

Imagen: Actividad con familias sobre agricultura en el huerto del CEACV.



# Boletín Informativo del Centre d'Educació Ambiental de la Comunitat Valenciana

Núm. 16 CUATRIMESTRAL [ceacv@gva.es](mailto:ceacv@gva.es)

Septiembre 2014

# BOLETÍN INFORMATIVO DEL CENTRE D'EDUCACIÓ AMBIENTAL DE LA COMUNITAT VALENCIANA

NÚM. 16 SEPTIEMBRE 2014 CUATRIMESTRAL  
EQUIPO DE EDUCACIÓN AMBIENTAL DEL CEACV

---

## SUMARIO

0. EDITORIAL.....	3
1. LA RESEÑA LITERARIA .....	4
2. LA RESEÑA AUDIOVISUAL .....	5
3. LAS WEBS DESTACADAS.....	7
4. LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES .....	9
5. CONOCE EL CEACV .....	10
6. EL ALMANAQUE DEL HUERTO .....	13
7. ACTIVIDADES DE EA DE OTRAS ENTIDADES ....	15
8. ACTIVIDADES EN EL CEACV .....	17
9. EL CENTRO DE DOCUMENTACIÓN .....	22
10. NOVEDADES CENTRO DOCUMENTACIÓN .....	23

# 0. EDITORIAL

## BIODIVERSIDAD AGRARIA EN EL AÑO INTERNACIONAL DE LA AGRICULTURA FAMILIAR 2014

Cada vez, el mundo se globaliza más, se uniformiza, menguan las diferencias culturales entre los diversos pueblos del planeta.

Con los alimentos pasa algo parecido, al menos en los países del llamado primer mundo. Si observamos un supermercado de Estados Unidos, de Francia, de Australia, de Japón o de aquí mismo, podemos comprobar cómo las variedades y especies de frutas y verduras y su aspecto, en general, son muy parecidas en todos ellos.

Esta simplificación, trae oculta una pérdida de la biodiversidad vegetal agrícola; las variedades autóctonas, tal vez menos productivas, pero mejor adaptadas al terreno donde se han cultivado desde siempre, se van olvidando poco a poco.

Sin embargo, en los últimos años estamos asistiendo a la recuperación de variedades tradicionales. Con la agricultura ecológica, las nuevas modalidades de prácticas agrícolas como los huertos urbanos y familiares, y el trabajo de algunos colectivos y asociaciones que trabajan por la conservación y la recuperación de las variedades agrícolas tradicionales (como “Llavors d'ací”), se están rescatando cultivos que habían quedado casi en el olvido.

La aportación de todos y todas es fundamental para recuperar nuestro patrimonio agrario tradicional, cultivándolo, consumiéndolo y fomentándolo.

Víctor Benlloch  
Técnico del CEACV





# 1. LA RESEÑA LITERARIA

## HAZ QUE TU TERRAZA SEA COMESTIBLE. GUÍA PARA CULTIVAR HORTALIZAS Y CUIDAR DE LA SALUD

Montse Catalán y Javier Urruela

Saga Editorial

2009. 126 páginas

En los últimos años, estamos viendo como se expande la agricultura a pequeña escala. Campos y huertos abandonados próximos a pueblos y ciudades están siendo recuperados por jubilados, personas en situación de desocupación, o ciudadanos que comparten huertos sociales.

No obstante, también hay otra manera de hacer agricultura a la ciudad incluso sin disponer de un pedazo de suelo. Es la denominada horticultura en terraza, que trata de reproducir el ecosistema hortícola en tiestos de diferentes tipologías. Para ello, se deben controlar los principales aspectos que condicionan el crecimiento de las plantas: la iluminación, el agua y los nutrientes; y, por tanto, la orientación de la terraza, la sombra, el tipo de contenedor, el tipo de sustrato, el riego, las técnicas de cultivo, etc.

En el Centro de Documentación del CEACV tenemos la publicación **HAZ QUE TU TERRAZA SEA COMESTIBLE. GUÍA PARA CULTIVAR HORTALIZAS Y CUIDAR DE LA SALUD**, un librito escrito por dos profesores de enseñanza secundaria con una larga trayectoria en la defensa de la agricultura ecológica. Es un libro de pequeño tamaño, ideal para llevar en la bolsillo y poderlo consultar mientras trabajamos con las plantas en la terraza o en el balcón.

La guía, después de hacer un sencillo repaso de los conceptos básicos sobre las plantas, nos presenta los tipos básicos que se deben tener presentes en el diseño y el cultivo de un huerto en terraza:

- La orientación de la terraza, que condicionará las plantas que elegimos según los requerimientos en cuanto a insolación.
- Los recipientes que se deberán adecuar al espacio disponible y a las plantas que queremos cultivar. Hay macetas de barro y



plástico, con ventajas e inconvenientes para cada una de ellas. Además, hay jardineras, tablas de cultivo, etc.

- Los sustratos. En el cultivo de hortalizas en tiesto hay dos grandes condicionantes: el espacio reducido donde deben arraigar y crecer las plantas, y los nutrientes que forman parte de la composición del sustrato. El sustrato que incorporamos deberá contener, por tanto, los nutrientes necesarios para la correcta alimentación de las plantas, retener la humedad, tener la adecuada textura y porosidad para facilitar el correcto crecimiento de las raíces, etc.
- Los abonos. La guía nos aconseja utilizar abonos orgánicos, para que fertilizan la tierra al alimentar los seres vivos que se desarrollan (bacterias, hongos, etc.)
- Las herramientas necesarias.
- El riego. El libro nos habla de las ventajas e inconvenientes de las tres modalidades más usuales: manga, regadora manual y estilicidido automatizado.
- También nos explica la guía como preparar los nuestros propios planteles, como facilitar la polinización para asegurar la fructificación y unas instrucciones básicas para el diseño una terraza tipo.

