



PROYECTOS COOPERATIVOS

CURSO 2022-2023

IESO CASTEJÓN

Castejón (Navarra)

Nombre del proyecto

DEL HUERTO A LA MESA



Descripción del proyecto

Objetivos del proyecto:

- Conocer y poner en práctica diferentes técnicas para el aprovechamiento y conservación de los productos frescos recolectados en el huerto.
- Valorar la importancia del consumo de alimentos frescos y saludables, cultivados con respeto al medio ambiente.
- Adoptar medidas básicas de seguridad e higiene durante y después de las actividades.
- Fomentar el trabajo cooperativo con actividades lúdicas y creativas en contacto con el medio natural.

Secuencia de actividades:

- 1º. Aprovechamiento y conservación de pepinos y guindillas mediante la fabricación de encurtidos.
- 2ª. Aprovechamiento y conservación de pimientos mediante su asado, pelado y posterior congelación.
- 3ª. Aprovechamiento de tomates, guindillas y pimientos para su venta directa al público (pesado, envasado, y cálculo del precio del producto).
- 4º. Aprovechamiento directo de tomates, pimientos y calabacín mediante el cocinado de pizza vegetal.

Materias implicadas

Iniciación a la Investigación Científica y Comisión de Escuelas Sostenibles.

Competencias trabajadas

[Enlace a la secuenciación de competencias clave por niveles.](#)

Dinámicas y/o estrategias empleadas

- ✓ [Técnicas cooperativas simples.](#)
- ✓ [Material Pere Pujolàs](#)

Materiales elaborados

- ✓ [GUÍA DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO.](#)

Evaluación	Instrumentos de evaluación: ✓ Observación del trabajo diario. ✓ RÚBRICA PARA EVALUAR EL TRABAJO EN EQUIPO.
Enlaces de interés	✓ CÓMO ASAR PIMIENTOS ✓ CÓMO CONGELAR PIMIENTOS ASADOS. ✓ CÓMO ENCURTIR GUINDILLAS. ✓ CÓMO ENCURTIR PEPINOS. ✓ CÓMO HACER PIZZA DE VERDURAS.
Bibliografía y webgrafía empleada	Bibliografía, Webgrafía (enlaces...): material de trabajo proporcionado por la profesora, Google, Youtube,...
Imágenes y/o vídeos	Evidencias