



ESCUELA: AGROTECNICA ANA PEREZ CIANI.

DOCENTE: PROF. ARGUELLO MARIA DEL VALLE.

AÑO: 2º1º GRUPO “A”.

CICLO: 2020.

TURNO: TARDE.

AREA CURRICULAR: HUERTA.

TITULO: SABER SOBRE NUESTRA HUERTA.

1)_ LEER MUY ATENTAMENTE EL SIGUIENTE CONTENIDO:

HORTICULTURA

Concepto:

En un campo más restringido, la horticultura (del latín hortus = jardín + cultura = cultivar) es definida como el arte y la ciencia de lograr el crecimiento de frutos, vegetales, hierbas y plantas ornamentales y frutales. La horticultura se distingue de la agricultura por exhibir prácticas muy especializadas según el cultivo y, en líneas generales, por la pequeña escala de las tareas y la superficie en que se desarrolla.

HUERTA

Concepto:

Es la porción de terreno destinado a la producción de hortalizas y frutales. Que, mediante el manejo racional de los recursos naturales, nos permite acceder a una alimentación equilibrada y sustentable en el tiempo.

Clasificación de Huerta:

Según destino (autoconsumo, comunitaria o venta) según tipo de tecnología utilizada (orgánica o tradicional), según la superficie y destino (familiar o comercial). Producciones a cielo abierto y bajo cubierta. La horticultura familiar.

1. Huertas según destino y producción:

- Huertas familiares son para producir hortalizas para el consumo de la familia. Son de superficie pequeña (de 10 a 50 m²). La actividad es manual y usan herramientas de mano como rastrillos, palas anchas y de punta, azadas y azadones. La mano de obra es familiar. Se riega con regadera y mangueras con picos. Generalmente se abona, aprovechando residuos orgánicos.

- Huertas comunitarias: Son producciones que se realizan en diferentes lugares, protegidas o al aire libre y cuyo fin es producir para el consumo en la comunidad. Son de tamaño importante, 1 a más has, trabaja mucha gente y su fin es común “producir alimentos sanos y frescos para la población”. Se emplean herramientas y máquinas y se realizan cultivos variados. Muchas comunidades organizan los trabajadores y emplean planes sociales.
- Huertas comerciales: se realizan para comercializar hortalizas. Son de mayor superficie. Las actividades se realizan en forma manual y mecánica. La mano de obra es familiar y contratada, trabajan varias personas. Se riegan por mecanismos especiales como ser surcos, aspersión o goteo. Se emplean abonos y fertilizantes. Se controlan plagas con equipos de aspersión.

2. Huertas según su infraestructura:

- Huertas al aire libre. En estas huertas no se necesitan protecciones o coberturas especiales. Los cultivos se realizan a cielo abierto, y están expuestos a las condiciones del clima: temperatura, lluvias, heladas, granizo. Se cultivan especies resistentes a estos factores. Por ello la elección de las especies es muy importante.

- Huertas bajo cubierta. Se cultivan hortalizas protegiéndolas del clima, se realizan en invernáculos, túneles u otro sistema de protección. Estos cultivos están protegidos y en ellos se puede regular la temperatura, humedad y los controles los realiza el hombre. Se pueden cultivar variedades sensibles al clima.

3. Huertas según la tecnología utilizada:

- Huertas tradicionales: Son huertas donde se trabaja en forma tradicional, es decir usando tecnologías como ser uso de agroquímicos y métodos

mecánicos de labranza que a veces pueden generar pérdidas de características físicas del suelo (ejemplo textura). En muchos casos se ha evolucionado y se aplican métodos como rotaciones, siembras de verdeos para contrarrestar los efectos nocivos del excesivo trabajo de roturación.

- Huertas orgánicas: En todas las etapas de producción se evita agredir el medio, se respeta absolutamente la naturaleza. Se produce sin agregado de ningún elemento químico. No usan plaguicidas, fertilizantes, los controles son biológicos. Si se emplean abonos orgánicos y control de malezas mecánico, como también de insectos y plantas benefactores.

ACTIVIDAD 2- Realizar un esquema conceptual de clasificación de huerta.

HUERTA ESCOLAR

Producción orgánica de “Hortalizas sanas y nutritivas”:

Es una producción de hortalizas cultivadas en forma natural y posible de realizar a nivel familiar, escolar y también comercial.

Este sistema se basa en usar técnicas que imiten la naturaleza y por tal no admiten el uso de agroquímicos (fertilizantes, insecticidas, fungicidas).

Es la mejor alternativa para realizar una huerta familiar o escolar donde reciclamos los residuos orgánicos, que se transforman en humus el cual mejora la tierra y nos permite producir hortalizas sanas y nutritivas. El control de insectos y malezas se realiza en forma manual y además emplea técnicas biológicas como ser uso de plantas que repelen insectos.

Principios de la huerta orgánica intensiva:

Es una forma natural y económica de producir alimentos sanos durante todo el año.

- Natural: porque imita los procesos que se dan en la naturaleza, respetando sus leyes y toda la vida que ella produce. Busca incrementar la fertilidad

natural del suelo, manteniendo el equilibrio entre los elementos vivos y muertos, en transformación y en descomposición.

- Económica: porque apunta hacia la autosuficiencia, valorizando el uso de los elementos disponibles localmente y produciendo los insumos necesarios dentro de la propia huerta.
- Produce alimentos sanos: libres de productos tóxicos que pondrían en riesgo nuestra salud. Durante todo el año: porque, bien planificada, asegura el abastecimiento de una gran variedad de hortalizas para toda la familia.

ACTIVIDAD 3- Identificar las diferencias entre una huerta familiar o escolar de una huerta comercial.