

Memoria de Apadrinamientos: Proyecto “Basuraleza X Flores” - AJS

1.- Introducción y antecedentes

Basuraleza x Flores nació como una propuesta de educación y acción ambiental de AJS para implicar a jóvenes, infancia, familias y población local en el cuidado de los espacios naturales del Valle del Tiétar. El proyecto parte de una realidad visible en el territorio: la presencia de residuos abandonados en caminos, zonas verdes y espacios naturales, pero plantea ir más allá de la limpieza puntual.

La propuesta convierte la retirada de basuraleza en una experiencia de aprendizaje sobre biodiversidad, flora local, semillas, polinizadores y regeneración ambiental. Mediante una metodología práctica de “aprender haciendo”, las personas participantes observan el entorno, identifican problemas, recogen residuos, conocen especies y desarrollan pequeñas acciones para devolver vida a los espacios intervenidos.

Durante su ejecución, **el proyecto amplió este enfoque incorporando rutas de plantas comestibles, talleres de bombas de semillas, una guía divulgativa de plantas comestibles locales y contenidos sobre adaptación a la sequía y resiliencia frente a incendios.** De este modo, Basuraleza x Flores ha conectado limpieza, conocimiento del territorio, participación comunitaria y prevención ambiental.

2.- Descripción general de las actividades desarrolladas

El proyecto combinó acciones directas sobre el territorio con actividades de educación ambiental adaptadas a distintos públicos.

Se realizaron **tres talleres de elaboración de bombas de semillas con flora local**: uno dirigido a niños y familias, con unas 15 personas; otro con el Grupo Joven de AJS, también con unas 15; y un tercero con niños y niñas de menor edad, con otras 15 personas. En conjunto, estas sesiones permitieron explicar la germinación, la biodiversidad y el valor de utilizar semillas adecuadas al territorio.

Además, se desarrollaron **dos jornadas de recogida de residuos vinculadas al lanzamiento de bombas de semillas**: una junto a la **Asociación Pies Verdes, con unas 15 personas**, y otra con jóvenes y familias vinculadas a AJS, con unas **30**. En la segunda de las acciones desarrolladas en Arenas de San Pedro, en Fuente de la Piña y el entorno del polideportivo Jesús Navarro, participaron más de 30 personas y se recogieron más de 20 bolsas de residuos.

El proyecto se sumó también a la campaña **1m² contra la basuraleza** mediante **una acción comunitaria: una en Poyales del Hoyo junto con Hoyancas**.

La línea de conocimiento del territorio se reforzó con **dos rutas de identificación de plantas comestibles**: una en **Arenas de San Pedro, con unas 35 personas con Tierra campesina**, y otra en **Piedralaves, con unas 20 de la mano de Tiétar Comestible**. A partir de estos aprendizajes se creó una **Guía de plantas comestibles del Valle del Tiétar**, pensada especialmente para que niños, niñas y familias puedan aprender jugando a localizar e identificar especies.

Como ampliación del planteamiento inicial, se incorporó un **taller sobre cactus y suculentas**, con 10 participantes, dedicado al ahorro de agua, adaptación a la sequía y resiliencia del paisaje frente a incendios. Esta actividad no substituyó el objetivo ambiental inicial, sino que lo amplió hacia nuevas necesidades detectadas durante la ejecución.

3.- Resultados obtenidos.

El proyecto ha desarrollado **al menos 10 jornadas presenciales de educación y acción ambiental**, además del trabajo de identificación de puntos de basuraleza, investigación y elaboración de materiales.

Se realizaron **3 talleres de bombas de semillas**, con unas **45 participaciones acumuladas**; **2 jornadas de limpieza y lanzamiento de semillas**, con unas **40 participaciones**; **2 rutas de plantas comestibles**, con unas **55 participaciones**; **1 taller de cactus y suculentas**, con **10 participantes**; y **1 acción vinculada a la campaña 1m² contra la basuraleza**, en Poyales del Hoyo.

A lo largo del proyecto se retiraron **más de 300 kg de residuos de espacios naturales**.

