

TALLER DE HUERTA - 1º AÑO II - 2ª ENTREGA

PROFESOR: RODRIGO PERETTI

FICHA DE TRABAJO N° 2

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 mano de obra es familiar. La actividad es manual y se usan herramientas de mano como rastrillos, palas anchas, de punta, azadas, 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 y son de mayor superficie que las anteriores. Las actividades se realizan en forma manual y mecánica (hay uso de tractores y máquinas). 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.

2- 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, viento. 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, en invernáculos, túneles u otros sistemas de protección. Los cultivos están protegidos y se regulan, entre otros factores, la temperatura y la humedad. Se cultivan especies sensibles al clima y que no podrían realizarse al aire libre.

3- 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 y siembra de cultivos de cobertura que contrarrestan los efectos del excesivo trabajo de roturación.

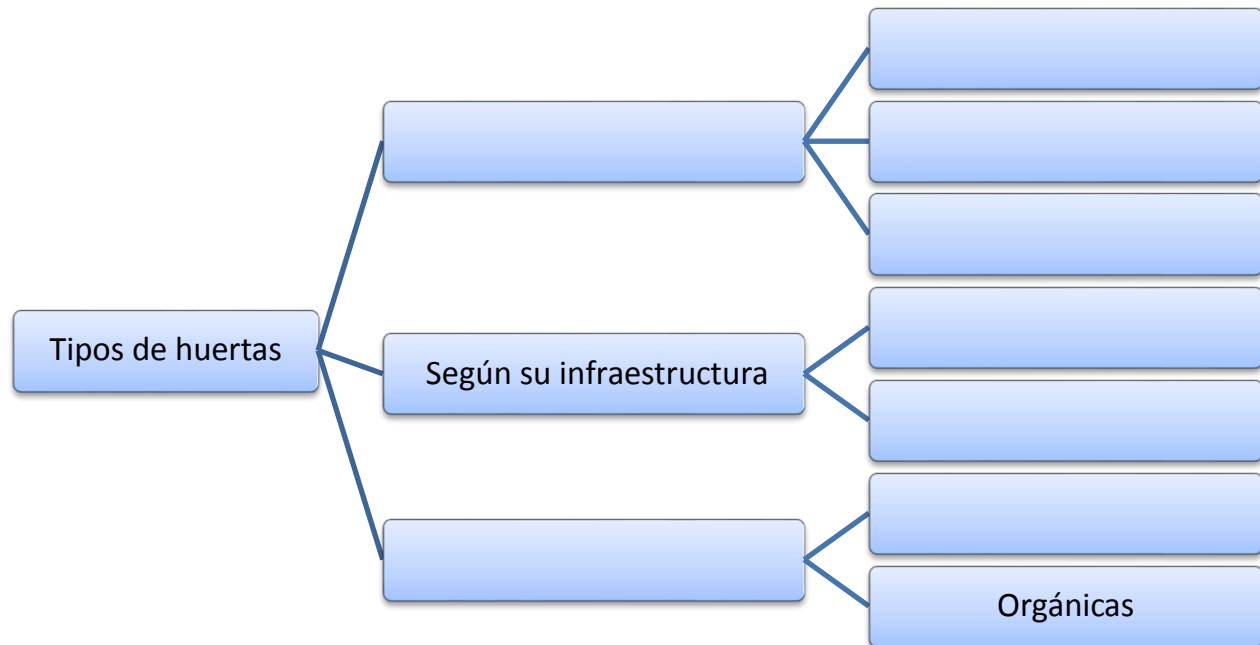
b) Huertas orgánicas: en todas las etapas de producción se evita agredir al medio, se respeta la naturaleza y se produce sin el agregado de elementos químicos como plaguicidas y fertilizantes. Los controles de plagas son biológicos, se emplean abonos orgánicos y el control de malezas es mecánico.

TALLER DE HUERTA - 1° AÑO II - 2ª ENTREGA

PROFESOR: RODRIGO PERETTI

ACTIVIDADES PROPUESTAS:

1. Completar el siguiente esquema con los distintos tipos de huerta nombrados en el texto.



2. Realizar un CUADRO COMPARATIVO con los distintos tipos de huertas nombrados en el texto, teniendo en cuenta: SUPERFICIE, MANO DE OBRA, DESTINO DE LA PRODUCCIÓN y NIVEL DE TECNOLOGÍA UTILIZADO (alto, medio o bajo).
3. En base a lo charlado en clase y la recorrida en el campo didáctico de la escuela, indicar qué tipo de huerta es la de IDESA, según destino de la producción, su infraestructura y tecnología utilizada.

¡IMPORTANTE!

Enviar a mi correo electrónico antes del día lunes 06/04/2020 la resolución de las actividades propuestas en la **Ficha de trabajo N° 1**.

Las actividades propuestas en esta ficha deberán ser enviadas antes del día viernes 10/04/2020.

Se tendrá en cuenta la resolución correcta y total de las actividades y la prolijidad.

Al regreso a clases todos los alumnos deberán presentar la carpeta completa y las actividades resueltas para poder realizar un repaso de las mismas.

Se tendrá en cuenta la resolución correcta y total de las actividades y la prolijidad.

Las consultas deben ser realizadas al correo electrónico.

E-mail de contacto: rodrigo_peretti@outlook.com