

# LA HUERTA DEL CONDE

IES CONDE LUCANOR (PEÑAFIEL)

CURSO 2025-2026

PROGRAMA DE AGRICULTORES Y GANADEROS DEL FUTURO  
APOYO A LA PREPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DE HUERTOS ESCOLARES

## 1. TÍTULO DEL PROYECTO

La huerta del Conde

## 2. OBJETIVOS

- Que los alumnos descubran y se familiaricen con la actividad agrícola.
- Conocer la importancia que la agricultura tiene para el conjunto de la sociedad.
- Contribuir a alcanzar unos hábitos de alimentación saludable.
- Conocer y experimentar el cultivo de hortalizas en un huerto.
- Identificar las herramientas propias del huerto conociendo su labor facilitadora del trabajo, su variedad, usos y materiales.
- Hacer uso adecuado de las herramientas.
- Conocer la historia de la agricultura.
- Conocer el desarrollo de las plantas.
- Conocer las técnicas propias de la agricultura ecológica.
- Sembrar, plantar, cuidar y recolectar hortalizas.
- Valorar el esfuerzo para la obtención de una hortaliza.
- Experimentar los métodos de lucha ecológica contra plagas y enfermedades.
- Redescubrir nuevas técnicas y métodos agrícolas desarrollando la imaginación y la creatividad.
- Desarrollar la autonomía, comunicación y sociabilidad de los individuos del grupo.
- Valorar el trabajo en equipo y la solidaridad.
- Tomar conciencia de los problemas medioambientales que origina la agricultura intensiva.

## 3. MARCO DE ACTUACIÓN

### a. CARACTERÍSTICAS Y TIPOLOGÍA DEL CENTRO

El IES Con Lucanor se encuentra en la localidad vallisoletana de Peñafiel, cuenta con aproximadamente 400 alumnos y 54 profesores. Se imparten las siguientes enseñanzas:

|              |       |                              |
|--------------|-------|------------------------------|
| ESO :        | 1º    | 3 Líneas                     |
|              | 2º    | 4 Líneas                     |
|              | 3º    | 3 Líneas más diversificación |
|              | 4º    | 3 Líneas más diversificación |
| BACHILLERATO | BCT 1 |                              |

BHCS 1

BCT 2

BHCS 2

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA (Agrojardinería y composiciones florales)

FPB 1

FPB 2

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO (Sistemas microinformáticos)

SMR 1

#### **b. DESTINATARIOS**

Los destinatarios de la actividad “Apoyo a la preparación y mantenimiento de Huertos Escolares” son los alumnos de Formación profesional. En primer lugar y trabajando directamente el terreno, los alumnos de FPB (Agrojardinería y composiciones florales), en 1º hay 8 alumnos matriculados y en 2º hay 5 alumnos.

Por otro lado, también participarán de forma puntual los alumnos de biología de distintos cursos de ESO, realizando visitas al huerto, acompañados de sus respectivos profesores.

#### **c. AGENTES IMPLICADOS**

##### **DEPARTAMENTO DE BIOLOGÍA**

Los profesores de la especialidad de Operaciones de Producción Agraria, pertenecientes al Departamento de Biología y que imparten los módulos profesionales de la especialidad de la FPB de Agrojardinería y composiciones florales:

**D. LORENZO BEJARANO MESA**

**Dª MARÍA ELISA PASTOR SÁNCHEZ**

#### **4. DESARROLLO DEL PROYECTO**

##### **a. EL DISEÑO DEL ESPACIO DEL HUERTO**

El centro cuenta con dos estructuras de invernadero tipo túnel de acero galvanizado de la que en cursos pasados cubrimos una pequeña superficie de aproximadamente 48 m<sup>2</sup> con lámina flexible de PE. Se pretende ampliar la superficie de invernadero en el presente curso académico en 64 m<sup>2</sup> mas, en total haría 112 m<sup>2</sup>.

Dentro del invernadero tenemos una zona de semillero de 4 m<sup>2</sup>, una superficie de 12 m<sup>2</sup> cubierta con geotextil para producción de planta en contenedor y el resto de la superficie se dedica al cultivo de planta hortícola. En el presente curso se pretende cultivar además: planta para flor cortada (gladiolos, claveles, crisantemos ...), plantas de flores comestibles (capuchina, viola, ..), plantas condimentarias (albahaca, menta, tomillo, cilantro...)

Zona de huerto exterior, 100 m<sup>2</sup>.

Umbráculo de 50 m<sup>2</sup> y zona de aviverado de plantas.

Áreas de compostaje.

