

Proyecto Ecológico Andaluerto

Nº 39 octubre 2018



BOLETÍN DE HUERTOS SOCIALES Y EDUCATIVOS

- 02 ▶ Huertos ecológicos: alimentando tu futuro
- 03 ▶ Alimentación ecológica: formar a las Pymes ecológicas
- 05 ▶ Aspectos prácticos del huerto: técnicas de cultivo para el suministro continuado de lechugas en macetas
- 07 ▶ Huerto del mes: huertos premiados en el programa Aldea
- 09 ▶ Documento del mes: "El huerto de Renato"
- 10 ▶ Reseñas de Actualidad
- 10 ▶ Agenda

Huertos ecológicos: alimentado tu futuro

El Ayuntamiento de Dos Hermanas, durante el presente curso escolar, hace una apuesta decidida por los alimentos ecológicos. Para ello, pone en marcha la actividad “Huertos ecológicos: alimentando tu futuro” de la que se beneficiarán un total de 1700 escolares de distintos centros educativos de la localidad.

La actividad se enmarca dentro del Plan Educación para una Vida Sana Saludable desarrollado por la Concejalía de Igualdad y Educación y tiene como objetivo contribuir al desarrollo de competencias y capacidades que permitan al alumnado afrontar los riesgos para la salud más frecuentes, favoreciendo la elección de conductas saludables. Las actuaciones, organizadas desde esta Concejalía junto con la Concejalía de Participación Ciudadana, Salud y Consumo, también van dirigidas a trabajar valores y desarrollo personal del alumnado para fortalecer su autoestima intentando que no les afecten los prototipos de imágenes estandarizadas. Destro de este plan, además de los huertos y alimentos ecológicos, se abordan aspectos como la comida divertida, la vida saludable en el cole o el no desperdicio de alimentos.

Para el adecuado desarrollo de la actividad “Huertos ecológicos: alimentando tu futuro” y gracias al Proyecto Ecológico Andaluerto de la Consejería de Agricultura Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, gestionado por la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, se formará a 25 personas entre los meses de abril y mayo de 2019, que se convertirán en monitores y monitoras de talleres de Huertos Ecológicos Educativos. Con supervisión del personal de la Agencia, estas personas, a su vez, enseñarán al alumnado de las distintas escuelas de Dos Hermanas el mundo de los alimentos ecológicos en la huerta de la Hacienda de Quinto, donde podrán disfrutar de distintas formas de practicar la horticultura ecológica como: la adaptación del método de Parades en Crestal, la huerta “a la seca” o de secano, los huertos de ojo de cerradura, típicos de ciertas regiones áridas africanas y un macetohuerto con distintos contenedores y técnicas de riego eficiente.



Programa de la Concejalía de Igualdad y Educación
Fuente: Ayto. de Dos Hermanas



Hacienda de Quinto
Fuente: Ayto. de Dos Hermanas

Alimentación Ecológica: formar a las Pymes ecológicas

Apostar por la alimentación ecológica es hacerlo por la salud de las personas, por la conservación del medio ambiente y el desarrollo del medio rural. Pero no basta con concienciar a las personas consumidoras, también hay que dotar a las empresas de los recursos necesarios para afrontar con éxito la nueva situación del mercado, en la que cada vez tienen una mayor cabida los productos ecológicos, distribuidos por diferentes vías y demandados por un perfil de clientes cada vez más diverso.

Todo esfuerzo destinado a la capacitación de las pequeñas y medianas empresas, indispensables en el sector ecológico, es una inversión segura, porque el consumo de alimentos *bio* en nuestro país no cesa de crecer. De hecho, según el último informe del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, publicado a principios de este mes de enero, el incremento de estos productos en un año ha sido muy superior al crecimiento del consumo global y general de alimentos y bebidas en España: crecimiento del 12,5% en alimentos ecológicos frente a un crecimiento del 0,7% en el conjunto global del consumo alimentario español. Dicho de otro modo, el consumo eco ha crecido casi 18 veces más que el convencional. Sin duda, el consumo interno crece a una velocidad muy superior al del sector productivo, por lo que podría darse la paradoja de que en pocos años nos encontremos con un mercado interior desabastecido de productos nacionales.