Se elaboraron y/o lanzaron **más de 500 bombas de semillas con flora local**. Como resultado educativo permanente, se creó además una **Guía de plantas comestibles del Valle del Tiétar**, concebida para acercar el conocimiento de la flora a niños, niñas y familias mediante observación y juego. (adjunta en la carpeta de fotos y recursos)

4.- Conclusiones y valoración de la ejecución

La valoración del proyecto es **muy positiva porque ha demostrado que una acción de limpieza puede convertirse en el punto de partida de un proceso educativo mucho más amplio**. La recogida de **más de 300 kg de residuos** ha tenido un impacto directo sobre los espacios intervenidos, pero el principal aprendizaje ha sido conectar esa acción con biodiversidad, semillas, flora local y conocimiento del territorio.

La participación de **niños, jóvenes, familias y asociaciones ha permitido trabajar la educación ambiental desde experiencias prácticas y cercanas**. Los talleres de bombas de semillas y las rutas de plantas comestibles han funcionado especialmente bien porque transforman contenidos ambientales complejos en actividades sencillas, participativas y replicables.

También valoramos positivamente la creación de alianzas con entidades locales y la incorporación de nuevas líneas, como el taller de cactus y suculentas, que amplió el proyecto hacia el ahorro de agua y la adaptación frente a sequía e incendios.

La guía de plantas comestibles y los conocimientos adquiridos permiten dar continuidad al proyecto más allá de la financiación, mediante nuevas rutas, limpiezas, talleres y actividades familiares.

5.- Anexo fotográfico

Enlace a Drive con fotos y la Guía de plantas comestibles:

https://drive.google.com/drive/folders/1dHCp1Wp3uCUAYP_IMOYdVhJXRmt9RWG?usp=sharing

6.- Anexo comunicación/repercusión en medios

La comunicación del proyecto se ha desarrollado principalmente a través de los **canales digitales de AJS y de las entidades colaboradoras, difundiendo convocatorias, fotografías, resultados y contenidos de sensibilización vinculados a las diferentes actividades.**

La difusión ha permitido visibilizar las recogidas de basuralidad, los talleres de bombas de semillas, las rutas de plantas comestibles, las acciones de la campaña 1m² y el trabajo educativo sobre biodiversidad y regeneración ambiental. También se ha dado visibilidad a las colaboraciones con asociaciones y agentes locales, reforzando el carácter comunitario del proyecto.

Perfil de Instagram: <https://www.instagram.com/ajs.spain/>

Perfil Tik Tok: <https://www.tiktok.com/@ajs.spain>

Perfil youtube: <https://www.youtube.com/@AJSAsociaci%C3%B3nJ%C3%B3venesSolidarios/shorts>

7.- Relación de gastos (partidas)

CONCEPTOS	IMPORTES
Coordinación	200
Diseño Guía	250
Talleres	117.64
Materiales	104.36
Visibilidad y creación de contenido	300
Material impreso	128
Transporte	100
Gastos de la Asociación	300



AJS

Asociación Jóvenes Solidarios



MEMORIA GRÁFICA "BasuralezaXFlores" 25/26



LIBERA

UNIDOS CONTRA LA BASURALEZA



RECOGIDAS DE BASURA



RUTAS DE PLANTAS COMESTIBLES

 ARENAS DE SAN PEDRO



RUTAS DE PLANTAS COMESTIBLES

 PIEDRALAVES



BOMBAS DE SEMILLAS



DÍPTICO PLANTAS COMESTIBLES

Esta guía nace dentro del proyecto **Basura x Flores**, una iniciativa de AJS para mirar nuestro entorno con más atención: identificar puntos con basura en la naturaleza, limpiarlos, cuidarlos y transformarlos en espacios de vida, flores y aprendizaje. El proyecto se desarrolla de la mano de **LIBERA**, unidos contra la basura, impulsado por SEO/BirdLife en alianza con Ecoembes.

A través de esta propuesta queremos recordar que los caminos, las cunetas, los muros, los prados y los bordes de nuestros pueblos no son lugares vacíos: son pequeños ecosistemas llenos de plantas, insectos, semillas, alimentos, memoria y posibilidades.

Tras varias rutas de identificación de plantas comestibles con Eva y Erik, de **Tierra Campesina**, y con Zeeba, de **Tiétar Comestible**, hemos podido reconocer algunas de las especies que aparecen en esta guía y muchas más. Gracias a ellas por compartir su conocimiento, su paciencia y su forma tan bonita de observar lo que tenemos alrededor.



