

V Congreso Internacional en Ciencias Agropecuarias en Producción Vegetal y Animal

19 - 20 - 21 DE NOVIEMBRE DE 2019 - SALINAS - ECUADOR

EL HUERTO COMO RECURSO DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE SOBRE CULTURA ALIMENTARIA

Ing. Ariana de Lourdes Pineda Encalada

Ingeniera en Administración Agrícola y Comercialización de Productos Primarios

arianapineda18@gmail.com
Universidad Metropolitana

Ingeniera en Administración Agrícola y Comercialización de Productos Primarios en la Universidad Metropolitana

1 Publicación de Artículo Científico en la revista Scielo

Primer Lugar y Ponente en el Congreso Internacional de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible

Cursando Diplomado en Importaciones y Exportaciones

Experiencia en Comercialización de Productos Primarios y Valor Agregado



**V Congreso Internacional en Ciencias Agropecuarias
en Producción Vegetal y Animal**

INTRODUCCION

Los huertos tienen un enfoque educativo porque intervienen en el desarrollo de los conocimientos sobre alimentación saludable. Además de fomentar la producción de hortalizas, los huertos promueven buenas conductas alimenticias y generan espacios de intercambio de conocimientos.

El huerto como práctica de cultura alimentaria significa el acceso de los adultos mayores a la tierra, al conocimiento sobre el cultivo de hortalizas y los beneficios de su consumo para la salud.

En la República de Ecuador se han establecido disposiciones legales que contribuyen a la obtención de una cultura alimentaria sana y sostenible con la preservación y conservación de la naturaleza.

MATERIALES Y METODOS

El huerto está ubicado en el Patronato de Amparo Social del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón El Guabo.

Los estudiantes y adultos mayores recibieron capacitaciones sobre cultura alimentaria mediante charlas impartidas por Stefanny Celleri doctora general de la UMET.

Ambos grupos recibieron capacitaciones sobre la siembra, plantación, preparación del suelo, aplicación de labores culturales (fertilización orgánica, riego y desyerbe) y cosecha de hortalizas

Los adultos mayores trabajaron en la elaboración de repelentes de origen orgánico con los siguientes materiales: Ajo, Ají y Guanchaca con su debido procedimiento.

Se sembraron diferentes hortalizas (rábano, col, lechuga, pimiento, acelga y nabo) y plantas medicinales como cúrcuma, orégano, Jamaica, hierba luisa, romero, stevia y albahaca.

RESULTADOS



Distribución de la tierra para la construcción del huerto



Participación de los adultos mayores en la capacitación sobre la nutrición del suelo para el cultivo de las hortalizas en el huerto.

RESULTADOS



Elaboración de repelentes orgánicos para el control de las plagas con la participación de adultos mayores y estudiantes de la carrera.



Aplicación de abonos compostados en las parcelas del huerto

RESULTADOS



Participación de los adultos mayores en la cosecha de acelga



Participación de los adultos mayores en la cosecha de nabo.

CONCLUSIONES

1.- El desarrollo del proyecto permitió a los adultos mayores, conocer todo el proceso de producción de hortalizas para su consumo

2.- Los conocimientos adquiridos sobre los aportes nutricionales de las hortalizas pueden contribuir a la formación de hábitos alimentarios saludables necesarios para mejorar la calidad de vida de los adultos mayores, su familia y la comunidad en general.

3.- La mayoría de adultos mayores consideró importante su participación en el proyecto por los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos y por la importancia de consumo de hortalizas libres de agro tóxicos.

Ingresar a
www.cidecuador.org

Una vez finalizado este evento, esta presentación estará disponible en su respectiva página

**V Congreso Internacional en Ciencias Agropecuarias
en Producción Vegetal y Animal**