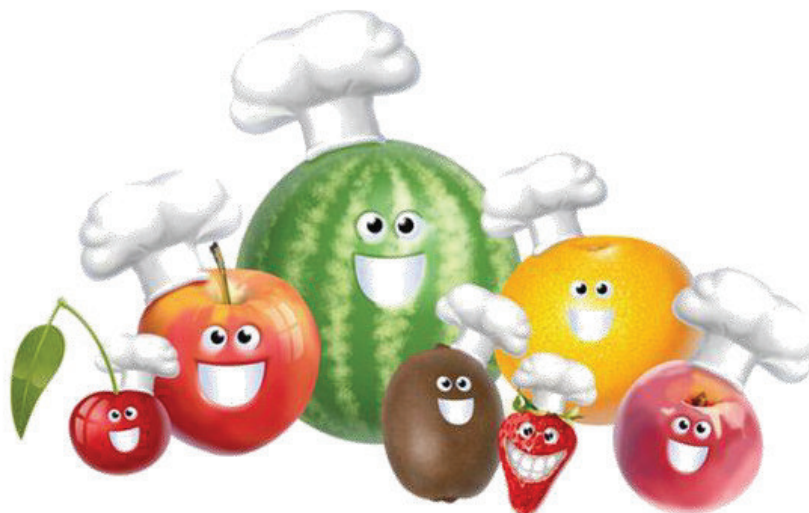
Piensa y escribe algunas ideas de lo que puedes hacer para mejorar tu puntuación:

*¿Quién se encarga de la comida en casa?*



Para que haya agroecología en casa tenemos que repartirnos las tareas de forma justa. Cada persona tiene que hacer lo que le corresponde a su edad sin diferenciar entre niños y niñas.

Podemos hacernos preguntas como: ¿quiénes van a la compra y hacen la comida? o ¿quiénes limpian y recogen la mesa en casa?



## ¿Quién se encarga de la comida en casa?

Vamos a puntuarnos a ver cómo de agroecológico es el reparto de tareas en casa:

¿Quién se encarga de la alimentación en casa?	
Casi todo lo hacen las mujeres: anota 1 punto agroecológico	
Entre las mujeres y los hombres, pero las mujeres más: 2 puntos agroecológicos	
Se hacen por igual o algo más los hombres: 3 puntos agroecológicos	
Si en casa solo vivís mujeres olvídate de lo anterior y apúntate directamente 3 puntos agroecológicos	
Si tu colaboras haciendo algunas de estas tareas en casa todos los días apúntate 2 puntos agroecológicos más	
<b>Suma los puntos agroecológicos que has conseguido:</b>	

Piensa y escribe algunas ideas de lo que puedes hacer para mejorar tu puntuación:



## *¿Cuál es tu comida favorita?*

Una alimentación agroecológica hace que tengamos energía, seamos más listos y estemos alegres. Por eso son muy importantes los alimentos frescos, especialmente las frutas y las verduras frescas, porque son los alimentos que aportan el mejor conjunto de sustancias nutritivas (vitaminas, minerales).



Además, son los que menos energía consumen en su producción porque no necesitan ser elaborados en una fábrica y suelen recorrer menos distancias desde donde se producen hasta nuestras casas.

También es agroecológico consumir platos tradicionales a base de legumbres y verduras. Por último, cocinar los alimentos en casa es más agroecológico que comprar latas o botes de comida preparada.



# ¿Cuál es tu comida favorita?

Vamos a puntuarnos a ver cómo de agroecológico son nuestros gustos:

**Escribe una lista con 5 de las cosas que más te gustan para comer:**

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

Si en tu lista todos son alimentos envasados ya preparados anótate solo 1 punto agroecológico	
Si hay algún plato que se prepara en casa a partir de pescado, carne o huevos son 2 puntos agroecológicos	
Si en tu lista aparece algún plato con legumbres o verduras apúntate 3 puntos agroecológicos	
Si en tu lista aparecen alguna fruta o ensalada de verduras apúntate 5 puntos agroecológicos	
<b>Suma los puntos agroecológicos que has conseguido:</b>	

Piensa y escribe algunas ideas de lo que puedes hacer para mejorar tu puntuación:

## *Dos cosas más... ¡¡¡muy importantes!!!*

*¿Son ecológicos los alimentos que consumes?*

Para alimentarse de forma agroecológica lo mejor es consumir la mayor parte de productos ecológicos. Cuando vayas a comprar con tus padres, es muy fácil identificar un producto ecológico, ya que siempre llevan este símbolo en la etiqueta. Además, puedes saber si se ha producido en Andalucía si te fijas en las letras que aparecen debajo del dibujo, deben de terminar por AN.



