



HUERTAS ORGÁNICAS Y PLANTAS MEDICINALES

**Programa de
la Capacitación**

PROGRAMA DE LA CAPACITACIÓN HUERTAS ORGÁNICAS Y PLANTAS MEDICINALES

La demanda de **alimentos orgánicos, sin agrotóxicos**, crece a cada año. Los huertos caseros tradicionales han venido para quedarse. No sólo para aquellos que tengan el placer de tener un patio o jardín, puesto que en la ciudad cada vez se está poniendo más de moda los huertos urbanos o el alquiler de espacios para cultivar.

En dichos **espacios reconvertidos** hay zonas para plantar hortalizas y plantas con **propiedades benéficas para distintas dolencias**, puesto que ofrecen muchas ventajas además de **beneficios económicos y para la salud** debido a sus características.

No es necesario disponer de un terreno muy grande ni invertir mucho dinero. Sólo se necesita agua, luz y una buena selección de especies vegetales. Balcones, paredes y terrazas son superficies que, gracias a las técnicas de jardín vertical, coberturas verdes, huerta en macetas y canteros, ahora pueden convertirse en pequeños pulmones urbanos.

OBJETIVOS DE LA CAPACITACIÓN



El curso de Producción de Huertas Orgánicas y Plantas Medicinales responde a los siguientes objetivos generales:

- Valorar la producción natural y sustentable de alimentos y su consumo adecuado para una vida saludable.
- Evidenciar conocimientos técnicos y aptitudes de trabajo relacionados a la creación, recursos y mantenimiento de una huerta.
- Identificar y diferenciar los elementos e insumos que intervienen en cada uno de los procesos.
- Manejar las herramientas de una modo laboral-profesional adecuado.
- Conocer y respetar pautas de orden, higiene y seguridad en el lugar de trabajo.
- Incentivar la producción personal para contribuir a la economía familiar.



PLAN DE ESTUDIO**✓ La Huerta Agroecológica**

- **Introducción a la botánica morfológica y la reproducción vegetal:**
 - ¿Qué es una huerta agroecológica?
 - ¿Qué necesitamos para hacer una huerta?
 - Diseño y tipos de huerta.
 - Huerta intensiva.
- **Calendario de siembra.**
- **La siembra:** métodos e implementación Almácigos. Concepto e Implantación.
- **Trasplante:** lugar, método.
- **Prácticas fundamentales en la huerta:**
 - Abono (preparación, concepto químico, separación del abono).
 - Asociaciones.
 - Rotaciones.
 - Tutorados (especies que lo necesitan y cómo se hace).
 - control de plagas (concepto MIP., tipos de control).
- **Protección contra el calor y el frío:** Métodos. Implementación. Introducción al vivero.
- **Cosechar:**
 - Métodos.
 - ¿Qué se hace luego de cosechar?
 - Almacenamiento y técnicas de postcosecha.
 - Orden, higiene y seguridad.
- **Comercialización:**
 - ¿Por qué es importante la comercialización?
 - Estrategias de comercialización de productos hortícolas.
 - Sistema comercial de hortalizas frescas.
 - Rol del productor, intermediario y consumidor.
 - Ciclo de vida de un producto.

- Conceptos básicos de Marketing hortícola.

✓ Manejo Hortícola Orgánico

- **Plagas de la huerta:** control y conocimientos entomológicos (chinche, pulgón, mosca, trips, ácaros, gorgojo, mosca blanca, cascarudo, grillo, gusano blanco del suelo, ciempiés, gusano alambre, nemátodos, caracol, babosa, picudo, polilla, hormiga, bicho bolita, langosta).
- **Muestreo y monitoreo de plagas.** Técnicas: Trampas de luz, trampas amarillas o de Moericke, trampas con sustancias atractivas, trampas de feromonas sexuales, trampas cisternas o de bajo relieve. Concepto de umbrales.
- **Control biológico, captura, liberación y multiplicación de enemigos naturales.**
- **Principales enemigos naturales:** importancia y conocimientos entomológicos. Mantodea, trichogramma, juanita, coccinélidos y crisopa
- **Control de plagas en la huerta:** control integrado (Concepto MIP), cultural, biológico y químico. Cultivos asociados. Manejo Ecológico de plagas.
- **Fertilizantes orgánicos:** preparación e implementación. Estiércol, humus de lombriz, enraizante natural con lentejas, té de plátanos, fertilización con granos de café, cáscaras de huevo, lavanda y cenizas de madera.
- **Insecticidas naturales:** preparación a base de vegetales (concepto de purín fermentado, infusión, decocción, maceración y extracto de flores), de origen animal y mineral. Tipos e implementación. Plagas a las que controlan.

✓ Fundamentos Biológicos de los Productos de la Huerta

- **Plantas Aromáticas y Medicinales:**
 - Suplementos alimentarios naturales.
 - Cómo se adquieren y cómo se utilizan.
 - Problemas de salud más comunes y su abordaje natural.
 - Especies más usadas y características botánicas. Métodos de implementación y fechas de siembra y cosecha.



- Procesos de cosecha y secado. Rendimientos aproximados, cantidad de semillas en 100 gr. y períodos críticos a la falta de agua: acelga, achicoria, ajo, albahaca, batata, berenjena, brócoli, cebolla, cebolla de verdeo, coliflor, escarola, espárrago, espinaca, frutilla, lechugas (tipos), maíz dulce (choclo), melón, pepino, perejil pimiento, remolacha, repollo, sandia, tomate y zapallos
- **Toxicología:** uso correcto de plaguicidas y alternativas de solución.
- **Planificación de la huerta orgánica para una alimentación saludable:**
 - Los aportes de los alimentos de la huerta.
 - ¿Dónde encontramos Vitamina A y C?
 - Diferentes necesidades según las edades.
 - Planificación de la huerta según las estaciones.