Seguidamente, se presentan 27 plantas diferentes presentadas en fichas de cultivo en las que se explican los aspectos antes comentados para cada una de las plantas, las asociaciones convenientes entre cultivos, y las plagas y enfermedades más comunes.

Si quieres producir tus propias fresas, espinacas, acelgas... y no tienes un pedazo de suelo, puedes cultivarlas en tu propia terraza o balcón. En esta práctica guía encontrarás los consejos necesarios.

Anna Pons

Jefa de Sección de Actividades del CEACV

## 2. LA RESEÑA AUDIOVISUAL

### A farm for the future

### (Una granja para el futuro)

*TÍTULO ORIGINAL*

*A farm for the future*

*(Una granja para el futuro)*

*AÑO*

*2009*

*DURACIÓN*

*48 min*

*PAÍS*

*Reino Unido*

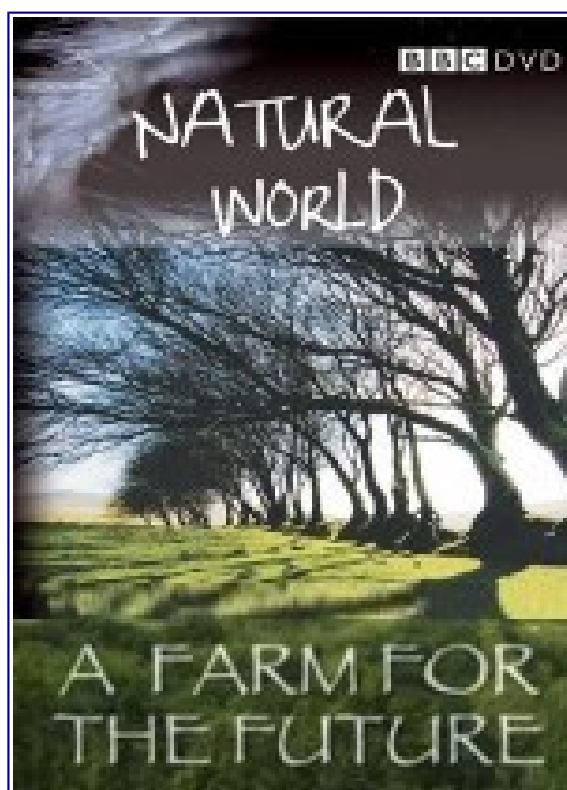
*Dirigida por Rebecca Hosking*

*GÉNERO*

*Cine Documental*

*Idioma: inglés, subtitulada en  
castellano*

*[vimeo.com/18161854](https://vimeo.com/18161854)*



Documental que trata sobre el tema de la dependencia del petróleo enfocada desde la producción de cultivos y el sistema de consumo de la sociedad actual.

De entrada queda claro que esta es una historia real, de manera que parte un gran potencial inspirador, apoyado además en que está narrada en primera persona por su realizadora Rebecca Hosking, quien se plantea como proyecto de vida el regreso a su lugar de origen, Devon en Inglaterra, para hacerse cargo de la vieja granja familiar de sus padres. Ella además es documentalista realizadora de varias películas sobre vida silvestre, de manera que le resulta más fácil plasmar en un documental la situación con la que se encuentra al llegar a la granja y lo que después acontece.

Al llegar a la granja, con el planteamiento de hacerse cargo de ella se encuentra con lo siguiente: Los costes derivados de la dependencia del petróleo, en forma de combustibles, abonos, plaguicidas, insecticidas, etc., son ya inasumibles para su supervivencia como negocio, una situación que Rebecca está convencida que empeorará con el declive de la producción del mismo y el aumento del precio por su escasez. Un dato llamativo que aparece en el documental es que el actual sistema de producción de alimentos necesita **casi 10 calorías de combustible fósil para producir 1 sola caloría de alimento**. Esta situación la extrapola a todo el sistema productivo de alimentos en el mundo y apoyada en los planteamientos de **Colin Campbell**, geólogo retirado, especialista en petróleo y ex asesor de Shell, Fina, Mobil, Exxon y Total y **Richard Heinberg**, miembro del Post Carbon Institute, llega a la conclusión que la

humanidad está al borde del colapso... Ante lo cual ¿Se cruza de brazos? No, se plantea qué puede hacer desde la que será su nueva ocupación, granjera.

Para empezar tiene claro que ha de enfocar su gestión de la granja desde una reducción casi total de la dependencia del petróleo, algo que ayudaría a hacerla sostenible y mejoraría la situación del planeta, pero ¿Eso es posible?

Lo primero que se plantea es volver a los sistemas tradicionales de producción, basados en la fuerza de animales y en la de los propios granjeros y granjeras, y para ello investiga en su entorno si eso sería posible, llegando a la conclusión de que... No. Por tanto investiga otras opciones que ya funcionan como la permacultura o los *forest gardens*, verdaderas fuentes de inspiración basadas en modelos que aprovechan el funcionamiento de los ecosistemas naturales.

Una de las principales lecciones que aprende es: “La biodiversidad es lo que nos hace funcionar, es capaz de producir alimentos y además protegerlos.”

Precioso documental, inspirador y con un mensaje final optimista..

*Serafín Huertas*  
I.T. Agrícola. Educador del CEACV

### 3. LAS WEBS DESTACADAS

Más de 3000 millones de personas en el mundo viven del campo, de las cuales se estima que 2500 millones entre hombres y mujeres son agricultores y gran parte de ellos trabajan parcelas de menos de 2 hectárea. Además, el 70% de los alimentos que consumimos proceden de la agricultura familiar siendo esta la forma más eficaz de hacer frente al hambre y la malnutrición.

