Escuela de Educación Técnico Profesional Particular Incorporada N° 2010- “I.D.E.S.A” - Ataliva- Santa Fe

TALLER DE HUERTA

Cursos: 1º I ( martes) / 1º II ( jueves)

Año: 2020.

DOCENTE : Caglieri Claudia

Ficha nº :1

LA HUERTA : es el espacio diseñado para el cultivo de vegetales, hierbas y hortalizas de variado tipo.

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

**Econòmica**: apunta hacia la autosuficiencia , valorizando el uso de los elementos disponibles localmente y produciendo los insumos necesarios dentro de la propia huerta.

**Sana**: porque producimos sin usar productos químicos.

Durante todo el año: porque, bien planificada, asegura el abastecimiento de una gran variedad de hortalizas .

La tierra orgánica: es el elemento básico para que las plantas tengan:

* Buen crecimiento
* Resistencia a las enfermedades y plagas
* Buena calidad como alimentos

La tierra es algo vivo, en ella habitan millones de organismos y microorganismos que trabajan continuamente, ayudando a producir los nutrientes que sirven de alimento a las plantas. Por esto la llamamos **tierra orgánica** : es la unión de: una parte mineral, inerte .Son los restos de rocas que se han ido desintegrando hasta formar partículas de arcilla, limo y arena y la **Materia orgánica**: son los restos de animales y vegetales( pastos, ramas, huesos) que son transformados en humus gracias a la acción de los organismos y microorganismos ( bacterias,hongos) que viven en el suelo.

Hortaliza: son aquellas plantas herbáceas o subleñosas que se destinan a la alimentación.

Legumbre: es una hortaliza cuyo fruto es una vaina o chaucha.

Horticultura: es la ciencia o el estudio del cultivo de los vegetales o plantas herbáceas subleñosas destinadas a la alimentación humana.



Las frutas y las verduras son componentes esenciales de una dieta saludable, y un consumo diario suficiente podría contribuir a la prevención de enfermedades importantes, como las cardiovasculares .

¿Qué nos aportan las hortalizas?

Proveen minerales ( fòsforo, hierro, calcio, magnesio)

Son ricas en vitaminas : A; B y C

Aportan fibra a la alimentación, lo que favorece la digestión.

Actividad:

Què beneficios aporta realizar la huerta orgánica?

Escribe una nómina de hortalizas que conoces.

Incluimos hortalizas en nuestras comidas diarias, porque es importante en nuestra alimentación.

**Alumnos de primer año I y II**. Archiven el material en su carpetas. Pueden imprimirlo o transcribirlo. Es importante que al regreso del inicio de clases cada alumno tenga su material como si hubiera asistido a clases. Se visará la carpeta y se evaluarán las actividades propuestas. Muchas gracias Claudia.

Por consultas comunicarse al correo : claujo68@hotmail.com

TALLER DE HUERTA

Cursos: 1º I ( martes) / 1º II ( jueves)

Año: 2020.

DOCENTE : Caglieri Claudia

Ficha Nº 2

¿ Que recursos necesitamos para empezar la Huerta?

* Un cerco para proteger el terreno de la entrada de animales
* Terreno soleado al menos 5 horas
* Asegurarnos una buena disponibilidad de fuente de agua
* Semillas
* Herramientas
* Terreno nivelado y limpio

**Tipos de huertas y sus características**

1. **Huertas según el destino de la producción**

**a)- Huertas familiares:** son superficies pequeñas dedicadas a la producción de hortalizas para el consumo de la familia. La actividad es manual y se usan herramientas de mano como rastrillos, palas anchas, de punta, azadas. La mano de obra es familiar. Se riega con regadera y mangueras con picos. Generalmente se abona aprovechando residuos orgánicos.

**b)-Huertas comunitarias:** son producciones que se realizan en diferentes lugares, protegidos o al aire libre y cuyo fin es producir para el consumo en la comunidad. Son de tamaño importante, trabaja mucha gente y su fin es común: “Producir alimentos sanos y frescos para la población”

**c)- 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: surcos, aspersión o goteo. Se emplean abonos y fertilizantes. Se controlan las plagas con equipos de aspersión.

1. **Huertas según su infraestructura**

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

**b)-Huertas bajo cubierta:** Se cultivan hortalizas protegiéndolas del clima, se realizan en invernáculos, túneles u otros sistemas de protección. Los cultivos están protegidos y se regulan la temperatura, humedad, etc. Se cultivan especies sensibles al clima.

1. **Huertas según la tecnología utilizada**

**a)-Huertas tradicionales:** Se utilizan tecnologías como agroquímicos y métodos de labranza que a veces pueden generar pérdidas de las características físicas del suelo. En muchos casos se ha evolucionado y se aplican técnicas como rotaciones de cultivos, siembra de cultivos de cobertura que contrarrestan los efectos del excesivo trabajo de roturación.

**b)-Huertas orgánicas:** En todas las etapas de producción se evita agredir el medio, se respeta la naturaleza, se produce sin el agregado de elementos químicos como plaguicidas, fertilizantes. Los controles de plagan son biológicos. Se emplean abonos orgánicos y el control de malezas es mecánico.

ACTIVIDADES :

* Leer la ficha y hacer un esquema con los tipos de huerta
* Identificar qué tipo de huerta es la de IDESA
* Nombrar que herramientas se utilizan para realizar una huerta.

**Alumnos de primer año I y II**. Archiven el material en su carpetas. Pueden imprimirlo o transcribirlo. Es importante que al regreso del inicio de clases cada alumno tenga su material como si hubiera asistido a clases. Se visará la carpeta y se evaluarán las actividades propuestas. Muchas gracias Claudia.

Por consultas comunicarse al correo : claujo68@hotmail.com