ES - ECO - XXX - AN

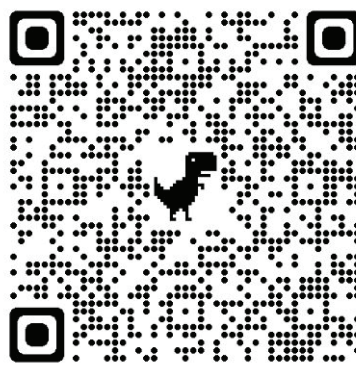
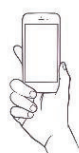
Los productos ecológicos que terminan con el código -AN han sido producidos o elaborados en Andalucía

*¿Consumes las frutas y las verduras de temporada?*

Los alimentos en su temporada están más ricos y son más nutritivos. Es muy fácil saber qué frutas y verduras podemos comer en cada mes del año. Diles a tus padres y a tus maestros que escaneen los calendarios y los pongan en clase y en la cocina de casa para que no se te olvide.



*Calendario de frutas de temporada*

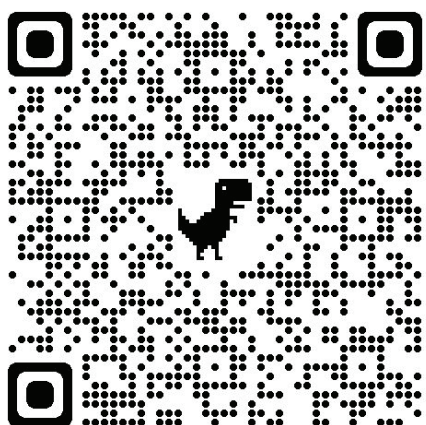


*Calendario de verduras de temporada*

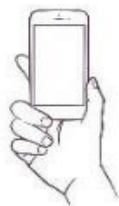
# MANEJANDO NUESTRO HUERTO: LA TIERRA

La tierra es muy importante, junto con los seres vivos de pequeño tamaño que viven bajo el suelo y por eso no los vemos, pero que ayudan a que nuestro huerto esté sano.

Para que las plantas crezcan felices hay que añadir al suelo abonos naturales como estiércol o compost. Si no tenéis cerca una granja que os proporcione estiércol podéis hacer vuestro propio abono usando una compostera. Si no tenéis una en el cole es fácil fabricársela, escaneando este código QR.



*Cómo hacer una compostera*



Puedes traer los restos vegetales que sobran en la cocina de casa al hacer la comida, y una vez cortados en trozos pequeños, echarlos en la compostera y mezclarlos con hojas y demás restos vegetales que haya en el patio del colegio.

# MANEJANDO NUESTRO HUERTO: LA TIERRA

Haz una lista con cosas que puedes traer de casa para añadir a la compostera. Piensa que deben ser restos VEGETALES, que NO estén cocinados. También sirven las cáscaras de los huevos. Te damos algunas ideas:

- Cáscaras de huevos -

.....  
- Piel de la fruta -

.....  
- Posos del café -

.....  
- -

.....  
- -

.....  
- -

.....  
- -





MANEJANDO NUESTRO HUERTO:

EL AGUA

El agua es fundamental para las plantas. En Andalucía llueve poco, así que es muy importante reducir el consumo de agua. Para evitar que se desperdicie, debemos regar en las primeras horas del día o por la noche, cuando hace menos calor.

