

n° 27



## Boletín del CEACV

ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE  
Enero-Mayo 2019



# CENTRE D'EDUCACIÓ AMBIENTAL

DE LA COMUNITAT  
VALENCIANA



# Índice

**01**

Editorial

*Pág. 04*

**02**

Reseña literaria

*Pág. 05*

**03**

Reseña audiovisual

*Pág. 06*

**04**

Webs

*Pág. 08*

**05**

Apps

*Pág. 09*

**06**

Buenas prácticas ambientales

*Pág 10*

**07**

Otras entidades de la educación ambiental

*Pág. 12*

**08**

Conoce el CEACV

*Pág. 14*

**09**

El almanaque del huerto

*Pág. 17*

**10**

Actividades del CEACV

*Pág.19*

**11**

El centro de documentación del CEACV

*Pág. 23*

**12**

Novedades de la biblioteca

*Pág. 24*

# 01

## Editorial

La población mundial alcanza ya más de 7.500 millones. Se espera que para final de siglo se supere la cifra de los 10.000 millones. Uno de los principales retos de la humanidad, ya en la actualidad, es el de alimentar suficientemente (en cantidad) y saludablemente (en calidad) a esta creciente población. Afrontar este reto va a requerir de grandes esfuerzos en campos diversos: incrementar la producción, mejorar la distribución, reducir los recursos primarios necesarios, reducir los impactos ambientales, reducir las pérdidas a lo largo del proceso de producción, procesado y distribución de los alimentos, etc.

Otro de los grandes retos es el del cambio climático. Los sistemas para la producción de alimentos a nivel mundial representan hoy por hoy una de las mayores fuentes de gases de efecto invernadero (GEI), causantes del calentamiento global y sus consecuencias. Los procesos de transformación de los hábitats silvestres (como bosques, marjales o pastizales) en tierras de cultivo, emiten millones de toneladas de gases de efecto invernadero. Las técnicas convencionales de cultivo son, asimismo, grandes emisoras debido a los consumos energéticos en la maquinaria, en la fabricación de fertilizantes y productos fitosanitarios de síntesis, y en el uso y distribución de agua. Hay que añadir que las tierras de cultivo tienen menor capacidad para absorber y almacenar CO<sub>2</sub>, el principal gas de efecto invernadero, que los sistemas naturales.

En cuanto a la ganadería, según datos de la FAO, el sector es responsable de la emisión de alrededor del 15% de las emisiones de gases de efecto invernadero, más que el resto de fuentes de alimentos. Las emisiones son causadas por el cambio en el uso de la tierra, la fermentación digestiva, la producción de alimento y la gestión de los desechos de animales.

Cabe sumar las emisiones de GEI que también se producen con el procesamiento, almacenamiento y distribución de los alimentos, tanto los agrícolas como los ganaderos.

Finalmente, es necesario llamar la atención sobre el desperdicio de alimentos. Un tercio de los alimentos que se producen a nivel global, no se consumen, se pierden (según datos de la FAO). Es inadmisibles tolerar que se desperdicien 1.300 millones de toneladas de alimentos cuando hay una buena parte de la población que pasa hambre.

Estamos obligados como sociedad a transformar los sistemas agrarios hacia modelos respetuosos con el clima y con el medio ambiente. En este sentido, la producción agroecológica es el sistema general de gestión agraria y producción de alimentos más respetuoso y que, además, contribuye al desarrollo rural así como al bienestar animal.

*Anna Pons Frígols*  
*Jefa de Sección de actividades del CEACV.*

# 02

## Reseña literaria

*La tierra entre las manos*



**Título original:**

*El huerto familiar ecológico*

**Autor:**

*Mariano Bueno*

**Año:**

2014

**Nº Páginas:**

429

**Editorial:**

RBA

Nos encontramos en un momento de cambio, la sociedad empieza a tomar conciencia de las repercusiones que tienen nuestros actos en el planeta y empieza a cambiar su estilo de vida, adoptando actitudes más sostenibles con el territorio, así que si tienes en mente evitar el consumo de productos manufacturados, cambiar tu estilo de alimentación hacia uno más saludable y de mayor calidad y quieres empezar a cultivar tus propios alimentos ecológicos, entonces EL HUERTO FAMILIAR ECOLÓGICO es tu libro.

Mariano Bueno, autor de este libro es un experto, pionero y gran divulgador de la Agricultura Ecológica, la Geobiología, la Bioconstrucción y las alternativas de vida más saludables en nuestro país y en Latinoamérica. Natural de Benicarló, comenzó a dedicarse a la agricultura desde edad temprana y actualmente dedica su tiempo a una intensa labor investigadora, divulgadora y docente.

Cultivar un huerto ecológico tiene múltiples ventajas, a parte de los productos de mayor calidad que obtenemos para alimentarnos, mejora nuestro estado físico al practicar ejercicio y pasar más horas al aire libre, nos devuelve la sensibilidad y el contacto con la madre tierra, nos ayuda a entender el ciclo de la vida y a promover una mayor biodiversidad, puede ser un espacio en el que pasar tiempo en familia y además puede convertirse en una alternativa económica.

