



# TALLER DE HUERTOS

Una guía para el cultivo



# CONTENIDOS

<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>2</b>
<b>TIPOS DE HUERTAS ORGÁNICAS MÁS DIFUNDIDAS Y UTILIZADAS</b>	<b>3</b>
<b>¿CÓMO PREPARAR UN SUSTRATO PARA ALMÁCIGOS Y HUERTAS?</b>	<b>4</b>
<b>BÚSQUEDA DE CONDICIONES APROPIADAS DE ORIENTACIÓN, LUZ Y RÉGIMEN DE RIEGO SEGÚN CULTIVO</b>	<b>5</b>
<b>SIEMBRA Y GENERACIÓN DE ALMÁCIGOS</b>	<b>6</b>

# CONTENIDOS

<b>TIPOS DE ALMACIGUERAS</b>	<b>7</b>
<b>TRASPLANTE DE ALMÁCIGOS</b>	<b>7</b>
<b>¿CÓMO TRASPLANTAR?</b>	<b>9</b>
<b>COSECHA Y RECOLECCIÓN DE SEMILLAS</b>	<b>10</b>
<b>ENFERMEDADES Y PLAGAS</b>	<b>13</b>
<b>¿QUÉ ES UN CORREDOR BIOLÓGICO Y QUÉ TIENE QUE VER CON EL HUERTO?</b>	<b>16</b>

# PRESENTACIÓN

Tomando en cuenta el comienzo de la primavera es que se ha preparado la Semana Verde, semana en la que se ofrecen diferentes actividades para tomar conciencia sobre el cultivo y la naturaleza.

A partir de ello, es que el equipo de Matucana 100, en conjunto con SOS planta y Maureen Botánica, crea un taller de huerto para promover el cultivo, entregando las bases necesarias para introducirse en esta práctica, posible de realizar en espacios pequeños y cerrados.

Este cuadernillo está enfocado en ofrecer contenidos recopilados por las profesoras para que puedan comenzar la creación de su propio huerto e introducirse en el autocultivo.

**Equipo de Educación y Mediación  
Centro Cultural Matucana 100**



# TIPOS DE HUERTAS ORGÁNICAS MÁS DIFUNDIDAS Y UTILIZADAS

Tener un huerto no significa tener hectáreas de cultivo como nos enseñaron por años, sino que desarrollar un espacio productivo y eficaz en un espacio reducido, de modo tal de generar alimento y medicina para tí y tu familia y generar un espacio de interacción ecológica dentro de tu departamento o patio.

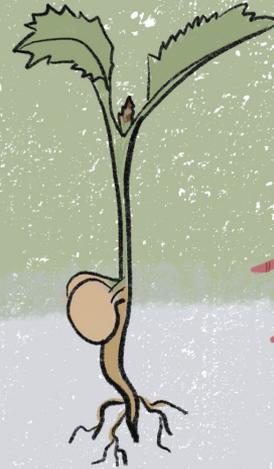
Este espacio productivo está pensado para alimentar a cerca de cuatro personas, y se desarrolla en una superficie de un metro cuadrado. Este espacio es dinámico, por lo que puedes desarrollarlo en un pallet, cajones de verduras, bidones de agua, macetas, siembra directa al suelo o bancales. Lo importante es que en todo lugar se le dé espacio a las raíces para alcanzar su óptimo desarrollo y así contribuir a la captación de agua y nutrientes para sostener el desarrollo de hojas, tallos, bulbos, frutos y semillas que consumiremos.



# ¿CÓMO PREPARAR UN SUSTRATO PARA ALMÁCIGOS Y HUERTAS?

Un buen sustrato para generar almácigos está conformado por elementos que aportan estructura y otros que aportan nutrición. Al sembrar una semilla, o trasplantar un almácigo, queremos que nuestro suelo sea liviano, bien nutrido y que tenga la capacidad de permitir un buen desarrollo de raíces. Los elementos más comunes para elaborar el sustrato son el compost, la perlita, el humus y la fibra de coco, pero **¡No temas experimentar!** Hoy en día existen muchos nuevos abonos que entregarán vida y nutrición a tu suelo.

