

CUIDEMOS LA COSTA

CEIP DIVINO SALVADOR CORTEGANA HUELVA



COORDINADORA: M^a Carmen Linares Gey

1) Justificación

Aprovechando la apertura del programa Cuidemos la costa a centros en provincias costeras decidimos inscribirnos y participar en él para un acercamiento del litoral a nuestro alumnado serrano.

Para la mayoría de ellos/as su conocimiento era solamente de esporádicas visitas en verano a la playa con lo cual nos planteamos no solo ver la costa como un lugar de recreo (qué también) sino un lugar de trabajo, de recursos naturales, de flora, fauna y de paisajes diferentes. Imprimir en ellos un respeto y amor por diferentes ecosistemas al suyo.

Todo esto bajo un nexo de unión entre la costa y la sierra: LA SAL.



2) Objetivos

- ✓ Conocer el proceso de creación de una salina
- ✓ Valorar y respetar la profesión del salinero
- ✓ Descubrir y experimentar el proceso de la sal
- ✓ Conocer los distintos usos de la sal

- ✓ Conocer y valorar la fauna típica de la costa
- ✓ Respetar el entorno costero, tomando conciencia de la importancia de mantenerlo y conservarlo
- ✓ Transmitir lo aprendido al resto de la comunidad educativa (alumnos, maestros, PAS y familias)
- ✓ Establecer relación entre la costa y la sierra, a través del uso de la sal en los mataderos
- ✓ Aplicar las nuevas tecnologías en el desarrollo de nuestro proyecto (uso de Powerpoint)
- ✓ Implicar a las familias en el desarrollo del proyecto

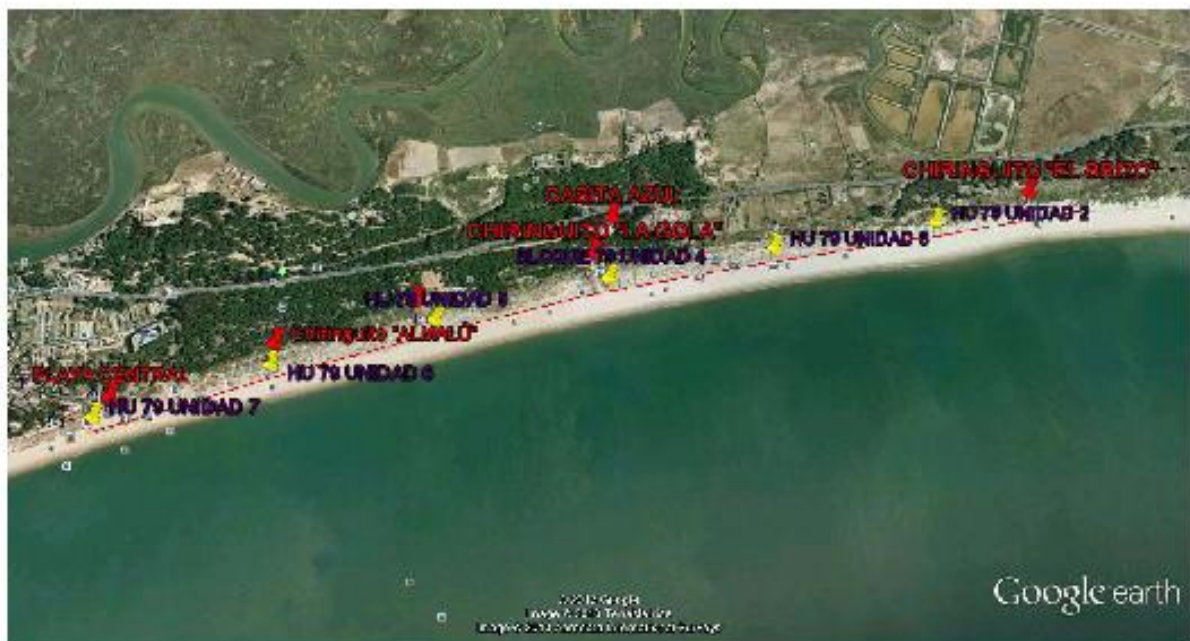
3) Metodología del Proyecto

Las actividades desarrolladas han sido participativas, fomentando el descubrimiento guiado. La metodología ha estado centrada en el desarrollo de las siguientes competencias básicas:

- Competencia en comunicación lingüística, fomentando el diálogo, la argumentación y la comprensión lectora.
- Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico porque el alumnado conocerá un entorno y establecerá relaciones entre su comportamiento y el mismo.
- Tratamiento de la información y competencia digital, al trabajar contenidos de la web y presentación de los trabajos en formato digital.
- Competencia social y ciudadana, mediante la adquisición de valores para la participación social, la convivencia y el respeto mutuo.
- Competencia para aprender a aprender.
- Autonomía e iniciativa personal.