Así, debemos fomentar el consumo, por el bien público, y a la vez contribuir al desarrollo del sector. Con este doble fin, Ecovalia y la Fundación Biodiversidad han puesto en marcha un proyecto llamado REDconect@BIO, por el que empresas del sector ecológico en Andalucía, Castilla-La Mancha y Extremadura recibirán asesoramiento personalizado y formación sobre innovación y comercialización de sus productos. Esta capacitación está dirigida a pymes y micro pymes instaladas en las citadas comunidades autónomas.



Fuente: Bromatoblog

El proyecto Redconect@BIO cumple, como decimos, una doble función: contribuir a la salud de las personas y el medio ambiente a través de un incremento del consumo de productos ecológicos y, además, hacerlo mediante el fortalecimiento del tejido empresarial del sector bio y el desarrollo rural. Así, esta acción gratuita, cofinanciada por el FSE, enmarcada dentro del programa “Emplea Verde Mejora”, pretende desarrollar el consumo interno de alimentos ecológicos en nuestro país a través de la mejora de la capacitación de quienes trabajan en empresas ecológicas, en áreas relacionadas con la innovación y la comercialización.

El consumo interno de productos ecológicos ha crecido en un año 18 veces más que el de alimentos no ecológicos, por lo que la oportunidad está servida en bandeja. Pero a muchas empresas pequeñas y medianas les faltan herramientas para posicionar sus productos en el mercado, darles visibilidad, buscar vías de financiación o, simplemente, acotar su segmento de clientela y dirigirse a ella por los canales adecuados. En el sector ecológico existe un número considerable de pymes y micropymes atendidas por equipos muy pequeños, que deben encargarse de todo el proceso, desde tareas relacionadas con la producción, el envasado o la distribución, a tareas vinculadas con el marketing o la comercialización, entre otras. Esto hace que a veces se descuiden algunos temas. En otras ocasiones, las empresas han estado dedicadas al mercado exterior -España es el primer país productor de Europa, con un volumen elevado de exportaciones- y no han considerado la oportunidad que les ofrece el mercado interior.

El proyecto REDconec@BIO se dirige a las personas trabajadoras del sector ecológico que quieran recibir asesoramiento y formación sobre aspectos como la comunicación y publicidad, el diseño del producto, la imagen de marca, nuevas fórmulas de financiación mediante herramientas digitales, etc., mejorando así su empleabilidad y las posibilidades comerciales de sus productos en el mercado interior.

Hay que recordar que, por comunidades autónomas, y a pesar de un leve descenso, Andalucía sigue a la cabeza de la producción ecológica nacional (48,4% de la superficie ecológica total de España), seguida de Castilla La Mancha (19,4%). Que las empresas de estas comunidades autónomas sean capaces de afrontar nuevos retos, a partir de herramientas novedosas, dará a nuestros productos un mayor valor añadido.

Este proyecto de formación para empresas es uno más de los proyectos desarrollados por la asociación sin ánimo de lucro Ecovalia, cuyo objetivo primario es el desarrollo del sector de la producción ecológica en España. La entidad, nacida en Andalucía hace más de veinticinco años, cuenta con una masa social de 15.000 personas y hoy día se ha consolidado como referente a nivel nacional del sector ecológico, con notable presencia en foros internacionales representativos.

Angel M. Caracuel



Fuente: Bromatoblog

Aspectos prácticos del huerto: técnicas de cultivo para el suministro continuado de lechugas en macetas

Con el final del verano, comienza la temporada de cultivo de hortalizas de otoño-invierno. De entre ellas alguna destaca, como es el caso de la lechuga, especialmente en lo que a cultivo en macetas se refiere. Al tener un sistema radicular relativamente pequeño, es especialmente adecuada para el cultivo en contenedores no muy grandes. Una maceta de unos 8 litros permitirá cultivar una lechuga hasta un tamaño normal de cosecha. En una algo menor se puede cultivar la de tipo cogollo, siendo posible en contenedores mayores el trasplante de varios ejemplares. Este cultivo, en función de la estación, requiere entre 2 y 3 meses para su consecución. Con una buena programación de las siembras y utilizando distintas técnicas de cultivo se puede disponer de lechugas en maceta desde inicio de octubre hasta finales de mayo.