## NUTRICIÓN



HUMUS



RETENCIÓN DE AGUA

COMPOST



RETENCIÓN DE AGUA Y AIREACIÓN

SPHAGNUM



ALTA RETENCIÓN DE AGUA

PERLITA



DRENAJE Y AIREACIÓN

FIBRA DE COCO



AIREACIÓN RETENCIÓN DE AGUA

ARENA



DRENAJE Y AIREACIÓN

## ESTRUCTURA

# BÚSQUEDA DE CONDICIONES APROPIADAS DE ORIENTACIÓN, LUZ Y RÉGIMEN DE RIEGO SEGÚN CULTIVO

Las especies que forman parte de nuestro cultivo tienen requerimientos de luz y riego diversos, basados en su origen botánico y los procesos de adaptación a los que fue sometido. Sin embargo, podemos generar estrategias para encontrar condiciones apropiadas de luminosidad y riego para nuestras especies ya sea ubicándolas en distintas partes de la huerta o asociándolas de modo tal que se protejan y colaboren unas a otras. Sin embargo, para decidir qué estrategia podemos usar, es importante saber qué especies deseamos cultivar.

El área de cultivo de primavera debe siempre ir orientado al norte, evitando obstrucciones predominantes y continuas, como sombras de árboles o cobertizos. Esto, porque cultivos de verano con frutos como tomates, pimientos, sandías, zapallos, pepinos, maíz, etc, necesitan un mínimo de 6 horas de sol directo para lograr desarrollar frutos grandes y de calidad.

En cultivos de invierno o de sombra, donde predominan hortalizas de hojas como espinacas, acelgas, apio, lechugas, zanahorias, rabanito, betarragas, etc. con solo 3 horas de sol directo se logran abundantes y continuas cosechas.

# SIEMBRA Y GENERACIÓN DE ALMÁCIGOS

Con el fin de promover la mayor germinación posible de semillas de hortalizas, así como favorecer su buen crecimiento hasta la etapa de trasplante, podemos seguir algunas pautas generales:

- 1- Las semillas deben enterrarse a una profundidad del doble de su tamaño. Las más pequeñas (1-5 mm) se pueden cubrir levemente con el suelo.
- 2- Cuidar el riego. No debe faltar humedad al suelo o sustrato, pero tampoco debe verse como barro. El riego de tu sustrato debe ser liviano, lo que se favorece con un suelo de textura liviana, aireada y mullida, nunca dura.
- 3- El riego debe realizarse con cuidado, para que la semilla no se “arranque” de la almaciguera. Lo ideal es regar por aspersión o inmersión (desde abajo).
- 4- Deben sembrar un máximo de dos semillas por almaciguera, para evitar competencia de nutrientes y estrés hídrico.
- 5- Ubicar la almaciguera a semisombra, nunca a sol directo, para que no pierda la humedad el sustrato. Evitar la sombra continua pues promueve la proliferación de hongos, que debilitan las plantas e inhiben su fotosíntesis.

# TIPOS DE ALMACIGUERAS

El mercado es muy variado, existe gran diversidad de tamaños y materiales, biodegradables y rígidos. Prioriza siempre reutilizar y reciclar envases.

Los más comunes son: bolsas plásticas, jiffy, envases de yogurt, conos de papel o cartón , soil block, almacigueras termofusionadas, inyectadas o de plumavit. Independientemente de la que escojamos, siempre debemos desinfectar nuestro medio de cultivo antes de sembrar.

# TRASPLANTE DE ALMÁCIGOS

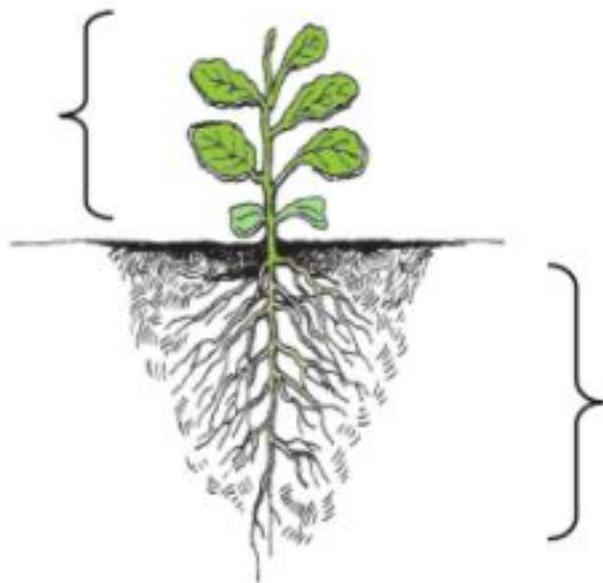
A la hora de trasplantar nuestro almácigo al huerto (o la maceta), es importante reconocer si la planta está lista para ser trasplantada. Para ello, debemos considerar el estado de robustez del almácigo, a partir de la profundidad de sus raíces y la longitud de su parte aérea. Para ello, usaremos el siguiente criterio: en un estado de desarrollo de 4 a 6 hojas verdaderas un almácigo está listo y vigoroso para ser trasplantado al sustrato final.