No es imprescindible disponer de un pedazo de tierra para cultivar un huerto, es posible iniciarse en el mundo del cultivo ecológico desde casa, crear un huerto urbano en la terraza o el balcón puede ser una buena opción o incluso formar parte de un huerto comunitario.

En el libro podemos encontrar todo lo necesario para poner en marcha nuestro huerto, es una verdadera enciclopedia de la agricultura ecológica, además explicado de manera clara, amena y muy gráfica. Contiene numerosos apartados con fotografías, dibujos y trucos para llevar a cabo. En esta nueva edición actualizada encontraremos información sobre:

Las prácticas agrícolas, las herramientas del huerto, la reproducción vegetal, los problemas del huerto (plagas y enfermedades y cómo solventarlas), la importancia del tiempo y el clima, el abonado y el compost, los cultivos hortícolas y las especies beneficiosas, cómo complementar el entorno del huerto y el huerto medicinal.

La información es relevante para todos los interesados en la agricultura ecológica, ya sean iniciados o expertos en este campo, este libro es una fuente de sabiduría para todo aquel que quiera vivir en armonía con la naturaleza y disfrutar de una buena salud.

*Silvia Raya*

*Licenciada en Ciencias Ambientales. Educadora del CEACV.*



# 03

## Reseña audiovisual

*El escándalo del  
despilfarro alimentario.*

**Título original:**

*Le scandale du gaspillage alimentaire.*

**Año:**

2012

**Duración:**

50 minutos

**Realización:**

Marie Pierre Raimbault.

En este documental se pone en evidencia un fenómeno que mucho gente no conoce o no quiere conocer: el despilfarro alimentario. En nuestra sociedad consumista, el despilfarro comienza mucho antes de la llegada de los alimentos a los hogares.

Aproximadamente la mitad de lo que se pesca se devuelve directamente al mar, bien porque no tiene la talla o bien porque no es lo que se buscaba. Estos animales pasan varios minutos en la cubierta del barco hasta que son devueltos al mar, por lo que no todos sobreviven.

Pero no sólo esto, una vez los barcos llegan a puerto, las capturas van a la lonja para su subasta. Si el precio que se pretende obtener no se alcanza, el producto se descarta y o bien se tira, o se usa para hacer harina de pescado o productos como lejía.

Frente a este desperdicio, hay asociaciones que se encargan de recoger esos descartes de lonja, procesarlos y distribuirlos en comedores sociales.

En la agricultura pasa algo parecido, una parte importante de la cosecha se descarta en campo si no tiene el calibre oportuno, o su aspecto no es el que el consumidor espera, o bien porque el precio es bajo y no se recoge.

El despilfarro también llega a los hospitales y comedores escolares, en los que se llega a tirar el 30% de la comida preparada, muchas veces por la mala dosificación de las cantidades o en errores en la confección de los menús.

Pero si hablamos de desperdicio, sin duda donde más se produce es en la gran distribución. Los supermercados tienen que vender los productos que les llegan de forma pre-establecida, y si la fecha de caducidad se acerca (4-5 días) se retiran de las estanterías. Todo esto responde a la idea de que una rotación y frescura permanente hará que los clientes compren más. Además, no distribuyen los productos entre sus empleados porque piensan que de esa forma pierden clientes potenciales. Prefieren tirarlo al contenedor de la basura o, si pueden, donarlo a fines sociales. De esa forma, además de un sustancial descuento en sus impuestos, pueden mejorar su imagen con productos que iban a acabar en la basura.

A pesar de ello, hay iniciativas que intentan cambiar las cosas:

Algunos supermercados realizan batidos o sopas con las frutas y verduras que no tienen salida comercial para darles una segunda vida.

Hay asociaciones que reciben excedentes y donaciones de los supermercados y los distribuyen en tiendas solidarias, a un precio entre el 80 y el 90% menor.

O voluntarios que van los domingos a los mercados callejeros a recoger lo que los puestos no van a vender para redistribuirlo gratuitamente una vez acabado el mercado entre los más necesitados.

De esta forma, las personas que acuden a estos establecimientos se conciencian del desperdicio, aprenden en clases de cocina a no tirar nada, y no tienen que perder su dignidad revolviendo en cubos de la basura.

También hay personas que, por idealismo o necesidad, optan por el free-veganismo. Consiste en alimentarse sólo con los alimentos que los supermercados tiran a la basura, con el objetivo de no formar parte de un sistema de despilfarro alimentario. Como se dice en el documental “El despilfarro es una estrategia de crecimiento para hacer que la gente tire y vuelva a comprar rápidamente”.

Los hogares tampoco se libran de esta cadena de despilfarro. Muchas veces, favorecidos por las campañas de marketing y publicidad, compramos formatos de alimento familiar porque es más barato el kilo. Pero luego, si no lo consumes porque la cantidad es muy grande, acabas tirando a la basura ese ahorro.

Como comenta una madre de familia “Educamos a los niños para que no tiren la comida y no se la dejen en el plato, y al final, sin querer, la tiramos nosotros”.

*Alberto Villalba*

*Ambientólogo. Educador del CEACV.*





# 04

## Webs

El desperdicio alimentario es un problema ambiental poco conocido pero muy impactante. Estas webs nos permiten saber que podemos hacer para evitarlo y reducir nuestro impacto ambiental.