Al comienzo de la temporada, en las primeras siembras de final de agosto y septiembre, se puede realizar un **cultivo espeso de lechugas**. Esta técnica consiste en realizar una siembra directa muy densa. Cuando las plantas alcanzan un tamaño de unos 5-10 cm se realiza un primer clareo que se consumirá como brotes tiernos, pudiéndose también trasplantar a otros contenedores. Al alcanzar las plantas restantes un tamaño de 10 a 15 cm se realiza un segundo clareo, que también se podrá consumir, dejando ya en el contenedor las lechugas definitivas que se desee dejar crecer hasta su tamaño definitivo.



Raíces de lechuga cogollo en maceta de 3 l



Cultivo espeso de lechugas en maceta de 20l y cosecha resultante tras clareo

Lo más habitual en el cultivo de lechugas es realizar previamente una **siembra en semilleros**, la cual requiere entre 15 y 20 días antes de proceder al **trasplante definitivo**, tras el cual se precisan alrededor de un par de meses más antes de poder realizar la cosecha. Para un suministro sostenido en el tiempo, se puede planificar la realización de semilleros cada 15 o 20 días, de forma que se pueda tener una cosecha continuada a lo largo de los meses que dura la temporada de cultivo. Para una familia media se puede plantear la siembra de unas 5 o 6 lechugas en cada tanda.

Si una vez que los semilleros están listos para el trasplante no se encuentra hueco en el macetohuerto se puede realizar un **trasplante intermedio** en una maceta pequeña de aproximadamente un cuarto de litro. Ello permite que la lechuga siga creciendo en espera de proceder a su ubicación definitiva. A veces estos trasplantes se realizan de manera improvisada cuando no se encuentra el hueco o se planifican conscientemente sabiendo que en el futuro próximo no lo habrá.

Las lechugas se pueden **trasplantar solas o asociadas a otros cultivos**. Para aprovechar al máximo el limitado espacio del macetohuerto se pueden asociar las lechugas con plantas de crecimiento lento o de ciclo más largo como la cebolla, el puerro, el haba o la zanahoria, de forma que cuando la lechuga se cosecha, esta deja su espacio para que estos cultivos puedan terminar su desarrollo.

La forma habitual de cosechar una lechuga es cortándola al ras cuando esta ha alcanzado su tamaño definitivo. No obstante, existen otras formas de realizar la cosecha que permiten obtener un mejor rendimiento. Por un lado, se puede usar la **técnica del ordeño**, consistente en ir retirando las hojas de la base a medida que la lechuga va creciendo. Es especialmente interesante en lechugas abiertas que no acogollan, aunque se puede realizar con cualquier otra. Con ello, podremos aprovechar las hojas más antiguas, evitando que envejecen o degeneren. Otra forma de realizar la cosecha es usando la **técnica del desmoche**, en la que se realiza el corte de la lechuga varios centímetros por encima de la superficie, de forma que se deja la base de las hojas junto a las yemas de crecimiento unidas a estas. Ello permitirá que la planta tenga una nueva brotación que se podrá aprovechar cuando aún sea pequeña, antes de que amargue.



Semillero, trasplante intermedio y cultivo definitivo, en maceta de 20 l. Atrás se observan cebollas asociadas



Técnica de ordeño



Cosecha de rebrote de una lechuga desmochada

Fotografías cortesía de Pablo José González Provos

Huerto del mes: huertos premiados en el programa Aldea

Los huertos ecológicos en los colegios públicos son cada vez más populares. La población escolar se une en una actividad que ayuda a conciliar, desestresar y, sobre todo, a aprender con la naturaleza. Además, colaborar y participar en el desarrollo de cultivos en el patio del colegio, gracias a la colaboración de todo el alumnado, es una experiencia que utiliza el profesorado como recurso didáctico para el conjunto de materias impartidas.

En los centros IES Guadalquivir Córdoba e IES Huerta Alta de Alhaurín de la Torre, en Málaga, tienen claro que el mejor método para conciliar estudio, colaboración y aprendizaje se centra en el uso del huerto como material educativo. Gracias al huerto del patio, el alumnado puede aprender las distintas asignaturas como matemáticas, lengua o ciencias sociales a través de las cosechas, y, a su vez, relajarse cuidando las plantas, verduras y frutas de cada estación.