## b. CALENDARIO DE ACTIVIDADES. CRONOGRAMA

De manera general, estas son las tareas que se suelen realizar en las distintas estaciones:

| ESTACIÓN  | LABORES DE MANTENIMIENTO  |   |
|-----------|---|---|
| Otoño     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hacer una labor profunda (40 cm).</li> <li>Realizar un abundante abonado de fondo.</li> <li>Trasplantar y sembrar la huerta de otoño e invierno.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Trasplantar aromáticas y arbustos.</li> <li>Hacer laboreos superficiales.</li> <li>Aporcar cebolleta y puerros.</li> </ul>   |
| Invierno  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hacer semilleros y trasplantes de cultivos de primavera/verano.</li> <li>Fabricar invernaderos.</li> <li>Diseñar la huerta de verano.</li> <li>Hacer laboreos superficiales.</li> <li>Trasplantar arbustos y aromáticas.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Instalar microtúneles o mantas térmicas.</li> <li>Preparar y arreglar el sistema de riego.</li> <li>Aporcar ajos, cebollas, cebolletas y puerros.</li> </ul>   |
| Primavera | <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar la tierra, abonarla, airearla.</li> <li>Hacer un abonado de fondo en donde sea posible.</li> <li>Hacer semilleros y trasplantes de los cultivos de verano.</li> <li>Eliminar malas las malas hierbas (desherbar).</li> <li>Control biológico de plagas.</li> <li>Siembra de flores.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Planificar el riego para el verano.</li> <li>Hacer laboreo superficial.</li> <li>Mantas térmicas y microtúneles.</li> <li>Ir sustituyendo escalonadamente la huerta de otoño-invierno por la de primavera-verano.</li> <li>Entutorar habas, guisantes...</li> <li>Aporcar patatas, cebollas, puerros, ajos.</li> </ul> |
| Verano    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hacer semilleros y trasplantes de los cultivos de otoño/ invierno.</li> <li>Eliminar las malas hierbas (desherbar).</li> <li>Control biológico de plagas.</li> <li>Recogida de semillas de flores.</li> <li>Diseño de huerta de invierno.</li> <li>Laboreo superficial.</li> <li>Abonado (golpe de nitrógeno) a frutos (añadir algo de mantillo alrededor de las plantas de fruto).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Podar frutos y coles.</li> <li>Eliminar restos de frutos muertos y de matas secas.</li> <li>Entutorar tomates, frutos, judías y poner red a los pepinos.</li> <li>Poda de solanáceas.</li> <li>Aporcar solanáceas (patatas, tomate, pimiento) y coles.</li> </ul>  |

En el cuadro siguiente vemos muchos de los cultivos hortícolas que producimos en nuestro huerto con informaciones relevantes referentes a las épocas de cultivo-recolección y forma de siembra recomendada.

|                  | SEMIENBRA DIRECTA | SEMILLERO | TRASPILANTE | RECOLECCIÓN | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | NOVIEMBRE | DICIEMBRE |
|------------------|-------------------|-----------|-------------|-------------|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|
| Ajos blancos     |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Acelgas          |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Espinacas        |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Remolacha        |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Escarola         |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Lechuga          |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Alcachofas       |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Tomate           |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Pimiento         |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Berenjena        |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Patata           |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Rabanitos        |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Repollo          |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Coliflor         |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Lombarda         |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Apio             |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Zanahoria        |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Perejil          |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Guisantes        |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Habas            |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Judías           |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Garbanzos        |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Lentejas         |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Puerro           |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Cebolla temprana |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Cebolla tardía   |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Pepino           |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Melón            |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Sandía           |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Calabaza         |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Calabacin        |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Fresas           |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Maiz             |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Girasol          |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |
| Albahaca         |                   |           |             |             |       |         |       |       |      |       |       |        |            |         |           |           |

### c. MANTENIMIENTO DEL ESPACIO

Las labores culturales precisas para cada uno de los cultivos y el mantenimiento de las diferentes infraestructuras e instalaciones (invernadero, sistema de riego, umbráculo, composteras...) lo realizarán los propios alumnos participantes en el proyecto bajo la supervisión de los profesores responsables.

## 5. COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PROYECTO

El proyecto del huerto se lleva a cabo en horario escolar y como una actividad más de los módulos:

- 3051- Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos.
- 3053- Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros centros de jardinería.
- 3050- Riego, abonado y fertilización

Por este motivo la programación de dichos módulos refleja todos los aspectos relativos al proyecto del huerto. La programación de FPB forma parte de la PGA del Centro y está a disposición de toda la Comunidad educativa.

A través de las redes sociales del centro se difundirán imágenes de la evolución de nuestro huerto e informaciones referidas a la comercialización de nuestros productos.

## **6. EVALUACIÓN. RESULTADOS ESPERABLES**

Al finalizar el curso escolar se realiza una memoria en la que se reflejan los resultados obtenidos, valorando los mismos, indicando las dificultades surgidas y como se solventan.

Además reflejamos las posibles mejoras y necesidades materiales para próximas temporadas.

## **7. PERSPECTIVAS DE CONTINUIDAD**

El huerto comenzó a trabajarse el curso 2023-2024. El presente curso continuamos con la labor, aumentando la superficie cultivada y diversificando las producciones. Esperamos continuar en cursos posteriores aumentando y mejorando nuestro huerto.