Proyecto fotográfico que pretende visualizar el azúcar libre que hay en muchos de los alimentos que consumimos habitualmente. La idea consiste en fotografiar el producto junto a la cantidad de azúcar que contiene en terrones, usando el mismo lenguaje visual que emplea la industria para vendernos sus productos. su objetivo es llegar al máximo número de personas mediante las redes sociales.



La «Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” es un programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados. Es una iniciativa del Ministerio de Transición Ecológica, presentada en el año 2013 para limitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos y su impacto sobre el medio ambiente.

La Estrategia anima a todos los sectores de la sociedad a colaborar aportando sus opiniones, ideas, conocimientos y experiencias para, entre todos, contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos.



CERAI ha desarrollado una guía para que los centros escolares puedan iniciar el proceso de transición hacia una alimentación escolar sostenible. Con los aprendizajes obtenidos en la fase piloto realizada en 3 colegios públicos de Valencia, desde CERAI han querido compartir esa herramienta de sistematización, con el fin de facilitar la réplica de esta iniciativa en otros centros escolares y otros territorios. Es posible acceder y descargar los contenidos.



# 05

## Apps

El desperdicio alimentario es un problema ambiental poco conocido pero muy impactante. Estas Apps nos permiten saber que podemos hacer para evitarlo y reducir nuestro impacto ambiental.



En la APP hay un escáner de etiquetas para calcular de terrones de azúcar equivalentes que tiene ese producto, y además un acceso a las fotografías que hay publicadas en la web y redes sociales con dicha información.

(Esta app solo está disponible en el App Store para dispositivos iOS).



Con Expire se puede tener control de cada producto que compres y comprobar su fecha de caducidad en cualquier lugar. Tienes además una lista de la compra que te ayudará la próxima vez que acudas al supermercado.



Una herramienta que pretende crear una red ciudadana comprometida con la reducción del desperdicio de alimentos. Su objetivo principal es sensibilizar sobre el derecho a la alimentación y el despilfarro de comida, y presionar para que se tomen medidas al respecto.

Precisa el registro del usuario con su código postal que, a su vez, le permitirá identificar en dónde hay alimentos cerca de su vivienda que están disponibles para ser recogidos, así como también le permitirá mostrar a través de un mapa, de la misma plataforma, la comida que él o ella tiene disponible para que otro usuario pueda recoger.

# 06

## Buenas prácticas ambientales

Nuestra forma de consumir influye en el entorno y el medio ambiente, y en el caso de la forma en que nos alimentamos, además influye sobre nuestra salud. Siendo responsables y adecuando nuestros comportamientos podemos mejorar nuestro medio ambiente y nuestra salud a través de un consumo de alimentos sanos y de bajo efecto ambiental.

- 1.** Si puedes apúntate a un grupo de consumo: eliminarás intermediarios en tus compras, conseguirás alimentos y productos de mayor calidad y a mejor precio.
- 2.** Programa un menú semanal en base a tu necesidades y gustos, revisa lo que tienes en casa y compra sólo lo que necesites. Evitarás generar desperdicios.
- 3.** Antes de ir a comprar, planifica tu compra: evitarás caer en la “tentación” de comprar productos que no necesitas realmente.
- 4.** Para evitar la ingesta de mercurio a través de la alimentación, limitad el consumo de grandes pescados azules (pez espada, cazón, atún, etc) y combinadlos con otros de menor tamaño (anchoas, boquerones, caballas, sardinas, etc).
- 5.** No consumas “pezqueñines”, respeta las tallas mínimas y contribuirás a la renovación de los recursos marinos.
- 6.** Consume pescado sostenible: lee el etiquetado, elige pescado de temporada de nuestras costas y si puede ser, obtenido con métodos artesanales o de artes menores.
- 7.** Opta por alimentos de temporada, producidos en lugares próximos y de forma ecológica.
- 8.** Para cuando no haya productos de temporada, una opción es hacer conservas (mermeladas, pistos, compotas, etc) para poder disfrutarlos el resto del año.
- 9.** No tires a la basura la comida que te haya sobrado. Algunas “sobras” pueden ser utilizadas para hacer otros platos.
- 10.** Busca la fecha de caducidad / consumo preferente antes de comprar un producto y reflexiona si lo consumirás antes de que se cumpla.
- 11.** Lee las etiquetas: te ayudarán a conocer la caducidad y la composición nutricional.