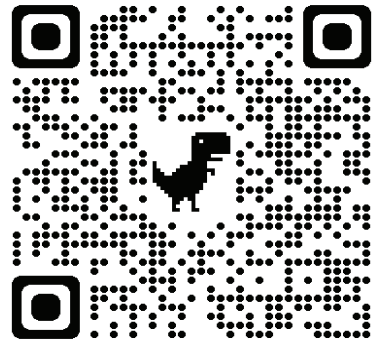
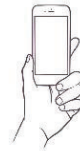


Piensa y escribe algunas ideas de lo que puedes hacer para ahorrar agua en el huerto:



## MANEJANDO NUESTRO HUERTO: LAS SEMILLAS

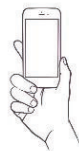
Por otra parte, en Andalucía podemos cultivar casi todas las cosas que consumimos habitualmente. Algunas plantas crecen en el otoño y durante el invierno y otras en primavera y verano. Por eso es bueno saber qué plantas podemos poner en cada momento. Dile a tus maestros que descarguen este calendario y así sabréis cuando se puede sembrar cada cosa en el huerto.



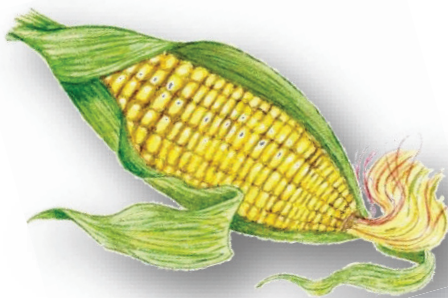
*Calendario de siembra del huerto*



*Libro Cómo obtener tus propias semillas*



Para poder cultivar un huerto es fundamental disponer de **SEMILLAS**, que nos proporcionarán nuevas plantitas cada año. Para conseguirlas necesitamos dejar que maduren algunos frutos del huerto y en lugar de comerlos podemos sacarles las semillas y guardarlas para el curso que viene. Desde aquí tus profes se pueden descargar una guía para aprender a sacar tus propias semillas, en lugar de comprarlas.



## MANEJANDO NUESTRO HUERTO: CUIDADOS DE LAS PLANTAS

Para que nuestras plantas crezcan fuertes y sanas hay que tratarlas con cariño. Tenemos que abonar el suelo antes de sembrarlas y que no les falte el riego. Además, para mantener nuestro huerto hay dos tareas que debemos realizar durante todo el curso:

- Quitar del suelo las plantitas que salen alrededor de los cultivos y que pueden perjudicarles si las dejamos crecer.
- Vigilar cómo crecen las plantas; algunos tomates, judías, pepinos, vides y otros cultivos son trepadores y necesitan que les construyamos soportes para apoyar sus ramas. Con las lechugas hay que estar pendientes para atar las hojas y que formen cogollos cuando llega el momento.



Cuando las plantas están bien abonadas, regadas y con el sol y la temperaturas que necesita cada una se suelen mantener sanas. A veces, como nos pasa a las personas, las plantas pueden sufrir enfermedades causadas por microorganismos. También pueden verse atacadas por insectos, pájaros o conejos que se comen las hojas.

Si el daño no es muy grande podemos quitar con las manos los insectos y las orugas que se comen las hojas. Otra forma divertida de evitar que algunos animales se coman las plantas es construir un espantapájaros.



