

CÓMO CREAR UN HUERTO DE BAJO MANTENIMIENTO

INFORMACIÓN TÉCNICA



Carmen Calzadilla



Se autoriza su reproducción mencionando a su autora:

Carmen Calzadilla.

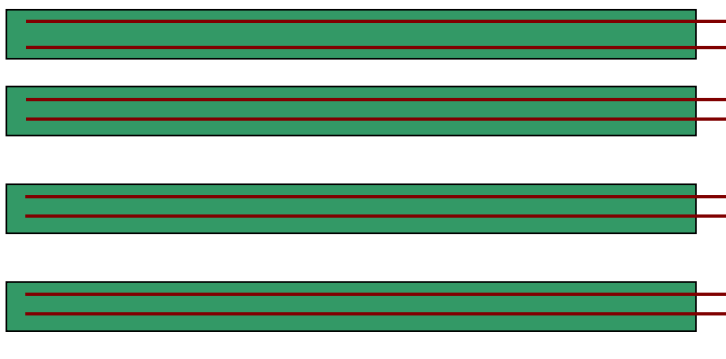
**Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del
Cabildo Insular de Tenerife.**

Impresión:

Servicio Técnico de
Agricultura y Desarrollo Rural.
Tel.: 922 239 931 / 922 23 92 75

Primer paso: preparar el terreno:

- Pasar un motocultor que cave tan profundo como se pueda y dejar la tierra mullida. A partir de este momento no se puede pisar más la zona de cultivo.
- Delimitar muy bien un pasillo lateral, o mejor, dos pasillos a cada lado. Solo se camina por esos pasillos laterales hasta que se marquen los bancales.



- Este puede ser el esquema de un huerto, 4 bancales de 1 m de ancho y el largo que se quiera, rodeados de pasillos de 0,5 m por todos lados.

Después, marcar los bancales.

Puede hacerse clavando estacas de madera en las 4 esquinas, más alguna intermedia si es necesario, y atando un cordel alrededor. Después se cubren con una capa de 5 a 10 cm de compost, sin enterrarlo. Hay que tener el compost antes de empezar. Para hacer

un buen compost se puede consultar la publicación “Elaboración de compost con restos vegetales por el sistema tradicional en pilas o montones”, en la web www.agrocabildo.com.



Si hay una pared, con una tela metálica se puede hacer un sistema permanente para entutorado de plantas trepadoras, tipo guisantes o pepinos, o de porte alto, como tomates.



Instalar el riego.

Se colocan dos manguera paralelas, bien de las que traen goteros incorporados a 30 cm. o menos, bien con manguera de exudación. Es importante que cada manguera tenga su llave individual, porque puede ser que en algunos momentos no se necesite regarlo todo.



Cubrir los pasillos con una capa gruesa de material inerte, como paja, pinocha, corteza de pino, grava... para limitar la salida de hierbas. Esto es muy útil: las hierbas se arrancan con mucha facilidad y se puede caminar encima después de la lluvia.



Ya se puede sembrar.

Lo mejor es comprar plantas en un vivero. Los semilleros son lentos y sale más caro comprar semillas que plantones. Con poco dinero se llena un huerto pequeño. Los viveros disponen de gran variedad de hortalizas y lo mejor es comprar pequeñas cantidades y escalonar la siembra según el consumo.



En un par de meses tendrá este aspecto. Son las mismas lechugas que en la foto anterior.





Mantenimiento.

Una cuestión básica para el mantenimiento del huerto es hacer rotación. El primer año se organiza así:

Bancal 1: hortalizas de hoja y crucíferas (coles, coliflores...).

Bancal 2: solanáceas (pimiento, tomate, papa).

Bancal 3: leguminosas (habas, guisantes...).

Bancal 4: hortalizas de raíz o bulbo (cebolla, zanahoria, puerro...).

Sería bueno tener un 5ª bancal para las cucurbitáceas, que ocupan mucha superficie. En general basta con 2 plantas, así que otra opción es meterlas en uno de los bancales, y el mejor es el de hojas, aunque cuando empiezan a crecer invaden todo... Otro tipo de cosas, como hierbas aromáticas, espárragos o alcachofas, pueden sembrarse en algun borde de la huerta.

Es importante mantener siempre este esquema y esta combinación de cultivos por bancal. Al año siguiente se cambia todo de bancal, manteniendo el mismo orden, es decir:

Bancal 1: raíces/bulbos

Bancal 2: crucíferas/hojas

Bancal 3: solanáceas

Bancal 4: leguminosas

Cada año se hace lo mismo, de manera que en el mismo bancal no se repite cultivo hasta el 5º año: fundamental para mantener la fertilidad y reducir enfermedades.



Datos para organizar la producción y conservar los excedentes.

