

CIUDAD



Fiestas. En El Morro se celebran 154 años de parroquialización y la restauración de su antigua iglesia. **Página 2**

SERVICIOS

Comerciantes
Se aviguan puestos navideños en las 6 Manzanas. **Página 2**

Alumnos convirtieron en huerto orgánico un basurero de plantel

Quince productos entre hortalizas, legumbres y frutas se sembraron en escuela fiscal.

Los proyectos, la mayoría entre entre 7 y 10 años. Ellos quieren mejorar el área que se originó en escuela fiscal Nubia Inzunza, en Mapasingue este. Ese año llevó a 30 niños del quinto año básico a transformar un basurero de basuras en un huerto orgánico en apenas tres meses. El trabajo se fue desarrollando en los estudiantes de este centro educativo ubicado en la calle Segunda de ese sector. Durante las dos primeras semanas de labores sembraron los desperdicios que recogieron la parte superior del patio antes de sembrar las hortalizas, legumbres y frutas, tales de ciclo corto, que hoy benefician a los 300 estudiantes que tiene el plantel.

En ello apostaron los padres y maestros. Esther Liberio, profesora de quinto de básica, cuenta que los trabajos de recolección de residuos los van enseñando a algunos padres, pero igual comienzan con la obra, en la que también participan los estudiantes de sexto año del colegio Nuevos Unidos.

Ellos los dividen algunos de las semillas, el fertilizante y una manijera de 30 metros para regar los 300 m² donde se sembraron los 15 productos. "Hoy lo utilizamos durante la jornada en orgánicos, incluso el fertilizante, para los alumnos, enseñando a los padres de familia", explicó la docente Liberio.

Una vez listo el suelo, los estudiantes con ayuda del agricultor Yvonne Zapata, esposa de Liberio, efectuaron una preparación de suelo para cultivar las semillas. Primero se abona con estiércol, maíz y guano.

Hilva Ramos de la familia, estudiante de quinto año de básica, dijo que le gusta ser agricultor del huerto. Ella habló del trabajo durante la primera semana, cuando se realizó sobre el huerto orgánico, el último viernes de octubre. "Se sembraron habas y setos de ajonjolí de abanico, se le agregó a algunos semillas, se le añadió un poco de tierra nueva", explicó.

Anthony Galindo y Kevin Cruz indicaron sobre los platos que se preparan con el jardín. "Se hacen ensaladas, ensaladas y morrones", dijo Galindo.

Clara, en compañía de los estudiantes de los beneficios que produce el consumo de frutas como el melón y la sandía, pero también de legumbres y hortalizas.

Daniela Beltrán y Alvaro Lema, de 9 años, mencionaron que el melón contiene vitaminas A y B y minerales como el potasio y además reduce el colesterol, pero solo tiene 10 calorías.

Miriam que Palmy Chávez, de 8 años, explicó que los frutos contienen antioxidantes y son muy ricos en calorías. Ella dijo



Estudiantes de quinto año de básica de la escuela Nubia Inzunza muestran los beneficios que están dando, para consumo en una semana.



Hilva Ramos de la familia explica al proceso de recolección del fruto, uno de los primeros cítricos de su huerto orgánico.



Daniela Beltrán (D) y Alvaro Lema muestran algunas de las hortalizas que regarían el melón a la salud.

Detalles

PROYECTO

Siembras de ciclo corto

Esther Liberio, maestra de quinto año de básica, explicó que los 15 especies producen entre 80 y 120 días.

Frío

Para la próxima semana preparan una leña en la que exponen platos elaborados con los frutos del huerto.

Textuales

LOS SEMBRADORES

Anthony Cedeño

"El bréjol de palo se cultiva en todo el país. El suelo agrícola de Mapasingue le ayuda en su crecimiento".

Carlos Peralta

"Preparamos un arroz con habas y carne molida para mojar la variedad de platos que se hacen con estas".



Maria Celeste Castel explica cómo se siembra el bréjol.

los hábitos sobre el guano, es un principal beneficio en la reducción de los problemas de descomposición y el estrés.

Durante la exposición que tienen los estudiantes de su huerto orgánico. Javier Zamora, de 10 años, también explicó otros beneficios de los platos. Además indicó que para obtener platos como el pudín, que aparece en las plantas, necesitan agua con desinfectante para limpiar las hojas. "Se usan menos químicos", resaltó. También menciona fertilizantes orgánicos para nutrir el suelo. No solo Carlos de Peralta, contó que el abono se hizo con cáscara y semillas de papaya.

Durante el crecimiento de las plantas surgieron problemas como la falta de agua para regar el huerto los días 22, 23 y 24 de agosto cuando hubo restricciones en la ciudad. Durante esos días, Yvonne Zapata, Beltrán Miragoya y Juana Calderón, madres de algunos de los estudiantes, ayudaron a almacenar

agua, y maestros como Laura Fierro prestaron su camioneta para obtener la tierra y regar las plantas en la noche.

Una de las actividades más recordadas por Liberio ocurrió cuando bréjol el primer melón. Algunos resultados de la escuela Nubia Inzunza, que funciona en la manzana 6 del sistema escolar Nubia Inzunza, pero que aún necesitan mantenimiento en el proyecto, la guardaron con una planta. "Hoy los frutos que

los restos del melón. Allí los estudiantes se animan a participar en el riego de plantas".

Liberio Zapata y Yvonne Calderón explican que este es un aprendizaje diario. "Se enseñan prácticas", mencionó Liberio. En fin, una sesión entre alumnos, padres y maestros que solo llega a la naturaleza.

Temporada de mangos
Delicia de la Costa

Martina García, *Escuela El Valle, Guayaquil*
Los Yungas *El Valle, Guayaquil*

larevista