

Seguridad en el huerto

A parte de las medidas sanitarias establecidas en la “era COVID” que imperen en cada momento, hemos de cuidar una serie de detalles que nos evitarán más de un disgusto



No cultivar plantas potencialmente venenosas.

Más de uno se sorprendería al conocer algunos compuestos presentes en plantas de consumo habitual. Se sabe de la fototoxicidad del apio, del cianuro presente en las semillas de las manzanas o de la alta toxicidad de plantas que suelen adornar nuestros patios como: hiedras, melias o adelfas. Una reflexión final, y es que el veneno está en la dosis que se toma de una planta. No olvidemos mencionar las alergias alimenticias y de otro tipo (polen, por ejemplo), que la población presenta y que hay que conocer antes de dar a **probar** a nuestros pupilos ese melocotón tan bueno que “hemos criado nosotros”.

Crear un protocolo de uso de cada herramienta.

No implica el mismo riesgo usar un plantador, que unas tijeras para podar, una azada o una navaja para cortar una lechuga. Infiuye mucho la edad del usuario. Debemos instruir sobre el modo adecuado de hacer uso de las herramientas y asumir pequeños sustos, restringiendo o generalizando el empleo de las mismas en función de las características de nuestro alumnado. Debemos instruirlos sobre el modo de manejo, cómo colocarlo mientras no se use y cómo

almacenarlo.



**Ejemplo de cómo NO
debe dejarse una orca**

Higiene postural

Hay que indicar a los alumnos cómo han de agacharse al trabajar en el huerto con las herramientas, cómo coger materiales de peso para no dañarse las espaldas, Sería muy adecuado tratar el tema desde el área de Educación Física y que en esta materia los chicos elaboraran unas láminas con cuatro posturas básicas para ejercerlas de forma correcta.

Acondicionar los accesos

Las zonas de paso son especialmente en las que tenemos que poner aún más atención, ya que la frecuencia de uso es muy alta. Hay que revisar posibles salientes donde la ropa pueda engancharse, gomas de riego que entorpezcan el paso, estructuras verticales o arcos que puedan venirse abajo por lluvias o exceso de peso.

No emplear productos tóxicos ni fitosanitarios químicos

Puesto que no podemos predecir el comportamiento de la chiquillería ni su espontaneidad, es muy importante evitar completamente el uso de fungicidas, herbicidas, insecticidas, acaricidas...de tipo



químico, ya que los casos de intoxicación pueden ser serios.

Higiene personal

Es importante que se laven bien las manos tras terminar la jornada huertera; sin alarmarles, hay que hacerles ver que hay muchos microorganismos en el suelo y el estiércol que manejamos y que pueden producir enfermedades. Este aspecto cobra aún más relevancia si se hacen o llevan ya alguna herida, evitando entonces que ese alumno entre en contacto con este elemento.

Picaduras, mordeduras,...

No olvidemos, que parte de la biodiversidad que va a hacer que nuestro huerto funcione y se regule, está formado por especies que pueden producir ciertos “contratiempos”. No existen especies peligrosas en nuestra comunidad, aunque no quitapara que su picadura o mordedura pudiera ser bastante molesta (especial cuidado en alumnos alérgicos a ciertas especies).



**Ejemplar hembra de araña
lobo (*Lycosa tarantula*)**



**Nido de seda de procesionaria del pino
(*Thaumetopoea pityocampa*)**



**Avispa común (*Vespula vulgaris*) devorando uvas.
Foto de Chus Laúna**

Revision #4

Created 2022-05-17 11:29:03 CEST by Silvia Coscolin Sanchez

Updated 2024-01-10 12:15:38 CET by Silvia Coscolin Sanchez