Comenzamos nuestro proyecto con la preparación del Proyecto Correlimos:

- Viendo las fichas de aves, flora....
- Comentando el cuestionario y buscando y/o explicando los términos desconocidos que allí aparecían.
- Explicando la forma en que íbamos a llevar a cabo la inspección costera.
- Viendo la zona a inspeccionar a través del CD "Paisajes de Isla Cristina" facilitado por el Área de medio ambiente del Ayuntamiento de Isla Cristina.
- Formando los 6 grupos y adjudicándole su tramo.
- Reconociendo los tramos facilitados por el aula marina de Islantilla de la playa Central de Isla Cristina hasta la playa de Icona.



Google earth

pies 5000
km 1



Visita a Isla Cristina.

Aquí tenemos que hacer un Inciso.

Por un lado la inspección costera del proyecto Correlimos y por otro las visitas al Centro de Interpretación marina de la Casita Azul, a la lonja y a las salinas Biomaris (que nos servirían de base para la otra parte de nuestro proyecto).

Inspección costera.

Una vez ubicado cada grupo (4 niños/as de 5° de Primaria) en su tramo de playa comenzaron a hacer la inspección: rellenando la encuesta, tomando muestras tanto naturales como producidas por el humano, haciendo fotos...











Centro de interpretación de la Casita Azul.

Aquí nos dieron una charla sobre la flora autóctona y la flora invasora de la zona. Visitamos las instalaciones con una explicación sobre las diferentes aves más características de la zona.





Visita a la lonja de Isla Cristina

Pudimos ver en directo como se realiza la venta de pescado y marisco, la descarga de este de los barcos y como cosían las redes los rederos.





Paseo por el puerto dónde vimos diferentes artes de pesca y la fábrica de hielo.





Visita a las salinas artesanales Biomaris

Nos explicaron todo el proceso de formación, extracción y comercialización de la sal en un paseo por todas las salinas donde también observamos la flora y tuvimos la suerte de ver una bandada de flamencos que comen allí diariamente la artemia salina.







En el colegio.

Puesta en común de todo lo visto, aprendido, llamado la atención, gustado... etc. de la visita.

Redacción sobre la visita, a modo de ejemplo:

Pedro Pablo

EXCURSIÓN A ISLA CRISTINA

Ayer fuimos a una magnífica excursión a Isla Cristina:

Primero fuimos a la playa y recogimos muestras de arena, basura animales... y apesar de que era de trabajar nos lo pasamos muy bien.

Después fuimos a la Casita Azul y nos dieron una interesante charla sobre Isla Cristina. Cuando terminó comimos y estuvimos jugando.

Luego nos montamos en el autotubús y fuimos a la Lonja y vimos la subasta y como se cosían las redes. Desde allí nos fuimos a las salinas y nos estuvieron hablando como se sacaba la sal.

A mí lo que más me gustó fueron las salinas.

Redacción: La excursión

La excursión a Isla me ha parecido perfecta, cuando fuimos a la playa me gusto pero me impresionó tantas conchas y la maestra "Pepa" me gustó mucho, en la playa me encantó meterme, pero me mojé y vaya bronca que me hecho la maestra. La lonja me gustó mucho porque había muchos pescados y también me impresionó cómo cosían las redes, el hombre que nos enseñó los puros me gusto porque nos enseñó cómo se chaban tintan, también me impresionó tantos barcos, unos grandes y otros pequeños, eso fue muy bonito y por último me gusto que cuando venían los barcos traían tantísimas gaviotas detrás.

