

PROYECTO: " INVERNADERO DEL RESTAURANTE CHAPEAU"

I.E.S. Matarraña



DESCRIPCIÓN GENERAL:

El proyecto se basa en poner a punto el invernadero del centro, para ser utilizado como lugar de cultivo de especies que se pueden usar en el Restaurante Chapeau del IES Matarraña.

ASIGNATURAS PARTICIPANTES

Ciencias Aplicadas II, pero con el arranque y la ayuda continua de Rubén Cerón y Araceli Alonso.

CURSO: FP Básica II

OBJETIVOS

- Poner en funcionamiento el invernadero del IES Matarraña para su uso continuado como huerto de verduras y flores, que se suministrará a la cocina del Restaurante Chapeau.
- Aprender las características más relevantes de las plantas de cultivo, así como las formas de regar y cultivar, las necesidades de temperatura, agua, etc. de las diferentes especies, etc.
- Establecer pautas de organización del trabajo, asumir responsabilidades y gestionar el tiempo de trabajo de forma individual y colectiva entre el grupo de alumnos/as de FP Básica II.
- Valorar la importancia del trabajo agrícola y del sector primario, así como poner en valor el cultivo para autoconsumo.

PROCESO DE TRABAJO

- Duración: desde febrero a mayo de 2021 (2º y tercer trimestre).
- Limpieza general del invernadero, tanto por fuera como por dentro, ya que llevaba un tiempo sin ser usado.
- Colocación de estanterías, fregadero, ventana, etc.
- Realización de plantaciones de cultivos, tanto en forma de semillas como de plantones. Realización de semilleros.
- Establecimiento de días de riego y cuidados de las plantas.
- Realización de guirnaldas (para mejorar la estética del invernadero) y comederos de pájaros.

PRODUCTO FINAL

Aún no se ha terminado la puesta a punto del invernadero pero ya es una fuente de verduras y flores para la cocina de Hostelería.

Los alumnos/as de FP Básica están mostrando mucho interés en el invernadero, y lo consideran como algo propio en lo que se han involucrado intensamente.