Ambos centros han sido premiados en el curso 2017-2018 con el premio del certamen de experiencias didácticas, bajo el Proyecto Ecohuerto, del Programa Aldea de la Junta de Andalucía, que pone en valor la labor que los centros realizan en torno al huerto y sus vinculaciones educativas.

IES Guadalquivir (Córdoba)

El [huerto del IES Guadalquivir](#) (Córdoba), obtuvo el premio Ecohuerto, por la actividad realizada con la población educativa al elaborar un fungicida orgánico con la planta de cola de caballo y por la integración de las nuevas tecnologías en el huerto a través de una aplicación que permite al alumnado visionar fichas informativas y realizar cuestionarios sobre los alimentos ecológicos.

El huerto ha servido como herramienta para hacer llegar al alumnado nuevos modelos de alimentación con criterios saludables. “Antes de empezar a trabajar en el huerto, los niños y niñas se alimentaban con productos con excesos de azúcares y grasas, además de desconocer la procedencia de muchas de las verduras y frutas que se iban a cultivar”, comenta la profesora encargada del proyecto, Ana Isabel García Ruíz. Tras la implementación del huerto, aprendieron a reconocer todas las variedades debido a su colaboración en el proceso de cultivo y gracias al uso de las nuevas tecnologías, que permiten, a través de una aplicación que usa códigos QR, escanear las plantas y saber al instante de cuál se trata, cómo cuidarla y qué se puede cocinar con ella.



Huerta del IES Guadalquivir
Fuente: IES Guadalquivir

El huerto, compuesto por dos bancales de aproximadamente dos metros de ancho y cinco de largo, cuenta con una gran variedad de verduras de temporada. “En invierno se plantan habas, brócoli, coliflor, coles, rábanos, zanahorias, lechugas, escarolas y canónigos, mientras que, en verano, cuentan con berenjenas, coliflores, coles, tomates, pimientos del padrón y pimientos italianos”, explica Ana Isabel. Además, también cuentan con un rincón construido para las plantas aromáticas como la albahaca, citronela, melisa, tomillo y romero, con materiales reciclados “Las semillas utilizadas son ecológicas y fueron obtenidas gracias al banco de semillas de Córdoba y al Kit que la Junta de Andalucía les mandó desde el Programa Aldea”, añade la tutora.

Las actividades realizadas en torno al huerto son muy amplias, abarcando todas las asignaturas que imparte el centro. En Matemáticas se realizan medidas y cálculos de los bancales. En Lengua, se citan refraneros populares sobre el cultivo. En Economía, se usan las nuevas tecnologías y las redes sociales para realizar estudios e interaccionar con comentarios y preguntas sobre los alimentos sanos y ecológicos. A través de la Formación Profesional Básica, dirigida al arreglo textil, se diseña un espantapájaros. Mientras que, en el área de Pedagogía Terapéutica, se desarrollan fichas de cada alimento que se cuelgan en la página web para la aplicación Tablet.

Cuando la cosecha de los productos llega a su fin, los alumnos y alumnas se dividen en equipos y realizan competiciones para preparar las ensaladas más saludables. Todos estos proyectos y actividades pretenden integrar a las familias en el centro educativo, a la vez que se posibilite crear un mercadillo con esos productos para poder además intercambiar experiencias con todo el barrio.

IES Huerta Alta (Alhaurín de la Torre, Málaga)

En IES Huerta Alta, el premio Ecohuerto llegó debido al esfuerzo que el centro hace por integrar el huerto en el máximo número de programas escolares posibles, logrando comunicar dicha labor. También se valoró la innovación en sus métodos con el uso de un concepto integrador en su gestión: la permacultura.

Hace 3 años que el centro cuenta con un huerto escolar, pero el año pasado el proyecto cambió de rumbo aplicando la permacultura, con la imitación de sistemas naturales como recurso didáctico. “Se le dio una vuelta de tuerca al huerto tradicional. Los niños y niñas diseñaron cómo querían el huerto”, indica la profesora de Biología y Geología, Rosa María Carrera López.