Cifras como estas constituyen razones poderosas para que el año 2014 haya sido declarado por la Asamblea General de las Naciones Unidas como el “Año Internacional de la Agricultura Familiar” (AIAF) y bajo el lema “**Alimentar el mundo, cuidar el planeta**” aumentar la visibilidad de la agricultura familiar y a pequeña escala como elemento fundamental en la lucha contra la erradicación de la pobreza y el hambre, la seguridad alimentaria y la nutrición, mejorar los medios de vida, la gestión de los recursos naturales, la protección del medio ambiente y lograr un desarrollo sostenible, en especial en zonas rurales.

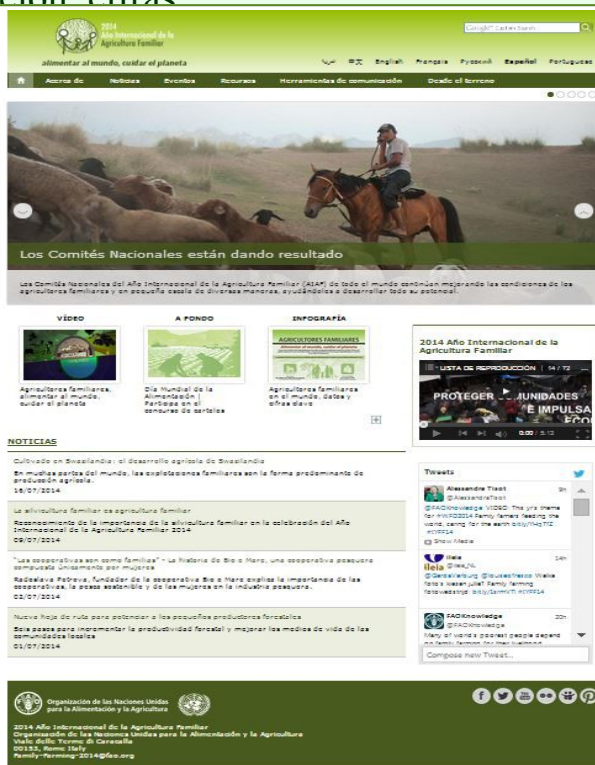
#### FAO. Año Internacional de la Agricultura Familiar

<http://www.fao.org/family-farming-2014/es/>

Página oficial de la FAO, la organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, en relación al Año Internacional de la Agricultura Familiar. En esta página encontramos toda la información deseada en torno a esta declaración de la ONU: ¿Qué es la agricultura familiar? ¿Qué objetivos tiene la declaración?, principales mensajes que debemos conocer, organizaciones que se han adherido a la resolución, cifras

Asimismo  
el mundo  
terreno

que se van celebrando en todos  
las que van surgiendo desde el



*Paloma Sánchez*

Arqueóloga. Educadora del CEACV

# Foro Rural Mundial

<http://www.familyfarmingcampaign.net/es/inicio>

Página web del **Foro Rural Mundial** que al igual que la anterior de la Fao nos proporciona un montón de información respecto al Año Internacional de la Agricultura Familiar.



## Ecoturismo y agricultura familiar

<http://ceres-ecotur.com/red-ecoturismo/red-ecoturismo-agricultura-familiar/>

Con motivo de la declaración de 2014 como Año Internacional de la Agricultura Familiar, la fundación Ecoagroturismo a través del proyecto Ceres EcoTur está articulando una red de fincas y explotaciones agroalimentarias, que siguiendo los criterios del AIAF, deben ser producciones agrícolas, forestales, pesqueras, pastoriles o acuícolas, gestionadas por una familia y que dependan de la mano de obra familiar incluyendo tanto a hombres como mujeres. Esta web nos informa de fincas y pequeñas unidades productivas donde alojarnos, en algunos casos, y participar de las experiencias del mundo rural, de actividades en la naturaleza, de ecogastronomía, y de mucho más en relación al turismo sostenible en el mundo rural. Asimismo su blog, entre otras interesantes noticias, recoge el cuento infantil sobre agricultura familiar “De donde viene lo que comemos”

Videos cortos, de menos de tres minutos, en relación al Año Internacional de la Agricultura Familiar.  
<http://www.youtube.com/watch?v=0Nt5zEJ343k> y <https://www.youtube.com/watch?v=jO4x-i4Xzs0>



## 4. LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

### *BUENAS PRÁCTICAS PARA EVITAR TIRAR ALIMENTOS*

Los alimentos que ingerimos a diario, son también un producto que, en su producción, han consumido importantes cantidades de recursos, energía y agua y han generado diversos residuos, por lo que presentan un impacto ambiental nada desdeñable. Es por ello que cuando lanzamos alimentos a la basura, no solo estamos tirando ese producto y desaprovechándolo, sino que toda su huella ecológica se ha generado para nada. Según un estudio, los europeos tiramos a la basura al año un 20% de los alimentos que se producen, lo que en el caso del estado español representa unas 2'9 millones de toneladas de comida desperdiciadas. Esto tiene un grave coste económico y ambiental, además de un grave trasfondo moral.