- 12.** Si compras productos de países subdesarrollados, busca la etiqueta “comercio justo”. Te asegurarás unas relaciones comerciales justas y un trabajo digno para las personas que los han obtenido.
- 13.** Evita comprar productos sobre-envasados y opta por los que menos residuos generen.
- 14.** Evita comprar productos modificados genéticamente (OMG), también llamados transgénicos. Su compra conlleva graves riesgos socio económicos, para la salud humana y el medio ambiente.
- 15.** Compra sólo la cantidad de productos que necesites, y si es posible comprarlos a granel.
- 16.** Basa tu alimentación en productos de origen vegetal, complementados por los de origen animal. La producción de éstos últimos es la responsable de gran parte de los gases de efecto invernadero emitidos.
- 17.** Si te sobran verduras (pimiento, cebolla, zanahoria) y no las vas a usar en los próximos días, puedes picarlas y meterlas en una fiambra para congelarlas. Así podrás usarlas más tarde.
- 18.** Si te ha sobrado comida preparada, congela y la podrás usar otro día.
- 19.** Cocina tus platos siempre que puedas usando recetas tradicionales. Suelen basarse en producto local y de temporada.
- 20.** Fíjate en el etiquetado y el código de los huevos: dan información valiosa de las condiciones en las que han vivido las gallinas y la alimentación que han recibido.
- 21.** Evita caer en tentaciones: no vayas a comprar con el estómago vacío.
- 22.** Elige productos con menos grasas saturadas como carnes magras, pescados y lácteos desnatados.
- 23.** Modera la compra de aquellos productos menos recomendables.
- 24.** Limita el consumo de bebidas azucaradas y de alimentos con elevado contenido en grasas, azúcar y sal.

*Alberto Villalba.*

*Ambientólogo. Educador del CEACV.*



# 07

## Otras entidades de educación ambiental

### Justicia Alimentaria

*<< Justicia Alimentaria es una organización que lleva más de 30 años en funcionamiento. Está formada por personas que creemos en la necesidad de cambiar el actual sistema agroalimentario, que oprime y destruye a las comunidades y destruye el medio ambiente. En este sentido nos movilizamos para la generación de alternativas políticas y sociales basadas en la soberanía alimentaria, la justicia y la equidad entre mujeres y hombres. Tenemos diferentes ejes de actuación para canalizar todo el trabajo realizado en el Estado español: educar para transformar, campañas de denuncia, incidencia política y acciones de sensibilización.*

*Trabajamos con la comunidad educativa para generar debate y reflexión sobre los impactos del actual modelo de producción, comercialización y consumo de alimentos. Es cada vez más habitual escuchar en las noticias y en los cafés debates sobre alimentación, pues las contradicciones son cada vez más alarmantes; ¿alguna vez te has preguntado por qué comemos tan mal en el siglo XXI o por qué hay en este mundo tanta obesidad como hambre? ¿Por qué cada vez quedan menos agricultores y agricultoras, si seguimos comiendo cinco veces al día? ¿Por qué se ha perdido una gran parte de nuestra biodiversidad y variedades agrícolas locales? ¿Por qué aumenta el hambre si se supone que los transgénicos conseguirían reducirla? ¿Por qué son ilegibles las etiquetas de los alimentos?. Si es así, puede que te interese compartir estos debates con tu comunidad educativa. Pensamos que los centros educativos deben ser un espacio de sensibilización, reflexión y formación que dé respuesta a las problemáticas globales generadoras de pobreza, hambre y desigualdad, así como un espacio de transformación personal y colectivo para actuar a favor de una sociedad más justa y equitativa. Entendemos que la educación está para mejorar nuestra sociedad, por eso proponemos al profesorado, padres y madres y alumnado de primaria y secundaria proyectos para movilizarse por una alimentación más sana, sostenible y justa para el mundo.*

*La Red de Escuelas por un mundo rural vivo está activa desde 2010 y cuenta con más de 100 centros participando a nivel estatal. Su principal objetivo es enseñar al alumnado a reflexionar críticamente sobre los dilemas sociales y científicos que nos ha planteado la industrialización de la alimentación, transversalizando la soberanía alimentaria en el currículum. Trabajamos en primaria y secundaria a través de diversos proyectos, como el concurso de cocina MasterCuina Saludable, el cómic la Patrulla Carxofa, visitas a agricultores y agricultoras, talleres de cocina sostenible y saludable o investigaciones para mejorar la cafetería o el comedor del centro. Por ejemplo, la iniciativa Dime qué quieres comer en la escuela plantea todas estas temáticas al alumnado de primaria. Queremos ayudarles a responder informadamente, con criterios no manipulados por la publicidad. Quizá nadie les ha preguntado hasta ahora. Quizá les costará dar una respuesta, pero probablemente acaben sorprendiéndonos, como siempre. Buscamos su criterio joven para proponer a las administraciones competentes en alimentación escolar otros posibles escenarios alimentarios en las escuelas, más sostenibles, saludables y justos. Y queremos hacer esto formando al profesorado en metodologías*





educativas para el empoderamiento y el pensamiento crítico, a través del enfoque de Aprendizaje Basado en Proyectos para dar respuesta a las problemáticas reales de nuestro sistema alimentario global. El profesorado de la Red de Escuelas por un mundo rural vivo cree en una educación transformadora y está comprometido con la sostenibilidad y la justicia social, y quiere poner su granito de arena para cambiar esta realidad en sus centros, barrios, pueblos... Son docentes que sueñan con que los y las vecinas se reen cuentren con el mercado, vuelvan a disfrutar de comer frutas y verduras locales, sabrosas y frescas, y que pretenden que se integre el concepto de alimentación saludable y sostenible en los proyectos educativos de centro. Pero sobre todo sueñan con grupos de alumnos, alumnas y familias que despierten a la realidad, conscientes de que si no nos encargamos colectivamente de nuestra alimentación, estamos en manos de un negocio que no pone ni a las personas ni al planeta en el centro de sus preocupaciones.