El huerto se utiliza como alternativa a la expulsión, mejorando así la convivencia entre el alumnado con la realización de las labores que se llevan a cabo. “Al alumnado le gusta, estar al aire libre y mejora así su rendimiento. Es un programa de convivencia potente, donde niños y niñas con problemas de conducta aprenden educación ambiental en el huerto”, indica Rosa María. El trabajo al aire libre genera una actitud positiva para el trabajo entre la población escolar y sirve como terapia antiestrés para todos los participantes, incluyendo al profesorado. “El trabajo físico genera endorfinas permitiendo de esta manera que la actitud de la población escolar sea más receptiva que en el aula, aprendiendo, además, a trabajar en equipo”, añade la profesora.



Huerta del IES Guadalquivir

Fuente: IES Guadalquivir

El alumnado realiza una gran cantidad de actividades en torno a las necesidades del huerto. Siguiendo el proceso natural, produciendo compost a partir de materia orgánica y plantando sus propias semillas autóctonas y ecológicas. Las plantas aclimatadas -siempre de verduras y frutas de temporada- crecen sin ningún tratamiento químico de síntesis. Los árboles frutales generan sombras naturales que ayudan al crecimiento del huerto, integrándose todo en un mismo sistema.

En un futuro, el centro albergará la posibilidad de mejorar el sistema del compost, implicando a los alumnos y alumnas, aún más, en el tema de recogida de restos de fruta y verdura, aumentará los semilleros y creará un vivero.



Huerta del IES Huerta Alta
Fuente: IES Huerta Alta

Documento del mes: "El huerto de Renato"

"[El huerto de Renato](#)" es un programa de televisión que se emite cada lunes en Canal Extremadura y en su página web, donde pueden visionarse todos los programas al completo. La intención de "El huerto de Renato" es que quienes vean este programa aprendan y descubran el amor por el modo de vida natural, mostrándole todo lo que éste alberga. En el programa, se enseña a elaborar en casa alcohol de romero, el cultivo del Argán o a preparar pimientos en escabeche, pero, además, cuenta con la participación de distintos personajes, como Ache, la madre de Renato, la cual ofrece trucos y consejos para el jardín o la huerta, o Jordi, dispuesto a recorrer la geografía extremeña en busca de iniciativas verdes o grandes tesoros de la naturaleza.



Cabecera "El Huerto de Renato"
Fuente: Canal Extremadura

Reseñas de Actualidad

- ▶ [Eventos ecológicos: lo verde también arrasa en el sector MICE](#)
- ▶ [Días de tomate: V Feria del Tomate Antiguo, local y ecológico de Pamplona](#)
- ▶ [La inesperada recuperación medioambiental del Manzanares](#)
- ▶ [15 cambios para vivir de una manera más ecológica](#)
- ▶ [Picos de Europa, campo de batalla de ecologistas y ganaderos](#)
- ▶ [Los padres 'millennials' impulsan la alimentación ecológica infantil](#)

Agenda

- ▶ [Plazara! Mercado de Productos de Tierra Estella. 13 de octubre Plaza de los Fueros de 9:30 a 14:30 \(Estella, Navarra\)](#)
- ▶ [Feria del producto local de Pamplona. Del 11 de octubre al 14 de octubre. \(Pamplona, Navarra\)](#)
- ▶ [Ecocultura Zamora. Del 12 de octubre al 14 de octubre. \(Zamora, Castilla y León\)](#)
- ▶ [Biocultura Madrid. Del 1 de noviembre al 4 de noviembre. IFEMA](#)
- ▶ [Bionatura Andalucía. Del 16 de noviembre al 18 de noviembre \(Armillá, Granada\)](#)
- ▶ [XIII Congreso SEAE. Del 13 de noviembre al 17 de noviembre \(Logroño, La Rioja\)](#)
- ▶ [Bioaraba. Del 16 de noviembre al 18 de noviembre \(Vitoria, País Vasco\)](#)

Este boletín no se entendería sin la colaboración de las personas implicadas en torno a los huertos sociales y educativos, por lo que si tienes alguna información que consideres de interés para el mismo, como noticias, eventos o reseñas sobre huertos existentes, o si deseas suscribirte a este boletín, puedes dirigirte a: agriculturaecologica.agapa@juntadeandalucia.es