Pero podemos tratar de reducir este impacto y generar una menor cantidad de alimentos que acaban como residuos, siguiendo algunas recomendaciones:

- Tomar conciencia de la necesidad de acabar con el despilfarro de alimentos, como forma de tener un menor impacto ambiental, de reducir nuestro gasto y de ser más justos y solidarios.
- Cuando tengamos que realizar la compra, planificarla y elaborar previamente una lista detallada de aquellos alimentos que tengamos que comprar y en que cantidades.
- Incluir en esa lista solo aquello que necesitemos de verdad, no dejarse llevar por impulsos innecesario y no ir a comprar con hambre, esto nos puede distorsionar en cuanto a que y cuanto comprar.
- Revisar, mientras realicemos la compra, las fechas de caducidad de los productos perecederos, y evitar comprar aquellos que se puedan echar a perder en poco tiempo.
- Diferenciar entre la fecha de caducidad de un producto y la fecha recomendable de consumo, no son lo mismo, y un producto que ha superado la fecha recomendable de consumo puede seguir siendo válido, por lo que no sería necesario tirarlo. Esto en muchas ocasiones puede generar confusiones que hagan que alimentos perfectamente comestibles acaben en el cubo de la basura sin necesidad.
- Almacenar los alimentos correctamente, siguiendo las instrucciones del etiquetado, para evitar que se deterioren innecesariamente.
- Ubicar en la nevera los productos más próximos a su caducidad delante para usarlos antes.
- Planificar las comidas que se vayan a realizar para ajustar los alimentos y las cantidades que necesitemos, para así evitar excedentes.
- En caso de comidas o alimentos ya elaborados o con alguna carencia que nos sobren podemos reutilizarlos para preparar otros platos. Las famosas sobras que se han usado para otras recetas.
- En caso de comidas que ya realmente no valgan, podemos en algún caso utilizarlas como alimento para animales.
- Los alimentos frescos hemos de tratar de comprarlos cada pocos días (máximo a la semana) y consumirlos en este tiempo, para evitar que se deterioren.
- Si compramos en mucha cantidad algún producto, optar por congelarlo para usarlo con posterioridad.
- Congelar todo aquello que no tengamos previsto usar en la cantidad de que disponemos (por ejemplo pan o alimentos cocinados).
- Si disponemos de una cantidad grande de alimentos lo mejor es compartirlos con familiares y amigos para que también los disfruten y así evitar un exceso que seguro que al final acaba en parte en la basura.

## 5. CONOCE EL CEACV

### ANFIBIOS Y REPTILES FACILES DE OBSERVAR POR EL CEACV

La serpiente teuladina, en valenciano (*Hemorrhois hipporepis*), serpiente de herradura, en castellano, es un ofidio y, por tanto, un animal esbelto que puede llegar a los 180 cm de longitud. En los alrededores de la alquería del CEACV la hemos visto en varias ocasiones. Presenta una cabeza bien diferenciada y sus ojos son transparentes y de pupila redonda. Una característica definitoria de esta especie es la presencia de una hilera de escamas pequeñas entre las supralabiales y el ojo. La coloración varía en función de dónde se encuentra y va del negro al amarillo, pasando por el verde aceituna, el tono rojizo, azulado o púrpura. Llamativa por las manchas oscuras de su dorso, muy grandes, y manchas más pequeñas en los flancos.

En la parte superior de la cabeza tiene dos o más bandas oscuras, que le llegan hasta el cuello, en forma de letra U o de V invertida abierta hacia la parte posterior de la cabeza, y que constituyen la “herradura” a que alude su nombre. Su parte ventral es naranja, rojiza o amarillenta, con manchas oscuras en las bordes.

Podemos decir que se trata de una especie típicamente mediterránea, propia de tierras bajas y cálidas, xerófila. Se encuentra en áreas antrópicas cerca de los cultivos y también en vertientes rocosas, secas, soleadas con vegetación arbustiva. De hábitos más bien terrestres, aunque también trepa a los árboles o arbustos, o por las paredes rocosas. Es diurna, muy activa y nerviosa, bastante agresiva, rápida y ágil.

Es muy beneficiosa, su régimen alimentario está constituido por roedores, ratas, ratones, reptiles y pájaros jóvenes o todavía en el nido.

Aunque no es muy conocida su biología, se reproduce en primavera y sus puestas son de 5 a 10 huevos.

Su principal amenaza es la ocupación y transformación de hábitats naturales, tanto en las poblaciones costeras como en las del interior. Es víctima frecuente de atropellos y de ataques directos por parte de las personas.



Foto: Jose Larrosa

La granota verda, en valenciano (*Pelophylax perezi*), rana común, en castellano, es el único anfibio frecuente de cualquier punto de agua del CEACV, es decir, acequias, lagunas y balsas de riego. Las hembras tienen un tamaño mayor que los machos, alrededor de unos 10 cm. Se trata de animales de piel lisa, suave y babosa al tacto. Tienen ojos prominentes y sus tímpanos auditivos son externos. Las patas traseras son largas y les permiten dar grandes saltos. Y entre los dedos tienen una membrana que las convierten en grandes nadadoras.

Respiran mediante pulmones y también a través de la piel, y viven dentro y fuera del agua, aunque su existencia depende más del medio acuático que del terrestre. Las ranas se pueden sumergir durante largos períodos de tiempo absorbiendo oxígeno a través de la piel.

Son activas de día y de noche, y su período reproductor comprende los meses entre marzo y abril. Los machos cantan tanto de día como de noche, dentro y fuera del agua, formando coros que llegan a escucharse desde lejos. Las hembras pueden poner huevos agrupados en masas.

La temperatura corporal de las ranas depende de su medio ambiente. En las regiones más frías se entierran en el suelo para hibernar.