Las salinas me ha parecido super interesante y lo de la "Casita azul" también la casita ha sido chuli estar escuchando la charla y en las salinas me lo pasé perfectamente me gusto mucho las explicaciones y todo.

Lo que más me ha gustado es... las salinas.



Sare Lunar, 5º A

/ Miércoles 10 de Abril de 2013.

PLAYA

La playa me gustó mucho, estaba un día bueno y agradable. La marea estaba baja y el agua muy tranquila.

Con nuestra monitorea rellenamos el cuestionario y observamos la distinta vegetación que había. También observamos los especies de aves que hay.

En las dunas vimos muchas especies de vegetación que no conocía.

LA CASITA AZUL

En la casita azul nos dieron una pequeña charla sobre la vegetación y las aves que habitaban en Isla Cristina, y me pareció interesante y aprendí muchas cosas que no. La exposición de aves fue muy bonita.

LA LONGJA

La longja me pareció muy sorprendente, nunca había visto tanto pescado junto. También me llamó mucho la atención como vendían y pujaban el pescado.

Vemos como los pescadores costean sus redes me quede boquiabierto al ver con la rapidez que costean, "ser pescador" tiene que ser un trabajo muy duro.

LA SALINA

De la salina, me gustó mucho que todo se hace artesanalmente.

Las explicaciones de Manoli, la dueña de la salina, me parecieron interesantes y me enseñaron mucho.

LO QUE MÁS ME GUSTÓ "LA LONJA".

La lonja fue mi lugar favorito, me gustó mucho y vi muchas cosas que no había visto nunca. Todo me pareció muy interesante. Lo de ser pescador y trabajar en la lonja me parece un trabajo muy duro, sobre todo, el de pescar cuando está el tiempo malo.

Antonio Santiago García 5º A

Realización de una encuesta sobre la importancia y relación de la sal en la Sierra.

Encuestar a sus abuelos con la encuesta realizada, a modo de ejemplo:

1 A parte de para cocinar. ¿Para que se le utilizaba la sal cuando tu eras pequeño?

Para salar: los jamones, el tocino, las costillas...

2 ¿Y ahora?

Para salar: los jamones, el tocino...

3 ¿De donde crees que venía la sal?

De las salinas

4 ¿Cuánto tiempo crees que se lleva utilizando sal en la sierra?

Desde que se empezó a hacer matanzas

5 ¿Es muy importante aquí la sal? ¿Por qué?

Se. Porque si no tendríamos sal no podríamos conservar los cerdos; los jamones, el lomo...

6 ¿Cuánto tiempo se tarda en salar un jamón?

Por cada kilo que pesa el jamón o paletilla tiene que estar 1 día enterrado en sal

7 ¿Cuánta sal se necesita?

Por cada jamón más o menos entre 5 o 7 kilos

8 A parte del jamón ¿Se curan otros productos de la sierra con sal? ¿cuales? ¿cuánto tiempo aguanta?

El tocino, las costillas, las espinacas y las quejas. Aguanta 1 h o más

9

Si. Porque sino, no se podría conservar los productos del guarro.

10 ¿Antiguamente se comía pescado fresco?

Si.

11 ¿Cómo llegaba el pescado a la sierra?

En un tren; en cajas de madera

12 ¿Qué tipos de pescados conocías antes?

Sardinias, Mreles, Brecas, Pescadillas

13 ¿Y ahora?

Dorada, Rubinas, Bacalao, Truchas, Gaballas, Pijotas, Chocos...

14 ¿Algo más que nos quieras comentar de la sal en la sierra?

Que la sal es el condimento principal de los embutidos del cerdo



Una salina en nuestra clase.

Colocamos en varios recipientes distintas cantidades de agua salada traída de nuestra visita.

Fuimos anotando diariamente lo que sucedía.

Vimos como el agua al evaporarse dejaba la sal depositada.



Visita a un matadero de nuestra localidad (Micsa)







Puesta en común sobre todo lo visto y aprendido en el matadero.