## El almácigo ideal

### 10 cm de desarrollo aéreo

La planta podrá sustentarse sola a partir de la fotosíntesis de sus hojas desarrolladas



El sistema radical desarrollado les permitirá captar agua y nutrientes con eficacia

**Raíces fuertes y densas**

# ¿CÓMO TRASPLANTAR?

Extrae el almácigo de su recipiente: Según donde lo sembraste, basta con empujar las raíces o utilizar una herramienta que levante o empuje la planta de la almaciguera. Después, tomar el almácigo por los tallos u hojas, evitando la zona de la raíz.

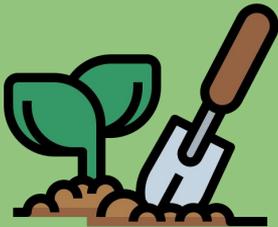
Después, hacer un orificio en la tierra con un trasplantador, dedo o cuchillo del tamaño de las raíces, con un margen generoso. El almácigo se planta delicadamente, sellando con tierra y ejerciendo presión media por los bordes. Finalmente, se riega abundantemente nuestra planta.

Este procedimiento se debe realizar muy temprano por la mañana o en la tarde , siempre evitando el sol directo, para no causar estrés por deshidratación y dar una correcta adaptación a su nuevo medio de cultivo, siempre ayudando con una sombra provisoria idealmente (malla raschel o similar).



# COSECHA Y RECOLECCIÓN DE SEMILLAS

A la hora de hacer un huerto, podemos conservar algunas plantas con el fin exclusivo de obtener semillas. Estas plantas se llaman "semilleros" y se les permite llegar a la época reproductiva sin realizar cosechas de su material vegetal. A continuación, te damos algunos consejos con respecto al modo en que podemos obtener buenas semillas desde nuestro huerto.



## Características de una buena semilla

- Seleccionadas desde varias plantas semillero
- Seleccionada desde plantas con características deseables para próximas generaciones
- Ha sido seleccionada desde una planta saludable
- La semilla está madura fisiológicamente. No está verde ni envejecida.
- No posee daños físicos o de manipulación



# COSECHA Y RECOLECCIÓN DE SEMILLAS

Una vez seleccionada la especie y su planta semillero, **¡estamos listas/os para cosechar semillas!** Pero la diversidad de especies es tan grande, que esta tarea puede resultar compleja. Por eso, te ofrecemos un par de ejemplos para recolectar semillas de distintas hortalizas y frutales:

La lechuga produce un fruto seco, del mismo grupo que la maravilla, ¡pero mucho más pequeño! Las semillas en estos grupos están dentro del fruto, protegidos. Como los frutos de la lechuga poseen una estructura para viajar por el aire, es bueno rodear las flores con una bolsa y sacudir fuertemente para que se liberen los frutos. Otras hortalizas que poseen frutos secos son: leguminosas, zanahorias, betarraga, acelga, brócoli, coliflor, etc.

Los frutos carnosos pueden provenir de hortalizas o frutales. Acá, la semilla está protegida por un sabroso fruto, cuyo tejido puede ser consumido. Debido a que las plantas carnosas poseen distintas fechas y métodos de extracción de semillas.

Podemos usar **la extracción húmeda**, que consiste en tomar la pulpa del fruto, lavarla bien, secar las semillas con papel secante y guardarlas. Este método aplica para la mayoría de los frutos carnosos.

Otra opción es **la extracción por fermentación**, donde la semilla está protegida por una masa de gel. Acá hay que colocar la pulpa en un frasco con un poco de agua, dejarlos abiertos y a temperatura ambiente durante 3-5 días. Se seleccionan sólo las semillas del fondo, y se aplica un método de extracción húmeda.