Las ranas controlan las plagas de insectos y en su dieta se observan, asimismo, otros invertebrados, por lo que se las considera eficaces para hacer desaparecer o disminuir el número de insectos en el área donde se encuentran. Otros “usos” que tienen o han tenido las ranas son: gastronómico: por todo el mundo alrededor de unas 50 especies de ranas se comen; animal de laboratorio: estos seres vivos son importantes para la investigación, ya que sus sistemas esquelético, muscular, digestivo y nervioso son similares a los de otros animales superiores; para obtención de veneno: algunas ranas acumulan veneno obtenido de la ingesta de insectos como hormigas, y hay investigadores que estudian estos venenos para obtener drogas o sustancias de uso farmacéutico

Aunque la rana verde no se considera una especie amenazada en nuestro territorio, la intensificación de la agricultura y los tratamientos fitosanitarios masivos han provocado la regresión y desaparición local de poblaciones de ranas verdes a lo largo de su área de distribución.



El **dragó** o **andragó**, en valenciano (*Tarentola mauritanica*), salamanquesa común, en castellano, es una especie de aspecto achatado, con la cabeza grande, ancha y bien destacada del cuerpo, que puede medir hasta 19 cm de longitud, a veces menos. Presenta 4 extremidades con dedos anchos que llevan uñas bien marcadas en el tercero y cuarto. La cola mide lo mismo que la cabeza y el cuerpo juntos. También las escamas de la cabeza forman polígonos y son muy aparentes. Las escamas del dorso son muy pequeñas y granuladas.

En general, la coloración del animal varía entre blanca, gris, marrón, etc., en función de su estado fisiológico, y los machos tienen mayor tamaño y peso que las hembras. Por otra parte, las hembras, a diferencia de los machos, tienen las uñas 1ª, 2ª y 5ª retráctiles.

Se reproducen entre primavera y verano, poniendo de uno a dos huevos en cada puesta (pueden ser varias).

Nos sorprende en observarla por paredes, muros, encima de piedras, por tejas, troncos, pilas de leña, etc., cazando insectos al acecho. Las mariposas nocturnas, los arácnidos y los escarabajos constituyen su dieta junto a himenópteros, coleópteros, dermápteros y otros grupos de artrópodos. Es activa tanto día como de noche.

Entre sus depredadores están los ofidios, las aves y los mamíferos, también los gatos domésticos en sitios urbanizados.

No se considera una especie amenazada en nuestro territorio; así, a lo largo de todo el territorio desde Castellón a Alicante parece no tener problemas de conservación y es una especie frecuente y de ancha distribución. Es más fácil de observar en cotas por debajo de los 800 m.

*Pepa Prósper*

Bióloga. Educadora del CEACV.





## 6. EL ALMANAQUE DEL HUERTO

El CEACV dispone entre sus instalaciones de l'Hort Històric de la Comunitat Valenciana, un espacio donde se recoge la historia de los cultivos en la Comunitat Valenciana y se muestra la relación del hombre con el medio ambiente a través de la agricultura. Esta es la sección dedicada a él.

### EL CULTIVO DE TEMPORADA

#### El pimiento

El pimiento (*Capsicum annuum* y *Capsicum frutescens*), es una especie de carácter herbáceo, anual, con un tallo erguido lignificado. Cuando alcanza unos 40 cm de altura comienza a florecer y también se va ramificando.

Es originario de América, en concreto en Perú se han encontrado fragmentos de pimientos con más de 2000 años de antigüedad, siendo cultivado por diversos pueblos de sudamérica. Fue Colón quien lo trajo a Europa en forma de semillas ya en su primer viaje.

Tiene numerosas variedades, con diversos usos como el de Cáscara que se usa secado al sol y molido como pimentón, el de Morrón o el de Piquillo que se utilizan mucho para conservas, o el Lamuyo, el California o el italiano, que se emplean para consumo en fresco, y por supuesto los que son picantes como los conocidísimos de Padrón o los Jalapeños. Incluso existen variedades ornamentales.

Se cultiva en invernadero durante todo el año, aunque su época natural de cultivo es en verano.

#### ¿SABÍAS QUÉ?

Los pimientos tienen propiedades diuréticas.

Presentan una gran proporción de agua en su contenido, que puede llegar al 90%, además de vitaminas y azúcares, ausencia de lípidos y numerosas sustancias aromáticas y alcaloides, como la capsicina y otras.

La Comunitat Valenciana es la tercera productora de pimientos en el conjunto del estado español.



#### EL REFRANERO DICE...

*Tomates y pimientos, buenos amigos y siempre revueltos  
Ajos, sal y pimiento y lo demás es un cuento  
La misa y el pimiento son de poco alimento*

# ¡A LA MESA!

## Recetario

Las pimientos pueden ser cocinadas de muchas formas y elaborar con ellos numerosas y ricas recetas. Hoy proponemos un clásico en nuestra tierra: esgarradet.

**Ingredientes:** pimientos grandes rojos, bacalao desalado desmigado, aceite de oliva, sal y ajo..

**Elaboración:** Limpiar los pimientos y asarlos hasta que estén hechos.

Dejarlas enfriar envueltos en un papel de periódico. Mientras tanto, podemos ir desmigando el bacalao que habremos desalado previamente.

Cortamos 2 ó 3 ajos en trocitos pequeños y reservamos.

Cuando los pimientos estén ya enfriados, los pelamos con cuidado, les sacamos las semillas y los hacemos a tiras.

Las tiras las mezclamos con el bacalao desmigado, el ajo a trocitos, un generoso chorro de aceite de oliva y un poco de sal. Lo podemos acompañar con unas lonchitas de mojama y unas olivas negras.

Y ya se puede servir.

!Qué aproveche!



## EL CUADERNO DEL HORTELANO

### Durante estos meses no te olvides de...

El verano, sobre todo julio y agosto, es la época en la que el suministro de agua para nuestros cultivos es fundamental, ya que un período de tan solo unos días sin riego puede llevar a perder muchos ejemplares de las plantas que tenemos, por ello deberemos de tener especial cuidado con los riegos que tengamos que dar.

