



Guía Práctica de Huerta

Planificar tu huerta





Comenzar una huerta no debería ser difícil, pero cuando consultás en los libros, o en internet, seguro que te encontras con descripciones de lugares ideales... y rara vez el espacio que tenés se parece a eso. Pero no tener un lugar ideal como lo describen los libros, no debería ser un problema para tener una huerta... Hay muchas personas que no tienen un espacio de tierra y cultivan en macetas, por ejemplo. Incluso, aunque no tengas demasiadas horas de luz solar, podés tener una huerta, el secreto es saber qué plantas elegir que se adapten al lugar que tenés. En esta guía intento acercarte a cuestiones básicas para que empieces, sin importar el lugar que tengas.

Planificar es mirar al futuro lo que vas a hacer, te ayuda a tener una huerta productiva, plantas sanas y fuertes.

Hay algunas cosas que tenés que tener, como una fuente de agua, porque en las épocas más secas y en las más calurosas, vas a tener que regar porque no va a alcanzar con el agua de lluvia (aunque si podés recolectar el agua de lluvia para regar, sería lo mejor!). Aunque esta es una guía de planificación, te cuento que regar por la mañana bien temprano es lo ideal, porque las plantas pueden aprovechar mejor el agua para crecer.



Conociendo mi espacio disponible

Es importante que conozcas el lugar donde vas a poner tu huerta: la cantidad de horas de sol directo, si es de mañana o de tarde, por dónde sale y se pone, si crecen yuyos en ese lugar o si no crece nada.

Todas esas cosas, nos van a dar las pautas para tener una buena huerta. Empecemos por el principio:

El sol es imprescindible para que las plantas crezcan. Según la cantidad de horas de sol directo que tenga el lugar, vamos a elegir nuestras plantas:

Menos de 4 horas de sol directo: lechugas, escarola, achicoria o radicheta, rúcula, akusai, puerro, espinaca, menta.

Entre 4 y 6 horas de sol directo: perejil, apio, hinojo, zanahoria, repollo, brócoli, coliflor, rabanito, arvejas, cebolla, acelga, remolacha, maní, ciboulette, tomate, papa, albahaca,

Más de 6 horas de sol directo: berenjenas, morrones y ajíes, zapallo, zapallito, melón, pepino, zucchini, maíz, girasol, habas, ajo, chauchas y porotos y la mayoría de las aromáticas (lavanda, romero, salvia, tomillo, etc).

Esto no significa que no vayan a crecer con menos luz solar directa, sino que van a tardar más o quizás no den fruto, y si tienen más horas de luz, es posible que necesiten más agua o que las hojas sean más duras, pero no mucho más.



Esta información también nos sirve para saber qué plantas crecen bien debajo de otras plantas, como ser las lechugas debajo de los tomates, entonces, de esa manera, podemos utilizar mejor el espacio que tenemos.

Saber el camino del sol (por donde sale y por dónde se pone), nos va a ayudar a orientar la huerta, para evitar sombrear plantas que no queremos sombrear. ¿A qué me refiero? A veces ubicamos plantas más altas para darle a otras un poco de sombra, sobre todo en verano (como el ejemplo de las lechugas y el tomate), pero en invierno, que hay menos tiempo de luz solar, no nos conviene que unas plantas sombreen a otras, entonces, las habas, que son plantas que llegan a medir un metro más o menos, nos conviene que vayan “atrás”.

Saber si van a recibir el sol de la mañana o el de la tarde, te va a ayudar con la paciencia... las plantas crecen más rápido cuando reciben el sol de la mañana, porque es la luz del sol que mejor aprovechan.

Respecto al suelo

Cuando recorremos el espacio donde vamos a empezar una huerta, hay otras cosas que podemos ver que nos dicen cosas interesantes sobre el suelo. Si está lleno de yuyitos, ¡es excelente! Eso significa que el suelo está vivo, y siempre es mucho más simple empezar una huerta cuando el suelo tiene vida en el suelo. Y cuanto más diversos sean los yuyos que crecen, más diversa es esa vida en el suelo.





También, otra buena noticia de tener yuyos creciendo, es que si podemos reconocerlos (hoy existen muchas apps que sirven para esto, y montones de grupos en Facebook que suelen estar abiertos a ayudarnos con las identificaciones), podemos tener una idea de cómo es nuestro suelo.

Por ejemplo, la ortiga (*Urtica sp.*) le gusta crecer en suelos ricos en nitrógeno, o que el gramón, grama o gramilla (*Cynodon dactylon*) crece en suelos compactados, o que la "oreja de ratón" (*Dichondra repens*) crece mejor en lugares sombreados, o que la "redondita de agua" (*Hydrocoyle bonaerensis*) prefiere los lugares que se encharcan. Cada uno de esos ejemplos, nos dio la idea de un lugar distinto, ¿no? Entonces, cada yuyito que crece, nos enseña cosas y es importante escucharlos. Además, muchos de esos yuyos que crecen en nuestra futura huerta son comestibles y/o medicinales, así que suelen ser buenas noticias.

También puede pasar que no crezca nada. Lamentablemente, ese suelo está muerto y para poder cultivar ahí, vas a tener que recuperarlo mediante un buen trabajo en profundidad para airearlo y permitir el ingreso del agua (porque seguro que si no crece nada, también se encharca) y abonarlo durante varias temporadas para aumentar la microbiología del suelo, que es la que alimenta a nuestras plantas.



Dentro de esto de la planificación, tenemos que dedicarle un espacio a una compostera (o lumbricompostera), para poder reciclar los residuos de la cocina y la huerta, y poder nutrir al suelo.



¿Qué otros consejos puedo dejarte?

La huerta es un aprendizaje constante, toma mucho tiempo aprender los ritmos y los secretos, y la única manera de aprender realmente, es empezar. **Una huerta se hace con paciencia, constancia, observando siempre, preguntando.** Te recomiendo empezar en pequeño y después ir ampliando la huerta... estoy segura que una vez que empieces y coseches tus verduras, vas a seguir ampliando todo lo que puedas. Empezar en pequeño te asegura que vas a poder prestarle atención y cuidado.





Este material es sólo un resumen para que tengas una idea de por dónde empezar, y seguramente tendrás un montón de dudas. Podés comunicarte al mail

✉ **agroalimentacion@lujan.gov.ar**

o a mi Instagram

📷 **@nadiasakell.**

Para recibir más información de charlas, talleres, intercambio de semillas y de plantas, además de las próximas guías, podés anotarte en este formulario:

<https://forms.gle/eB2Z4ukP2G311rj2A>



Material elaborado por la
Dirección de Gestión Agroalimentaria

Redacción:
Ing. Agr. Nadia Sakellaropoulos



Programa Huerta en Casa



Subsecretaría de Producción
y Desarrollo Sustentable
MUNICIPIO DE LUJÁN

Dirección de Gestión
Agroalimentaria



Bibliografía

- **DI BENEDETTO, A.**, 2005, Manejo de cultivos hortícolas, Gráfica Editora Orientación, Buenos Aires, Argentina.
- **FRANCK, G.** 1980, Gesunder Garten durch Mischkultur, Sudwest Verlag GmbH & Co. KG, München, Alemania.
- **PEREZ ROSADO F.J., SÁNCHEZ PADILLA, F.**, 2013, Cuaderno de la Huerta Ecológica, Turismo Rural Genatur, Jerez, España
- **PIA, F.**, 2005, Huerta Orgánica biointensiva. 10 años de experiencias del CIESA, Chubut, Argentina.
- **SEYMOUR J.**, 1980, El Horticultor autosuficiente (edición española), Blume ediciones, España.

