

# SAIMOS NA PRENSA

## FARO DE VIGO

07/4/2024

### Un cole que come lo que cultiva

Los 119 alumnos de Covelo experimentan por equipos la agricultura de autoconsumo

VERÓNICA PALLEIRO  
COVELO

Los escolares del municipio de Covelo comen ensalada con lechuga que ellos mismos han plantado y recargan energía con caldo de verduras cultivadas por ellos. Son más de un ciento de estudiantes de Educación Infantil y Primaria que experimentan este curso la agricultura de autoconsumo. Con sus propias manos aprenden a sembrar lo que semanas después podrán comer en el comedor de su colegio.

El CEIP Antonio Blanco Rodríguez, único colegio en Covelo, ha estrenado proyecto educativo en su Aula da Natureza este curso. Incluye un invernadero y una granja, en cuyos cuidados se han implicado sus 119 alumnas y alumnos de entre 3 y 12 años. Lo hacen distribuidos en 9 equipos de distintas edades y asesorados por el conserje del centro, José Antonio Carballo, que hasta ahora, y desde 2004, se había encargado en solitario del invernadero, y de la granja, desde 2010.

Desde inicio de curso ya han probado sus propias lechugas, puerros, acelgas, zanahorias y repollo. Este trimestre estos jóvenes agricultores también han cultivado fresas y esperan poder degustarlas de postre antes de fin de curso.

Os colleiteiros, Os sachadores o Os sementadores son algunos de los nombres que se han puesto. Los equipos están integrados por diez alumnos, de modo que los más mayores asumen la función de coordinadores y se encargan de las tareas



Alumnas y alumnos del equipo de Os Sachadores junto a su bancal de alubias. // D.P.

más complicadas y los más pequeños realizan funciones más sencillas. Sembrar, plantar, retirar las malas hierbas o recoger las hortalizas son algunas de sus tareas. Cada equipo trabaja en el Aula da Natureza un viernes por trimestre. En la granja del colegio el alumnado cuida a patos, conejos, gallinas, ocas y faisanes. Se encargan de limpiar sus estancias y de alimentarles con las sobras de comida.

Con este proyecto "conocen las diversas formas de cultivo, el proceso de la fotosíntesis, así como las vitaminas que aportan los vegetales, identificando las plantas de las que provienen con sus nombres en gallego, además de promover una ali-



Dos alumnos comiendo lechuga recogida en su Aula da Natureza. // D.P.

mentación saludable con alimentos de calidad nutricional que luego ingieren en el comedor," explica la pro-

fesora Milagros García, coordinadora del proyecto, junto a la encargada del comedor, Amalia Rodríguez.