## MANEJANDO NUESTRO HUERTO: ¿Y QUÉ HACEMOS CON LO QUE PRODUCIMOS?

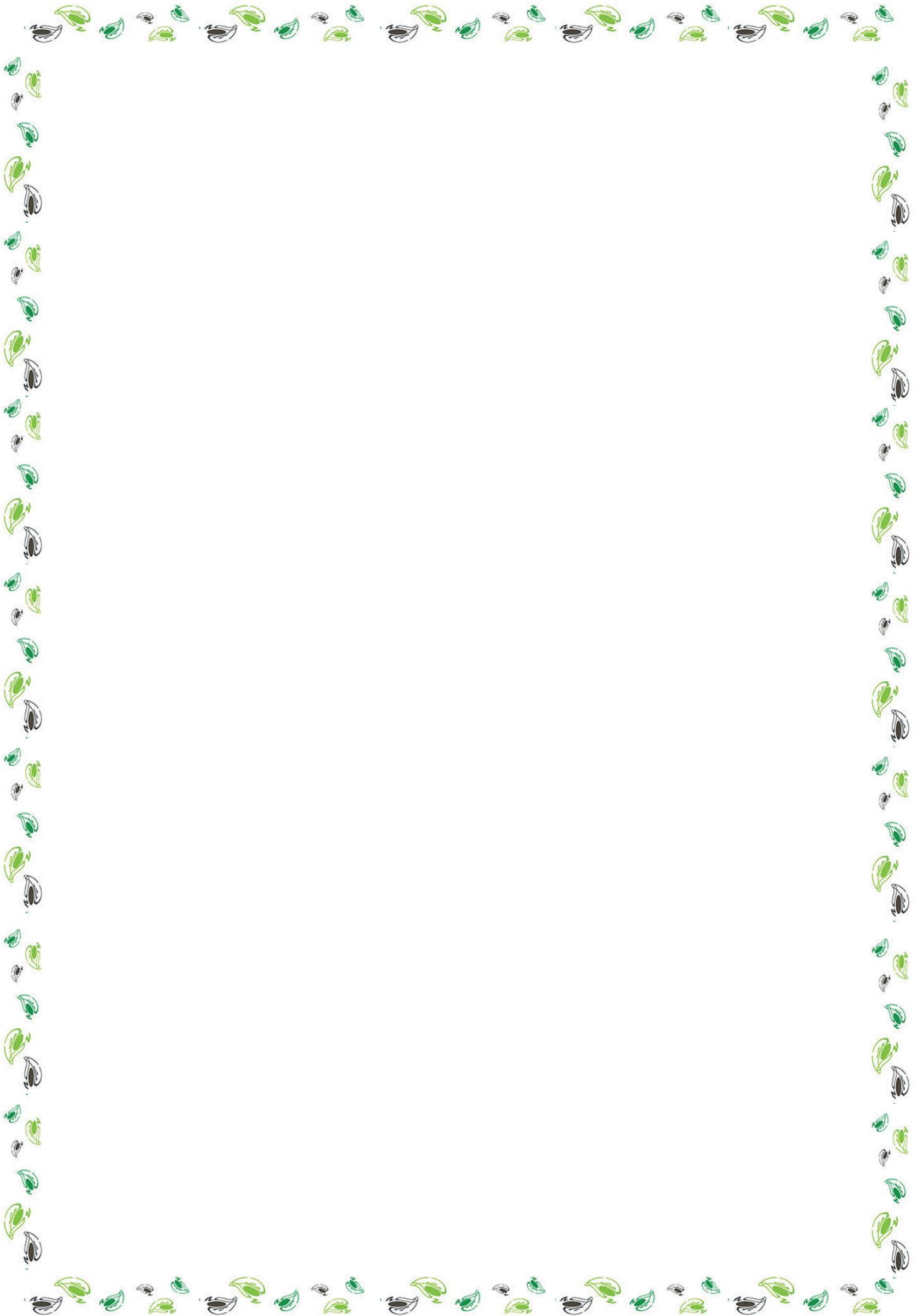
Cuando vemos crecer nuestras plantas en el huerto estamos deseando que llegue el momento de poder probarlas, pero no siempre va a ser posible. Si hay pocas plantas de algún cultivo lo mejor es dejar que maduren del todo sus frutos y sacarles las semillas para poder sembrarlas el curso que viene.

Si tenemos frutas en el huerto podemos organizar desayunos y disfrutar de ellas en el cole y si tenemos mucha producción lo mejor es dárselas a algún comedor social para personas que lo necesitan. ¡Lo mas agroecológico es siempre compartir!



A decorative border consisting of a repeating pattern of green leaves and black outlines, arranged in a rectangular frame around the page.

MIS NOTAS:



# IMPARTE



# FINANCIA



AYUNTAMIENTO DE  
BENALMADENA

**Benalmádena Participa**  
PRESUPUESTOS PARTICIPATIVOS