



FICHA TECNOLÓGICA

HUERTO ABIERTO DE HORTALIZAS

1. **Nombres de la Tecnología:** Huerto abierto de Hortalizas

2. **Campo de Aplicación de la Tecnología:** Nivel productivo y ambiental.

3. **Descripción de la Tecnología**

Los productos ecológicos ofrecen seguridad ante el uso de agroquímicos y residuos que impiden una alimentarse sana y segura. Su producción no deteriora el ambiente. El Huerto abierto de Hortalizas es una extensión de terreno expuesto donde se cultivan diversos tipos de hortalizas, hierbas aromáticas, medicinales, etc.; con una diversidad de cultivos a pequeña escala usando todos los recursos disponibles de la chacra.



3.1 **Utilidad:**

El cultivo sin uso de plaguicidas o insumos químicos que contaminen el ambiente y encarezca el producto final, nos permite diversificar la dieta familiar al aportar vitaminas, minerales y proteínas de origen vegetal necesarias para el buen desarrollo y crecimiento de la población y fomenta una vida saludable. Los excedentes de la producción se podría comercializar obteniendo 30 a 40% más por ser cultivos orgánicos.

3.2 **Principio de funcionamiento:**

Principio Ecológico:

El campo de cultivo es un ecosistema y hace uso de abonos orgánicos, asociación y rotación de cultivos, uso de cercos biológicos y físicos, control ecológico de plagas y enfermedades, producción de tamaño variable, conservación de la biodiversidad, diseños de espacios siguiendo patrones naturales, etc.

Principio Social:

Además del incremento en la productividad e incremento económico, se busca mantener sistemas sociales justos como: distribución de excedentes, tenencia de la tierra, desempleo, precios justos, disponibilidad de mano de obra, beneficios sociales, etc. para mejorar la calidad de vida de los agentes productores.

Principio Económico:

Manejo eficiente de los recursos, para disminuir los actuales índices de degradación y destrucción de los ecosistemas. Dejar de lado la visión rentista-cortoplacista, y pensar en una agricultura eficiente que cubra las necesidades de todos (generaciones venideras).



3.3 **Componentes:**

1. **Parcelas pequeñas** de formas circulares, semicirculares, surcos en diagonal y paralelos.
2. **Riego tecnificado:** Aplicación de agua a las plantas que asegura su desarrollo normal. La falta y exceso de humedad es uno de los factores que limitan los rendimientos de la cosecha.
3. **Semillas de hortalizas diversas:** acelga, espinaca, apio, arveja, tomate, pimiento, cebolla, apio, pimiento, lechuga, berenjena, poro, zapallito italiano, zapallo, maíz morado, ají, rocoto, holantao, beterraga, zanahoria, nabo, colinabo, col, coliflor, brócoli, etc.
4. **Almácigos** de diversas hortalizas.
5. **Herramientas** (lampa, rastrillo, pico, regadera, trasplantador, etc.)
6. **Abono natural:** Proporciona nutrientes a las plantas de forma natural: Compost (abono de la descomposición de residuos orgánicos), Humus (excretas de lombriz luego de procesar un pre-compost).



4. **Rendimiento:**

Hortaliza	Kg/ha
acelga	11000
ajo	9800
arveja	3380
beterraga	15600

brócoli	12000
cebolla	33500
col	13900
espinaca	16500
lechuga	12000

tomate	37200
vainita	7000
zanahoria	21000
zapallo	24000

5. **Ventajas:**

- Crea economía familiar: producción propia.
- Producción de calidad y procedencia segura.
- Variedad de cultivos a pequeña escala.
- Alimentación sana y balanceada.
- Conservación del medio: no químicos.
- Rescata viejos hábitos: consumo hortalizas nativas.

6. **Condiciones para su uso:**

1. **Preparación del terreno:** Remover con pico la tierra, retirar las piedras que existan en el terreno, aplicar abono o estiércol y nivelar con el rastrillo y limpiar de malezas o restos.
2. **Diseño del huerto:** Asociación y rotación de las hortalizas. El huerto tiene que estar en dirección norte. Considerar un espacio para los almácigos. Tener en cuenta la ubicación del riego, compostera, etc. Dejar espacio para el tránsito de personas. Utilizar el máximo espacio. Considerar formas orgánicas y con armonía con la naturaleza. Cuidar de los vientos fuertes, hacer cortinas de viento o cercos vivos. Reutilizar materiales para dar un aspecto estético.

7. **Mantenimiento:**

- Asociaciones y rotación de cultivos.
- Abonamiento según especies (promedio 1 a la preparación del terreno y otro a los 3 meses)
- Sembrar almácigos constantemente para tener trasplante y cosechas durante todo el año.
- Realizar deshierbe, raleo o desahije, aporque, control de plagas y enfermedades a lo largo de todo el período vegetativo de las hortalizas hasta la cosecha.
- Si se usa riego por goteo revisar y limpiar los goteros para evitar obstrucciones.
- Cuidar la etapa de post-cosecha que registra 30% de pérdidas.