# COSECHA Y RECOLECCIÓN DE SEMILLAS

El fruto siempre debe estar maduro para su correcta recolección. Así, se garantiza un amplio porcentaje de germinación. Los frutos como el pepino de ensalada, el zapallo italiano y el pimentón verde son frutos que se consumen verdes. Estos son cosechados antes que finalice su proceso de maduración, por ende si quisiéramos recolectar semillas de estos frutos, debemos esperar que maduren naturalmente en la planta. A diferencia del tomate que se consume rojo indicio de madurez, el zapallo camote, el pimentón rojo, la sandía y el melón también son frutos que se consumen maduros y podemos recolectar semillas mientras disfrutamos de su gran sabor.

**Como podemos ver,  
la semilla es el principio y el fin.**



# ENFERMEDADES Y PLAGAS

La gran mayoría de las especies que se consideran plagas, corresponden a insectos. Estos consumen directamente partes de la planta o su savia. Según sus características y comportamiento los dividimos en:

## CHUPADORES

Poseemos estructuras que nos permiten consumir la savia de la planta, captando los azúcares que transporta. Además, podemos transmitir virus y bacterias, que afectan la salud general del cultivo, debilitándolo.

## MASTICADORES

Nos alimentamos de las hojas u otras estructuras de la planta, generando daño directo.

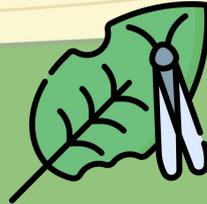
Para evitar este desequilibrio siempre debemos aplicar un manejo integrado de plagas en nuestro huerto prevención - observación - aplicación.



# ENFERMEDADES Y PLAGAS

Además, existen opciones comerciales amigables con el huerto, como el aceite de neem, el jabón potásico o paquetes comerciales que poseen compuestos químicos que no intervienen con la salud humana.

El horario de aplicación más apropiado es en la tarde o muy temprano por la mañana, para no interrumpir su ciclo natural de fotosíntesis y absorción de nutrientes, y siempre evitando la radiación solar para no quemar ni dañar la estructura de la planta.



## OPCIONES NATURALES

### OPCIÓN 1

3 Dientes de ajo + 1lt de agua, dejar macerar al sol por tres días.

### OPCIÓN 2

Ortiga + Romero o lavanda + 1 lt de agua, dejar macerar por tres días al sol.

### OPCIÓN 3

Aji + pimienta + ajo + 1lt de agua, dejar macerar por tres días al sol.



# ENFERMEDADES Y PLAGAS

Otra opción es el uso de trampas cromáticas que funcionan como cebos o distractores en nuestros cultivos. Se utilizan a nivel de cultivo y consiste en un trozo de cartulina o banda pegajosa, para capturar a las plagas.

**TRAMPA AZUL:** captura trips.

**TRAMPA AMARILLA:** captura pulgones, mosquita blanca.

**TRAMPA BLANCA:** captura todo tipo de insectos.

Utilizando uno o varios de estos métodos, podrás mantener una comunidad sana de plantas, insectos y pequeños animales en tu huerto.



# ¿QUÉ ES UN CORREDOR BIOLÓGICO Y QUÉ TIENE QUE VER CON EL HUERTO?

Un corredor biológico es un sistema natural que permite el transporte y continuidad de especies de plantas, animales, hongos y microorganismos gracias a la generación de múltiples espacios verdes permiten la conectividad entre sitios naturales a gran escala. En nuestro huerto, podemos hacer un corredor biológico a pequeña escala ubicando plantas medicinales y flores de modo tal que se conviertan en pequeños parches de diversidad de insectos benéficos como la chinita, abejas, lombrices, aves y microorganismos.

Algunas plantas medicinales que podemos incorporar para lograr esta función son la salvia, romero, lavanda, orégano, perejil, albahaca, ruda o tomillo. Entre las flores está la capuchina, tagete, caléndula ,zinnias, amapolas, cosmos, girasol o malva.

Nuestro huerto es un pequeño espacio dentro de otros cientos que ofrecen una vía invisible a muchos seres vivos que necesitan alimento, refugio y descanso.

**¡AYUDEMOSLOS!**



**CENTRO**  
**CULTURAL**  
**MATUCANA**  
**100**



**MAUREEN**  
**BOTANICA**

Huertos Orgánicos