También es una época de mucha producción de hortalizas, tomates, pimientos, berenjenas, calabacines, por lo que en ocasiones no vamos a poder consumir todo lo que produzcamos. Una alternativa a esto es guardar parte de esta importante producción en forma de conservas que podremos hacer en nuestra propia casa, también en forma de encurtidos con vinagre y sal, e incluso podemos hacer verduras deshidratadas si disponemos de un secador solar, que se conservan muy bien en botes de cerrado hermético.

**Víctor Benlloch**  
Biólogo. Técnico del CEACV

## 7. ACTIVIDADES DE EDUCACIÓN AMBIENTAL DE OTRAS ENTIDADES

### COORDINADORA ECOLOGISTA DE LA VALL D'ALBAIDA. L'AMETLA DE PALLA: EL CORAZÓN DE LA EDUCACIÓN AMBIENTAL DE LA VALL D'ALBAIDA

Piedra, paja y madera. Estos son los tres elementos primordiales de l'Ametla de Palla. Un proyecto apasionante de educación ambiental, gestado por los voluntarios de la Coordinadora Ecologista de la Vall d'Albaida (CEVA), que se materializa en un edificio levantado en la pequeña población de Carrícola (Vall d'Albaida), que como su nombre indica tiene la forma ovalada del fruto del almendro, y ha contado con materiales naturales para su edificación.

El Centre d'Educació Ambiental l'Ametla de Palla, inaugurado el año 2006, pretende ser el corazón de actividades destinadas a imbricar la sostenibilidad en la vida diaria de todas aquellas personas que pasan por el edificio. Para eso se programan cursos, charlas, conferencias y talleres para promover, desde una vertiente lúdica y educativa, conceptos como el consumo responsable, la custodia del territorio, la agricultura ecológica, y en definitiva unas relaciones saludables entre los seres humanos y la naturaleza.

El edificio está dotado con paneles divulgativos sobre la riqueza patrimonial, cultural y de la fauna y flora de la sierra del Benicadell, pero también de los pueblos que la rodean, pues nos encontramos en un espacio geográfico privilegiado, salpicado por numerosos yacimientos arqueológicos, castillos, torres de vigia árabes y de la reconquista cristiana, pozos de nieve, masias, ermitas y un largo etcétera de testigos de la presencia harmónica del hombre. Esto nos permite hacer visitas guiadas a grupos de escolares y de adultos, a los que se les proponen juegos temáticos para el ocio y la reflexión. Además alrededor del edificio, los voluntarios de la CEVA están haciendo un homenaje al etnobotánico Joan Pellicer, integrando variedades de plantas y frutas rurales de margen y otras especies for



1:



Hay que hacer especial mención a que el Centre d'Educació Ambiental l'Ametlla de Palla acoge desde hace cuatro años cada mes de septiembre "l'Aplec Ecologista del País Valencià". Un foro de debate, reflexión y conocimiento promovido por la Coordinadora Ecologista de la Vall d'Albaida (CEVA) y la Colla Ecologista l'Arrel, con el apoyo de más de una docena de entidades, y el ayuntamiento de la localidad. Un encuentro de gente conectada por el interés por el medio ambiente, y por temáticas que de manera transversal o directa afectan a nuestro territorio, nuestro entorno, y en definitiva el espacio que nos permite vivir.

Más allá del espacio de la Ametlla de Palla, la CEVA ha realizado durante más de una década voluntariado de vigilancia y prevención de incendios forestales en verano, reforestaciones, limpieza de ríos y estudios de fauna, y tiene en marcha un proyecto de cría e introducción de la gallina autóctona valenciana de Chulilla. Así que, aquellas personas que tienen un corral en condiciones, pueden solicitar a la CEVA gallinas y pollos, que se suministran según la disponibilidad de pollitos, ya que dos voluntarios son los encargados de reproducirlos en un gallinero y una incubadora, de manera que la capacidad de cría es limitada.

La tarea voluntaria de la CEVA ha incidido en los 12 años de historia de la entidad en numerosas temáticas como el plan de minimización integral y comarcal de residuos, la gestión hidrográfica o la protección del Benicadell, una sierra emblemática para los valldalbaidinos y los amantes del excursionismo, que recoge cada día la tarea constante que





## PROGRAMA DE ACTIVIDADES DEL CEACV Septiembre a diciembre 2014

### PROGRAMAS TEMÁTICOS PARA CENTROS EDUCATIVOS

#### Del olivo a la prensa y de la prensa a la despensa.

La última quincena de octubre el CEACV ha preparado una serie actividades relacionadas con los olivos, siendo sus destinatarios principales los grupos escolares de educación infantil, primaria y primer ciclo de secundaria.

Las diversas actividades a desarrollar tienen como objetivo dar a conocer el cultivo del olivo y su trascendencia en la cultura mediterránea, mostrar los productos derivados del cultivo del olivo y su importancia para la salud y la alimentación, mostrar los beneficios ambientales del cultivo ecológico del olivo y descubrir la enorme riqueza biológica y paisajística en torno al olivar.

Las actividades se desarrollan en horario matinal, entre las 9.00 y las 14.00 horas de lunes a viernes.

#### Volando, volando.

El CEACV propone una semana temática relacionada con un fenómeno que desde siempre ha despertado la expectación, la curiosidad y la fascinación del ser humano: la migración de las aves.

Este programa temático se desarrollará entre los días 3 y 14 de noviembre de 2014, siendo sus destinatarios principales los grupos de escolares de educación infantil, primaria y secundaria.

Acercar a los alumnos al fenómeno de la migración, con los diferentes procesos que intervienen en la misma, y dar a conocer las aves migratorias de fácil identificación en nuestro territorio son algunos de los objetivos de éste programa temático a desarrollar principalmente en las instalaciones exteriores del CEACV

Éste programa cuenta con la colaboración de los técnicos de la Sociedad Española de Ornitología (SEO/Birdlife).