Por otro lado, trabajamos con las familias como eje fundamental de la transformación de la alimentación escolar. La Escuela de madres y padres, es un programa socio-educativo, dirigido a las familias y miembros de la comunidad educativa, interesado/as en mejorar su entorno alimentario hacia uno más comprometido con la salud, el bienestar de la sociedad y el medio ambiente, integrando alimentos más sanos, nutritivos y sostenibles que fomenten el desarrollo de las comunidades rurales y el equilibrio del territorio. De esta manera se pretende generar conciencia crítica y promover alternativas hacia un consumo alimentario saludable y sostenible, centrado en la alimentación familiar y escolar, para que la población sea consciente de lo que come, cómo ha sido producido y los efectos que produce en el medio ambiente y la población campesina.

A través de este programa educativo y de acompañamiento, se trabajan diversas temáticas y contenidos que permitirán mejorar la calidad alimentaria, formando a personas críticas, reflexivas y respetuosas con el entorno social, cultural y natural desde una perspectiva local y global. Para lograrlo, se están promoviendo espacios de trabajo de la comunidad escolar como pueden ser las comisiones de alimentación, desde donde se plantean incluir mejoras en la alimentación escolar, tanto en lo que respecta a comedores escolares, como en almuerzos y meriendas, fiestas escolares, visitas y excursiones...El objetivo principal es empoderar a las familias para que tomen partido en la alimentación escolar y elaboren propuestas de mejora, fomentando el diálogo y la escucha con los equipos directivos, las empresas de comedor y las madres y padres de los centros. El cuestionamiento del tipo de sistema agroalimentario que impera tanto en los comedores escolares como en el día a día de las familias, es fundamental para debatir y profundizar en las posibles alternativas >>.

Equipo de Justicia Alimentaria-Delegación País Valencià.

# 08

## Conoce el CEACV

*El huerto histórico del CEACV:  
Un recurso educativo y  
saludable.*

El Huerto histórico del CEACV es un huerto didáctico y por lo tanto educativo, también es un recurso saludable de belleza singular, un proyecto muy completo para trabajar con alumnas y alumnos de los centros educativos y también con personas de otros colectivos. Como recurso educativo se adapta a cualquier grupo de edad. Se trata de un proyecto, que lleva funcionando más de quince años, muestra la relación existente entre los seres humanos y el medio, así como las repercusiones medioambientales que de esta relación se derivan.

Hoy en día sabemos que los huertos educativos nos ofrecen la oportunidad de impartir diferentes materias curriculares, es decir el huerto es un recurso transversal, donde cabe trabajar la biodiversidad, la lengua, la historia, las matemáticas, la educación física, la tradición, la gastronomía, los usos del agua, etc.

El Huerto Histórico del CEACV se divide en 4 áreas, el Huerto Romano, el Huerto Árabe, el Huerto del Descubrimiento y el Huerto Actual, que representan los cuatro períodos de la historia que han influido decisivamente en la agricultura valenciana. Incluye entre sus principales características el manejo ecológico del mismo (en diciembre de 2010 obtuvo la Licencia de agricultura ecológica).

### OBJETIVOS

- Mostrar las principales técnicas de cultivo, así como las ventajas de la agricultura ecológica.
- Ofrecer un espacio sensitivo y lúdico( olores, colores, formas, sonidos).
- Mostrar la historia de la agricultura valenciana como claro ejemplo de la interacción ser humano/ medio o entorno.
- Dar a conocer la riqueza cultural asociada a los regadíos valencianos.
- Sensibilizar sobre el patrimonio agrario de la huerta valenciana (riqueza de especies, variedades cultivares, paisajes asociados) incluyendo la riqueza cultural de los regadíos.
- Poner de manifiesto la evolución de paisajes y cultura.
- Dar a conocer el valor ambiental de las especies agrícolas tradicionales y la importancia de su conservación en la actualidad.
- Tratar hábitos de alimentación saludable, la importancia de una dieta completa y equilibrada, así como temas de nutrición en general.
- Reflexionar sobre el actual modelo de consumo de nuestra sociedad, abriendo vías hacia un consumo más responsable y sostenible.
- Asesorar a los docentes implicados en proyectos de huerto escolar.
- Sensibilizar y concienciar sobre la importancia de la adecuada gestión del medio ambiente y la necesaria corresponsabilidad en ello.
- Fomentar la agricultura ecológica.



- Acercar al CEACV a la ciudadanía en general y mostrar sus instalaciones como espacio educativo.
- Fomentar comportamientos responsables en la sociedad hacia el medio ambiente.

## ACTIVIDADES

Una relación de algunas de las actividades que se ofertan son:

1. Visita al Huerto Histórico del CEACV
2. Descubriendo nuestras semillas
3. ¿Sabes hacer un caballón?
4. Vamos a plantar
5. Hagamos un marca-páginas
6. La baraja del Huerto
7. Construyendo un invernadero
8. Maceta-yogur
9. Vamos a cosechar
10. El hotel de insectos
11. El vermicompostador, ¿que es? ¿como funciona?



Se detallan a continuación las diferentes programaciones y las acciones formativas relacionadas con el huerto del CEACV.