Cultivo	Siembra	Recolección	Tiempo de cultivo	Conservación
Acelga	Plántula. Suficiente 4 plantas.	Hojas sueltas, hasta que florece.	3 o 4 meses.	Ninguna, consumir fresca.
Lechugas	Plántula. Mejor plantar 3 o 4 de cada tipo. No más de 12.	Hojas sueltas, hasta que florece o se amarga.	1,5 a 2 meses.	Ninguna, consumir fresca.
Brócoli y coliflor	Plántula. 10 o 12 (saldrán todos al mismo tiempo).	Cortar la flor cuando esté. El brócoli produce por segunda vez. La coliflor no. Arrancarlas un vez recogidas.	4 o 5 meses.	Se congelan muy bien escaldándolas previamente 2 o 3 minutos.
Espinacas	Plántula. Producen poco.	Hojas sueltas un par de veces.	1,5 a 2 meses.	Pueden congelarse.
Tomates*	Plántula. Se pueden sembrar de varios tipos. Vale la pena cultivar bastantes.	A medida que maduran. La recolección dura meses.	5 o 6 meses.	El jugo se congela muy bien en botes. También la salsa de tomate.
Pimientos*	Plántula. Se pueden sembrar 2 o 3 de varios tipos (italiano, padrón, dulce..).	Puedes recogerlos verdes o dejar que maduren en el caso de los pimientos dulces.	5 o 6 meses.	Consumir frescos.
Berenjenas	Plántulas. No más de 2 o 3.	A medida que maduran. La recolección dura meses.	5 o 6 meses.	Consumir frescas.
Habichuelas	Sembrar directamente 3 o 4 semillas por gotero. Mejor de mata baja para no entutorar.	A medida que alcanzan el tamaño adecuado. No dejar pasar porque se vuelven fibrosas. La recolección dura 2 meses.	3 o 4 meses.	Se congelan muy bien troceadas, escaldándolas previamente 2 o 3 minutos.
Guisantes	Sembrar directamente 3 o 4 semillas en cada gotero.	Tiernos, con la vaina verde. No dejar pasar porque se endurecen. La recolección dura 1 mes.	2 o 3 meses.	Se congelan muy bien una vez desgranados.
Habas	Sembrar directamente 3 o 4 semillas en cada gotero.	Tiernas, con la vaina verde. No dejar pasar porque se endurecen. La recolección dura 1 mes.	2 o 3 meses.	Se congelan bien.
Cebollas	Plántulas. A 10 x 10 cm. Plantar muchas, como 100.	Pueden ir recogándose tiernas a medida que se consumen o dejarlas secar.	3 meses.	Se conservan meses en un lugar fresco y oscuro.



Cultivo	Siembra	Recolección	Tiempo de cultivo	Conservación
Puerros	Plántulas.	Cuando tengan el grueso adecuado.	4 o 5 meses.	Se consumen frescos. Duran semanas en la nevera, en bolsa cerrada.
Remolacha roja	Semilla directa o plántula.	Cuando tengan el grueso adecuado.	2-3 meses.	Duran semanas en la nevera, en bolsa cerrada.
Zanahorias	Semilla directa. Sembrar muchas, pero que tengan espacio para crecer.	Cuando tengan el grueso adecuado.	4 – 5 meses.	Duran meses en la nevera, en bolsa cerrada.
Calabacines	Plántula. Con 2 o 3 plantas es suficiente.	Cuando el calabacín tenga el tamaño adecuado. No dejar que crezca mucho.	2-3 meses.	Se congelan muy bien troceados, sin escaldar.
Calabaza	Plántula o semilla. Crecen muchísimo. Si no hay mucho espacio ni intentarlo.	Calabaza madura. Se puede dejar secar en la planta.	3 o 4 meses.	Se congelan muy bien troceados, sin escaldar.
Pepino*	Plántula. 2 o 3 son suficientes.	Los pepinos se cogen verdes.	3 o 4 meses.	Consumir frescos.
Melón y sandía	Plántula o semilla. Crecen muchísimo. Si no hay mucho espacio ni intentarlo.	Fruta madura.	3 o 4 meses.	Consumir frescos, aunque el melón se congela bien, troceado, para batidos.

* Hay que entutorar



Control de plagas y enfermedades.

Hay tres productos utilizados en agricultura ecológica que permiten controlar los principales problemas fitosanitarios:

- Azufre en polvo o mojable, para solanáceas y cucurbitáceas.
- *Bacillus thuringiensis* para orugas.
- Aceite de neem: insecticida de uso general.



SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
Área de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural

Oficina	Dirección	Teléfono	E-mail
S/C de Tenerife	Alcalde Mandillo Tejera, 8	922 239 931	servicioagr@tenerife.es
La Laguna	Plaza del Adelantado, 11 Aptos Hotel Nivaria-Bajo	922 257 153	agextagrlaguna@tenerife.es
Tejina	Palermo, 2	922 546 311	agextagrtejina@tenerife.es
Tacoronte	Ctra.Tacoronte-Tejina, 15	922 573 310	agextagrtacoronte@tenerife.es
La Orotava	Plz. de la Constitución, 4	922 328 009	agextagrorotava@tenerife.es
Icod	Key Muñoz, 5	922 815 700	agextagricod@tenerife.es
S.J. de la Rambla	Avda. 19 de marzo, San José	922 360 721	agextagricod@tenerife.es
El Tanque	Pedro Pérez González, s/n	922 136 318	agextagricod@tenerife.es
Buenavista	El Horno, 1	922 129 000	agextagrbuenavista@tenerife.es
Guía de Isora	Avda.Constitución s/n	922 850 877	agextagrguiaisora@tenerife.es
V.San Lorenzo	Ctra. General, 122	922 767 001	agextagrvslorenzo@tenerife.es
Granadilla	San Antonio, 13	922 774 400	agextagrgranadilla@tenerife.es
Vilaflor	Avda. Hermano Pedro, 22	922 709 097	agextagrgranadilla@tenerife.es
Arico	Benítez de Lugo, 1	922 161 390	agextagrarico@tenerife.es
Fasnia	Ctra. Los Roques, 21	922 530 900	agextagrfasnia@tenerife.es
Gúímar	Plaza del Ayuntamiento, 8	922 514 500	agextagrguimar@tenerife.es
C.C.B.A.T.	Ctra.Tacoronte-Tejina, 20A	922 573 110	ccbiodiversidad@tenerife.es

Síguenos en:

www.agrocabildo.com