### **Semana Europea de Prevención de Residuos (EWWR).**

La Semana Europea de la Prevención de Residuos (SEPR) es una iniciativa cuyo objetivo es promover e implantar durante una semana acciones de sensibilización sobre recursos sostenibles y gestión de residuos.

2014 es la 6ª edición de éste proyecto Europeo, en el que el CEACV participa como coordinador a la par que durante la segunda quincena de noviembre el centro realizará acciones para sensibilizar y concienciar a la sociedad sobre prevención de residuos, reutilización de productos y el reciclaje de materiales.

Las actividades a realizar, pretender acercar de una manera lúdica a los participantes principalmente al tema de la reducción del despilfarro de alimentos, tema elegido para el Día Temático de Prevención de la EWWR 2014. Los destinatarios de éste programa son grupos escolares de infantil, primaria, secundaria, bachillerato así como aquellos colectivos de educación no formal.

### **Luz verde al consumo responsable.**

Sensibilizar sobre pequeñas acciones cotidianas que pueden ir transformando nuestro actual modelo de consumo hasta hacerlo humana y ecológicamente sostenible, es el objetivo principal de este programa temático sobre consumo responsable.

Actividades pensadas para fomentar una actitud crítica con nuestra forma de consumir y de vivir.

Las actividades a desarrollar en el CEACV se realizarán entre el 1 y el 19 de diciembre de 2014.



# PROGRAMA DE FORMACIÓN AMBIENTAL

## FORMACIÓN PRESENCIAL

El CEACV ofrece talleres formativos para completar la formación de aquellas personas relacionadas con la educación ambiental.

### TALLERES ACTIVA'T

Talleres de formación sobre biodiversidad y su gestión destinados a personas que hayan trabajado, trabajen o quieran trabajar o desarrollar actividades en temas relacionados con la biodiversidad y su gestión.

#### Programa talleres ACTIVA'T:

*Gestión de la biodiversidad valenciana*

14 y 15 de octubre.

*Introducción a la custodia del territorio.*

22 de octubre de 9.30 a 14.30 horas y de 15.30 a 17.30 horas

*Introducción a la ornitología.*

29 de octubre de 9 a 13 horas.

## FORMACIÓN SEMIPRESENCIAL

### I CURSO DE TURISMO ORNITOLÓGICO

15 de septiembre al 25 de octubre de 2014

Con la intención de ampliar los conocimientos de los profesionales del turismo ornitológico o de observación de aves, como modalidad del turismo de naturaleza, la SEO/BirdLife y el CEACV lanzan la primera edición del curso de turismo ornitológico en la Comunitat Valenciana.

Los destinatarios de esta primera edición son profesionales empresarios y guías del sector turístico y/o de turismo de naturaleza.

El curso tiene un formato semipresencial con un total

I Curso de  
Turismo Ornitológico en la CV

\* 40 horas on line: del 15 de septiembre al 15 de octubre de 2014  
\* 10 horas presenciales (con salida a campo): 24 y 25 de octubre de 2014  
Lugar de realización: Centro de Educación Ambiental de la Comunidad Valenciana  
Principales destinatarios: empresas y guías turísticos/de naturaleza.  
Más información: valencia@seo.org / ceacv@gva.es

Preinscripción  
del 21 de julio al 5 de septiembre enviando un  
correo electrónico a valencia@seo.org  
Más información:  
www.seo.org  
www.citma.gva.es/web/ceacv/formacion-semipresencial

de 50 horas lectivas, 40 horas online del 15 de septiembre al 15 de octubre , y 10 horas presenciales en las instalaciones del CEACV, 24 y 25 de octubre.

La preinscripción al mismo se realizará del 28 de julio al 5 de septiembre enviando un correo electrónico a [valencia@seo.org](mailto:valencia@seo.org).

Más información <http://www.citma.gva.es/web/ceacv/i-curso-de-turismo-ornitologico-a-la-cv>

### **FORMACIÓN ONLINE**

Dentro del Programa de formación online en materia de medio ambiente, el CEACV tiene prevista la realización de diversos cursos de formación entre septiembre y diciembre de 2014.

### **PROGRAMA FORMATIVO SAPS GENERALITAT VALENCIANA**

#### **El Reciclaje de residuos de origen doméstico**

4ª edición. 24 de septiembre al 24 de octubre

5ª edición. 12 de noviembre al 15 de diciembre

#### **Buenas prácticas ambientales en el hogar**

4ª edición. 24 de septiembre al 24 de octubre

5ª edición. 12 de noviembre al 15 de diciembre

#### **Combatir el cambio climático desde el hogar**

4ª edición. 24 de septiembre al 24 de octubre

5ª edición. 12 de noviembre al 15 de diciembre

Más información <http://www.citma.gva.es/web/ceacv/formacion-saps>

### **CAMPUS AMBIENTAL**

#### **Introducción a la gestión ambiental empresarial**

15 de septiembre al 28 de noviembre

Más información <http://www.citma.gva.es/web/ceacv/campus-ambiental>



## ACTIVIDADES FAMILIARES

### DOMINGO FAMILIAR. LOS OLIVOS

**26 de octubre de 2014**

**Actividades para familias**

Bajo el título “De l'olivera a la premsa i de la premsa al rebost”, el CEACV realizará el domingo 26 de octubre una jornada lúdica y divertida con el objetivo de conocer y aprender acerca de los olivos y los productos que de ellos se obtienen.