Aviso importante:

Esta guía tiene carácter divulgativo y educativo. No consumas ninguna planta si no estás completamente seguro de su identificación. Algunas plantas silvestres pueden confundirse con especies tóxicas o contener sustancias no adecuadas para todas las personas. Recolecta solo en zonas limpias, lejos de carreteras, cunetas contaminadas, espacios fumigados o lugares donde no esté permitido. **Ante la duda, no recolectar ni consumir.** La mejor forma de empezar es observar, preguntar, aprender con personas que sepan y respetar siempre el entorno.

Guía de plantas comestibles del valle del Tiétar

Pequeño cuaderno de campo para observar, aprender y cocinar con respeto

Creado por:



www.ajovenes.es
@ajs.spain

Balsa de pastor



Se come: Hojas jóvenes, brotes tiernos, flores y semillas.
En cocina: Hojas en ensalada o salteadas; semillas molidas como condimento.
Dato breve: Sus frutos parecen pequeños corazones o bolitas colgadas del tallo.



Se come: Hojas jóvenes, tallos, flores y raíz.
En cocina: Hojas en ensalada o salteadas; raíz tostada como sustituto del café.
Dato breve: Al soplar sus semillas, el viento las convierte en pequeños viajeros.



Se come: Hojas, tallos tiernos y flores.
En cocina: Hojas y tallos cocinados; flores en ensalada o decoración.
Dato breve: Sus hojas tienen pelitos y un sabor fresco parecido al pepino.



Se come: Hojas jóvenes y semillas.
En cocina: Hojas en tempura, salteadas o en infusión suave.
Dato breve: Sus hojas tienen nervios muy marcados que salen desde la base como caminos.

Rábano silvestre



Se come: Flores, hojas, vainas tiernas y raíz.
En cocina: Hojas tipo rúcula o pesto, flores en ensalada y raíz rallada.
Dato breve: Pertenecen a las crucíferas: sus flores suelen formar una pequeña cruz.



Se come: Brotes, hojas y tallos tiernos.
En cocina: Cruda en ensalada, en bocadillos verdes o salteada.
Dato breve: Sus florecitas parecen tener diez pétalos, pero son cinco partidos en dos.



Se come: Hojas tiernas, flores y frutos inmaduros.
En cocina: Hojas en sopas o salteadas; flores y frutos en ensalada.
Dato breve: Sus frutos verdes parecen pequeños quesitos y sus hojas pueden variar.



Se come: Pienas y tallos pelados, brotes tiernos, raíz, semillas y capítulos inmaduros (Cabeza floral sin abrir).
En cocina: Pienas como cordero, capítulos como mini alcachofas y semillas tostadas.
Dato breve: Sus hojas verdes con manchas blancas y espinas lo hacen muy reconocible.

Ajo puerro



Se come: Hojas, tallos y pequeños bulbos.
En cocina: Crudo como cebollino, en aceite aromático, para tortilla o en pesto.
Dato breve: La pista clave es el olor a ajo: si no huele claramente, no se recoge.



Se come: Hojas tiernas, mejor antes de la floración.
En cocina: Cruda en ensalada, en tortillas, sopas o salteadas.
Dato breve: Sus hojas tienen forma de flecha y un sabor ácido muy característico.



Se come: Pétalos y hojas tiernas.
En cocina: Pétalos en ensaladas, arroces y decoración de platos.
Dato breve: Sus pétalos dan color y se han usado tradicionalmente como "safrán pobre". También se pueden hacer aceites, pomadas o ungüentos.



Se come: Hojas carnosas y peciolo (Rabito hoja) tiernos.
En cocina: Crudas en ensalada, encurtidas o usadas como pequeños cuencos vegetales.
Dato breve: Tradicionalmente sus hojas peladas se usaban como "tirita" natural para pequeñas heridas.

Disfruta del camino despacio, observa los pequeños detalles y marca las plantas que vayas encontrando

Guídate y limpiar nuestros senderos también es proteger flores, alimento, insectos y vida. Recuerda: observa, aprende y recolecta solo si sabes identificar la planta con total seguridad.