### **PROGRAMA DE VISITAS PARA CENTROS EDUCATIVOS Y OTROS COLECTIVOS**

La oferta incluye actividades independientes, que responden a distintos ámbitos de aprendizaje y se llevan a cabo durante todo el año, y actividades incluidas en programas específicos que se desarrollan en periodos concretos o semanas temáticas.

Las actividades dirigidas a los escolares pretenden, mediante metodologías activas, provocar el aprendizaje vivencial y contextualizado de los usuarios en edad escolar, donde la parte constructiva y emocional tiene una gran importancia; no se trata de la mera transmisión de conocimientos sino de la experiencia de ellos mismos con el entorno. Para ello, se utilizan herramientas para la reflexión y la innovación educativa relacionadas con el estudio del medio ambiente y del entorno natural, y se cuenta con un equipo multidisciplinar, de educadoras y educadores, con capacidad para diseñar propuestas novedosas y recursos educativos innovadores que den respuesta a las necesidades que van surgiendo o se van detectando.

Las actividades educativas destinadas a escolares están vinculadas al currículum escolar, por lo que conviene organizar la visita con los profesores y completarla con acciones previas y posteriores. Las actividades tienen una duración de unas dos horas.

### **PROGRAMAS TEMÁTICOS**

En el marco del Huerto Histórico se desarrolla, entre otros, el programa temático “A l’Hort tot són recursos”. Se trata de un programa específico que se oferta durante un periodo determinado del año (normalmente el mes de marzo) programación que finaliza con un “Domingo familiar”.

### **PROGRAMAS FAMILIARES**

Esta actividad, dirigida a familias, grupos organizados y visitantes particulares, persigue, a lo largo de una programación especial dar la oportunidad de poder compartir los más pequeños con los más grandes. las actividades sobre el huerto.

### **A L’ESTIU COLOR A L’HORT**

Durante el verano, dedicado en esta ocasión a los cultivos de regadío y de secano, se propone una actividad lúdica y divertida pensada para disfrutar y aprender del huerto in situ, conocer y degustar los productos que se cultivan y cosechan durante esta época estival. El lema en esta ocasión es “A l’ESTIU COLOR A L’HORT”.

### **ACCIONES FORMATIVAS**

Clases semipresenciales dirigidas al profesorado del CEFIRE-CETEM. También se llevan a cabo prácticas formativas (ciclos formativos, prácticas remuneradas de estudiantes universitarios, SERVEF).

La Conselleria de Infraestructuras, Territorio y Medio Ambiente, a través del CEACV, colabora desde hace algunos años con diferentes entidades educativas para completar la formación especializada en temas medioambientales de sus alumnos. Entre las entidades educativas con las que se colabora figuran, las universidades de la Comunitat Valenciana y la Conselleria de Educación, Formación y Empleo (Ciclos Formativos, SERVEF, etc.).

*Pepa Prósper.*

*Bióloga. Educadora del CEACV*



# 09

## El almanaque del huerto

### La cebolla

La cebolla es una de esas hortalizas que no suele faltar en un huerto, porque adereza muchos guisos y por sus propiedades medicinales.

Pertenece a la familia de las Liliáceas como los puerros y los ajos. El nombre científico de la cebolla es *Allium cepa* L.

La podemos comer fresca, frita, asada, hervida o en salmuera. Las cebollas maduras dejadas secar, se pueden guardar para consumir prácticamente durante todo el año.

El olor de la cebolla es una característica intrínseca a esta hortaliza y ello se debe a unas sustancias esenciales de naturaleza azufrada (ácido pirúvico), de manera que cuando la cortamos, se rompen las células y estos compuestos sufren una reacción química que los transforma en moléculas sulfuradas más volátiles, que son liberadas al aire; como dice J. Roselló (2012), ¿Quién no ha llorado pelando una cebolla?

#### ¿SABÍAS QUE?

La cebolla es una planta bianual conocida desde la antigüedad, el primer año acumula sustancias de reserva, modificando sus hojas en forma de bulbo donde se acumulan sustancias de reserva, mientras que el segundo año, la planta invierte en la formación de tallos florales vistosos de color blanco o rosáceo. En nuestra huerta generalmente plantamos cebollino, es decir el brote mediano que ha emergido de las semillas.

La cebolla es una hortaliza bulbosa compuesta por: un porcentaje muy elevado de agua (90%), poca cantidad de hidratos de carbono y proteína vegetal, fibra, minerales como potasio, fósforo, calcio, magnesio, sodio y yodo, además de vitaminas C, B3, B6, B9.

La encontramos repartida en la gastronomía de cualquier país que visitemos. Es originaria del sudoeste de Asia y ya la cultivaban los egipcios.

Nos cuenta J. Roselló (2012) que los labradores valencianos son maestros en el cultivo de la cebolla, tanto que marcan las etapas oficiales de comercio. Las primeras cebollas en cultivarse son las babosas, en forma de cebolletas tiernas o bien maduras, que podemos incluso guardar para consumir más tarde, esta variedad no pica y se trasplanta en diciembre. Más tarde podemos disfrutar de las cebollas de medio grano, o las de Liria, que se trasplantan en febrero y se cosechan en junio y no pican demasiado. Las cebollas tardías, las que se trasplantan en abril, son las que dejamos secar y por ello concentran más el sabor y el picor y se guardan en las típicas “ceberes”.