Se han programado diferentes actividades alrededor de los olivos para que todos los participantes puedan disfrutar durante toda la mañana de todo lo que rodea el mundo del olivar, itinerarios, talleres, exposiciones, así como tareas de cosecha y recolección.

Horario: 10 a 13 horas

Recomendaciones: almuerzo

Actividad gratuita. Necesaria inscripción previa.

Información e inscripción 962680000



### DOMINGO FAMILIAR. RECICL-ARTE

**14 de diciembre de 2014**

**Actividades para familias**

Se realizarán una serie de actividades para mostrar que pueden crearse artículos útiles y bonitos a partir de materiales de rechazo y residuos.

Una jornada donde el consumo responsable y la reutilización artística de materiales de deshecho serán los temas principales y donde el protagonista será la creatividad de los participantes.

Horario: 10 a 13 horas

Recomendaciones: almuerzo

Actividad gratuita. Necesaria inscripción previa.  
Información e inscripción 962680000

## 9. EL CENTRO DE DOCUMENTACIÓN DEL CEACV

**Se pueden realizar consultas en sala.** La biblioteca dispone de la consulta de materiales en sala y asesoramiento de un técnico. También dispone de un ordenador conectado a internet, para cualquier búsqueda de información o para poder realizar labores que precisen de un soporte informático.

**Utilizar el servicio de préstamo externo.** Permite el préstamo de hasta 4 documentos durante un plazo máximo de 15 días. El préstamo puede ser presencial o por correo. En este último caso, el envío de materiales está limitado a un peso máximo de 3 Kg. La devolución de documentos por correo siempre corre a cargo del usuario por correo certificado.

**Búsquedas bibliográficas.** El Centro de Documentación del CEACV realiza, a petición del usuario, búsquedas bibliográficas por temas entre los materiales que tiene disponibles.

**Técnico del Centro de Documentación–Biblioteca del CEACV: Víctor Benlloch**

Tel. consulta: 96 268 00 00 Fax: 96 267 29 44

Correo electrónico: biblioteca\_cea@gva.es

Devolución por correo postal: CEACV. Apartado de correos 100. 46520 Port de Sagunt (València).

**Horario: lunes a viernes de 9:00-14:00 y lunes a jueves de 16:00-18:00 (verano tardes cerrado).**

Ubicación del CEACV:

### **CENTRE D'EDUCACIÓ AMBIENTAL DE LA COMUNITAT VALENCIANA**

Alqueria dels Frares. Partida de Gausa.  
Carretera de la Siderúrgica, km. 2  
46500 Sagunt (València)

***El Centro de Documentación del CEACV solicita la cesión o donación de bibliografía para aumentar los fondos destinados a uso público.***

# 10. NOVEDADES RECIBIDAS EN EL CENTRO DE DOCUMENTACIÓN DEL CEACV

## *DOCUMENTOS INCORPORADOS AL FONDO BIBLIOGRÁFICO DURANTE LOS MESES DE MAYO, JUNIO, JULIO Y AGOSTO DE 2014*

---

### 0. EDUCACIÓN AMBIENTAL

- De rerum natura. Hitos para otra historia de la educación ambiental. J.M. Gutiérrez. Bubok. 2013.
- Capea. Capacitación de profesionales en educación ambiental. J. C. Tójar y J.J. Martín. Ed. Aljibe. 2013.
- Cuentos para 365 días. G.Fuertes. Susaeta. 1999.
- CO2 y cambio climático. Libro de la exposición temática itinerante. INCAR. 2008.
- Campaña educativa sobre el agua. MOPU - Com. de Madrid. 1986.
- Proyecto jugando a entender el mundo. CEE – Adena-WWF. 1992.
- 300 activitats científiques per als més petits. D. Evans y C. Williams. Ed. Molino. 2001.

### 1. MEDIO NATURAL

- Guía audiovisual sobre itinerarios ecológicos por los alrededores de Madrid: La Sierra Noroeste. C. de Madrid. 1995.
- El reto de conservar la biodiversidad. Planes y programas. Endesa. 2012.
- La Universitat de València i els seus entorns. 2014.
- No hi ha mala herba. J. Marín. Pol·len Edicions. 2013.
- Parcs Naturals de la Comunitat Valenciana. Conselleria de Medi Ambient. 2003. (4 DVD).
- Veus per l'Horta. M.J. Picó y M. Ruiz (Coord.). Universitat de València. 2013.

### 2. ASENTAMIENTOS HUMANOS

- Manual del ciclista urbano. Ch. Haine. Ed. Cúpula. 2012.

### 3. IMPACTO AMBIENTAL

- 2050 ¿Es demasiado tarde ya?. TV Siete Producciones.2007.
- Una verdad incómoda. A. Gore. 2006.
- El incendio del Puig Campana. M<sup>a</sup> F. Ferrer. Aj. Benidorm. 2011.
- La cuenta atrás. A.Weisman. Ed. Debate. 2014.

#### **4. POLÍTICA AMBIENTAL**

- El fin de la expansión. Del mundo-océano sin límites al mundo-isla. R. Almenar. Icaria. 2012.
- Indicadors 21. Indicadors locals de sostenibilitat a Barcelona (dades2012). Aj. Barcelona. 2013.
- Capacidad de acogida de uso público en los espacios naturales protegidos. Red de Parques Nacionales. MAAMA. 2014.

#### **8. ACTIVIDAD ECONÓMICA**

- Variedades de vid en España. Editorial Agrícola. 2011.

#### **PUBLICACIONES PERIÓDICAS**

- Biodiversitat. Núm. 21.
- Seguridad y medio ambiente. Núm. 133.
- Estratos. Núm. 107.
- Páginas de información ambiental. Núm. 43.
- Futura. Núm. 28.
- Memoria sostenibilidad Aspapel. 2014.