A modo de ejemplo:

MATADERO DE CERDO IBÉRICO: "MISA"

Se sacrifican: **S**e desliza por una máquina, dan vueltas hacia arriba porque tiene un foso, y se van diveniendo. **S**e para en la primera cadena y en la segunda cadena lo asfixian y se desangra. **P**esan por un hueco de arulejos para desangrarse, cae sobre una máquina y le quitan todos los pelos y la epidermis. **L**o cogen por los jamones y se pasan a una mesa. **C**omo todavía le quedan pelos se pasan a una máquina que tiene látigos y se los quitan. **S**igue dando vueltas y se le queman la última capa de pelitos con fuego. **D**espués se moja para que se quede limpio. **C**ontinúa dando vueltas y se le sacan las papadas y se le corta la columna vertebral. **P**asa a una persona que le saca las tripas excepto el estómago. **O**tras personas le quitan la piel y la grasa y pasa a un señor que lo analiza. **S**i no tiene ninguna enfermedad sigue hacia delante pero si tiene alguna no sirve y se tira. **L**o pesan en una báscula. **S**e salan los jamones para quitarle los huesos que quedan en el medio de las costillas y otro tipo de carnes. **P**reparan los jamones con cuchillos grandes y fuertes con un protector. **H**ay una habitación donde salan los jamones (un día

por kilo). Hay tanta agua en el suelo por la deshidratación. Cuando lo sacan de esa habitación lo lavan para quitarle la sal. Lo siguiente es secarlos y no se usan otros productos químicos para conservar el jamón. Se meten en unas cámaras con la humedad y la temperatura que quieran los empleados. Entramos en una especie de congelador donde hace mucho frío. Después entramos en otra sala de 4° igual que la otra pero en esa hacía más frío porque el aire entra por unos tubos. Ahí los jamones están 70 días. También entramos en una habitación que hacía calor donde los jamones ya curados estaban casi 1 año. Le hechan una manteca para protegerlos de los ácaros y bichos. Luego nos llevaron a una habitación más grande donde había módulos de jamones. Allí estaba una persona que manejaba 5.000 jamones en un día. En invierno se secaban y en verano sudaban. Y por último nos dijeron que los jamones pasaban en la bodega 2 años, que es poco tiempo, por eso tienen otra bodega y tres secaderos.

Exposición de nuestra salida a Isla Cristina



Explicación a los demás grupos del centro la exposición de nuestra actividad.





Proyecto final en power point: La sal en la sierra.



Inserto en archivos pdf adjuntos 4 power point como ejemplo.

4) Recursos

Dentro de este proyecto hemos usado recursos de índole humano, material y natural.

Recursos humanos: En este apartado han colaborado:

- Coordinadora del proyecto
- Monitor del colegio
- Educador
- Representante de las familias
- Monitora del aula marina de Islantilla
- Técnico municipal de Medio Ambiente del Ayuntamiento de isla Cristina
- Técnica responsable de la Salina BioMaris, de Isla Cristina
- Responsable del matadero MICSA, de Cortegana

Recursos materiales:

- Láminas y cuestionarios del Proyecto Correlimos
- CD "Paisajes de Isla Cristina"
- Fotografías del alumnado
- Ordenadores
- Material fungible
- Material de laboratorio (vasos de precipitación)

Recursos naturales:

- Agua salada
- Conchenas
- Arena
- Sal
- Muestras de plantas
- Esqueletos de pequeños animales
- Jibias de chocos

5) Grado de interdisciplinariedad

Las actividades programadas y realizadas, se han llevado a cabo mediante un enfoque globalizador, abarcando las distintas disciplinas para acercar a los alumnos y alumnas al descubrimiento de lo aprendido de una manera significativa y funcional. De esta forma, se han utilizado los instrumentos de las distintas competencias con el objetivo de servir de referencia para el aprendizaje del alumno, haciendo uso de las nuevas tecnologías, de distintas artes plásticas, de recursos lingüísticos, experimentando con los recursos naturales, etc...

6) Evaluación

La evaluación se ha realizado principalmente a través de la observación directa y sistemática de cada actividad. Además se han usado cuestionarios de recogida de información, cuadernos de campo, fotografías, etc

Como actividad de síntesis hemos diseñado proyecciones de Power Point, realizadas de manera individualizada o en pequeño grupo. De igual forma se ha elaborado una exposición permanente en el hall de entrada al colegio, por donde todos los alumnos de los distintos ciclos irán pasando para conocer todo lo trabajado.