**EL REFRANERO DICE...**

“A falta de olla, pan y cebolla”

“Ajo, cebolla y limón y déjate de inyección”

“Cada quien se busca su cebolla para llorar”

“Si quieres hacer dinero con las

cebollas, plántalas en enero”

**A LA MESA****LA RECETA: SOPA DE CEBOLLA DE OTOÑO-INVIERNO****Ingredientes:**

- Cebollas
- Aceite o mantequilla
- Harina
- Pan a rebanadas
- Caldo vegetal o no
- Queso en polvo (generalmente Gruyère)

**Elaboración:**

1. Poner las cebollas, cortadas en juliana muy fina, en una cacerola con aceite o mantequilla.
2. Rehogarlas lentamente.
3. Después, agregar dos cucharadas de harina y remover hasta que se tueste.
4. Verter un caldo de ave (o vegetal) y cocer 6 minutos.
5. Colocarla en recipientes individuales con tres rebanadas de pan, tostadas y muy finas, y, sobre ellas, queso Gruyère en láminas o rallado.
6. Gratinar y servir.

**ENLACES CONSULTADOS**

*Pepa Prósper.*

*Bióloga. Educadora del CEACV*

# 10

## Actividades del CEACV

Programa de actividades  
CEACV Febrero-Mayo 2019

### 01 PROGRAMAS TEMÁTICOS PARA CENTROS EDUCATIVOS

#### Día Mundial de los Humedales

2 de febrero 2019

Los humedales y el cambio climático



#### **\_PAISAJES DE AGUA, PAISAJES DE VIDA**

El CEACV empieza febrero con un programa de actividades de sensibilización ambiental en torno al Día Mundial de las Zonas Húmedas, para crear conciencia acerca del valor de los humedales para la humanidad y el planeta.

Este año el lema es: *“Los Humedales: la clave para hacer frente al cambio climático”*.

Las zonas húmedas son espacios de biodiversidad y para la biodiversidad. Son una fuente de energía y de recursos y actúan como aliadas contra el cambio climático y la sequía. Así mismo, son espacios para la investigación, el ocio, la educación, la inspiración artística o la relajación. Los humedales urbanos constituyen de modo importante a que las ciudades sean más agradables para vivir, no sólo porque absorben y almacenan carbono, reducen las inundaciones, atenúan las sequías, sino también porque reducen la intensidad de las olas y amortiguan las zonas costeras.

**Las actividades se desarrollan del 1 al 8 de febrero de 2019 en horario matinal, entre las 9.00 y las 14.00 horas de lunes a viernes.**

## **\_ CAMINANT, CAMINANT O AMB POQUES RODES**

El CEACV ha preparado este programa de actividades con la finalidad de implicar a los usuarios en los temas relacionados con la movilidad eficiente y sostenible. La idea consiste en fomentar y proporcionar medidas que favorezcan el transporte sostenible e invitar a los usuarios a probar alternativas al vehículo privado.

Estas actividades están orientadas a conocer medios de transporte más eficientes, a fomentar la educación viaria, a ser conscientes de las repercusiones que los diferentes transportes tienen para la salud de las personas y del planeta en general.

El CEACV también anima a los usuarios a acceder a las instalaciones haciendo uso de la bicicleta, en general mediante una serie de acciones comunicativas y divulgativas, el Centro se compromete en la educación para que se pueda optar por los desplazamientos no motorizados en aquellos casos que sea posible.

**Este programa temático se desarrollará entre los días 18 y 28 de febrero de 2019, siendo sus destinatarios principales los grupos de escolares de educación infantil, primaria y secundaria.**

## **\_ UNA MAÑANA EN EL HUERTO**

El Huerto Histórico del CEACV es un recurso didáctico situado en el exterior, junto a la Alqueria dels Frares, un proyecto completo para trabajar con los centros educativos. Su visita es apta para personas de cualquier edad. Las personas con movilidad reducida también pueden disfrutar de este recurso.

**El programa se desarrollará en el CEACV entre el 1 y 15 de marzo de 2019** con el objetivo de mostrar las principales técnicas de cultivo así como las ventajas de la agricultura ecológica y ofrecer un espacio sensitivo (olores, formas, colores, sonidos) y lúdico en un entorno privilegiado en el que disfrutar profesores y alumnos, son los objetivos principales de este programa temático sobre el huerto.

Las actividades preparadas están pensadas para dar a conocer el valor ambiental de las especies agrícolas tradicionales y la importancia de su conservación en la actualidad, trabajar la alimentación saludable, los productos de temporada y proximidad, los hábitos de compra y el desperdicio alimentario.

## **\_ BIODIVERSIDAD POR TODOS LADOS**

Hablar de biodiversidad es hablar de formas diversas de vida. Cada año, desde la puesta en funcionamiento del CEACV en 1999, el programa educativo ha incluido actividades relacionadas con la biodiversidad, los servicios que presta a la Humanidad y la influencia de las actividades humanas con su conservación en el Planeta.

En esta ocasión las diversas actividades que se desarrollarán tendrán como objetivo básico final dar a conocer los valores naturales, paisajísticos y culturales de las especies de flora y fauna, así como fomentar el descubrimiento de las especies fáciles y próximas y también de las raras y difíciles de detectar.

**Del 16 al 30 de abril de 2019 de lunes a viernes en horario de mañana.**



## **02 PROGRAMA DE FORMACIÓN AMBIENTAL**

### **\_ FORMACIÓN ONLINE**

Dentro del Programa de formación online en materia de medio ambiente, el CEACV tiene prevista la realización de diversos cursos de formación entre enero y mayo de 2019.

### **\_ PROGRAMA FORMATIVO SAPS MEDIO AMBIENTE**

#### **1. El Reciclaje de residuos de origen doméstico**

**1ª edición. 13 de marzo al 18 de abril de 2019.**

**2ª edición. 15 de mayo al 14 de junio de 2019.**

#### **2. Buenas prácticas ambientales en el hogar**

**1ª edición. 13 de marzo al 18 de abril de 2019**

**2ª edición. 15 de mayo al 14 de junio de 2019**

#### **3. Combatir el cambio climático desde el hogar**

**1ª edición. 15 de mayo al 14 de junio de 2019**



### 03 ACTIVIDADES FAMILIARES

Horario: 10 a 13 horas

Recomendaciones: almuerzo

Actividad gratuita. Necesaria inscripción previa

Información e inscripción 962617930

#### **\_ UN AIGUAMOLL PER UN CLIMA MILLOR**

24 de febrero de 2019

Actividades para familias

Este año el CEACV celebra nuevamente el día de los humedales, durante las primeras semanas de febrero con los usuarios escolares que lo piden y también con el objetivo de acercar a las familias a que conozcan estos paisajes llenos de vida, propongamos un domingo familiar el día 24 de febrero. Este año el lema internacional para la celebración del día de los humedales (2 de febrero) es: HUMEDALES Y CAMBIO CLIMÁTICO.

#### **\_ DOMINGO FAMILIAR. CONCURSO FOTOGRAFICO 20 AÑOS DEL CEACV**

Fecha por determinar

Actividades para familias

Actividad familiar para todas aquellas personas que disfruten con el mundo de la fotografía. Durante la mañana los participantes realizarán fotografías que tengan como protagonista al CEACV, eligiendo cualquier temática relacionada con la biodiversidad, el patrimonio natural o el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales en el entorno del CEACV.

Un domingo para disfrutar de una jornada al aire libre.

# 11

## El centro de documentación del CEACV

Se pueden realizar consultas en sala. La biblioteca dispone de la consulta de materiales en sala y asesoramiento de un técnico. También dispone de un ordenador conectado a internet, para cualquier búsqueda de información o para poder realizar labores que precisen de un soporte informático.

Utilizar el servicio de préstamo externo. Permite el préstamo de hasta 4 documentos durante un plazo máximo de 15 días. El préstamo puede ser presencial o por correo. En este último caso, el envío de materiales está limitado a un peso máximo de 3 Kg. La devolución de documentos por correo siempre corre a cargo del usuario por correo certificado.

Búsquedas bibliográficas. El Centro de Documentación del CEACV realiza, a petición del usuario, búsquedas bibliográficas por temas entre los materiales que tiene disponibles.

**Técnico del Centro de Documentación-Biblioteca del CEACV:** Víctor Benlloch

**Tel. consulta:** 962 680 000

**Correo electrónico:** biblioteca\_cea@gva.es

**Devolución por correo postal:** CEACV. Apartado de. correos 100. 46520 Port de Sagunt (València).

**Horario:** lunes a viernes de 9:00-14:00 y lunes a jueves de 16:00-18:00 (verano tardes cerrado).

**Ubicación del CEACV:**

CENTRE D'EDUCACIÓ AMBIENTAL DE LA COMUNITAT VALENCIANA  
Alqueria dels Frares. Partida de Gausa.  
Carretera de la Siderúrgica, km. 2  
46500 Sagunt (València)

**\* El Centro de Documentación del CEACV solicita la cesión o donación de bibliografía para aumentar los fondos destinados a uso público.**



# 12

## Novedades de la biblioteca

Novedades recibidas en el centro de documentación del CEACV

Documentos incorporados al fondo bibliográfico durante los meses de septiembre de 2018 a enero de 2019.

### 1. MEDIO NATURAL

- La red Natura 2000. Cuadernos de Sostenibilidad y Patrimonio Natural. N.º 24. Fundación Banco Santander. 2017.
- Pasado, presente y futuro de las áreas protegidas. Esparc 2018. Actas del XX Congreso Europarc-España. Fundación Fernando González Bernáldez. 2018.
- El secreto del bosque. Ecoguinea. DVD

### 6. GESTIÓN AMBIENTAL

- Importancia socioeconómica de la cadena de valor. Celulosa – Papel y Cartón. 2018.
- Memoria de sostenibilidad. La bioindustria circular del papel y su descarbonización. Aspapel. 2018.

### PUBLICACIONES PERIÓDICAS

- Mètode. Núm. 99.
- Reciclaje al día. Núm. 33.



**CENTRE  
D'EDUCACIÓ  
AMBIENTAL**

DE LA COMUNITAT  
VALENCIANA