



CULTIVOS DE TEMPORADA

PARA PEQUEÑOS HUERTOS O TERRAZAS



TOMATE

(Solanum lycopersicum)

SIEMBRA: PROTEGIDA (febrero-marzo).

TRASPLANTE: **abril-mayo**.

COSECHA: de forma escalonada, según maduración, durante el verano.

MARCO DE PLANTACIÓN: 50x30 cm.

EXPOSICIÓN: sol.

SUELO: bien nutrido, esponjoso y aireado. Exigente en nutrientes.

RIEGO: frecuente. Soporta la sequía, aunque esta disminuye su producción.

CURIOSIDADES: requiere tutorado. No se recomienda riego por aspersión o manguera para evitar enfermedades.



JUDÍAS

(Phaseolus vulgaris)

SIEMBRA: DIRECTA (**abril-junio**).

COSECHA: de forma escalonada durante el verano.

MARCO DE PLANTACIÓN: 60x50 cm.

EXPOSICIÓN: sol.

SUELO: mullidos, ni muy secos ni encharcados. No precisa abonado.

RIEGO: frecuente. No soporta la carencia de riego.

CURIOSIDADES: las judías de mata alta requiere tutorado. Sensibles a las heladas. No florecen cuando se reduce el fotoperíodo.

MAÍZ

(*Zea mays*)

SIEMBRA: DIRECTA (**abril-junio**).

COSECHA: de forma escalonada, según maduración y variedad, durante el verano.

MARCO DE PLANTACIÓN: 70x30 cm.

EXPOSICIÓN: sol.

SUELO: aireados y ricos en humus.

RIEGO: frecuente. Sobre todo a partir de la formación de las espigas.

CURIOSIDADES: las dos variedades más utilizadas son el maíz dulce y el maíz de palomita. Las flores masculinas aparecen al final del tallo y las femeninas, que darán las mazorcas, crecen en las axilas de la hojas.



BERENJENA

(*Solanum melongena*)

SIEMBRA: PROTEGIDA (febrero-marzo).

TRASPLANTE: **abril-mayo**.

COSECHA: de forma escalonada, según maduración, durante el verano.

MARCO DE PLANTACIÓN: 50x50 cm.

EXPOSICIÓN: sol.

SUELO: ricos en humus, bien mullidos y con humedad constante. Exigente en nutrientes. Riego: abundante y frecuente. Si la tierra se reseca demasiado suele paralizarse el desarrollo de los frutos.

CURIOSIDADES: no requiere tutorado.

PIMIENTO

(Capsicum annuum)

SIEMBRA: PROTEGIDA (febrero-marzo).

TRASPLANTE: **abril-mayo**.

COSECHA: de forma escalonada, según maduración, durante el verano.

MARCO DE PLANTACIÓN: 50x40 cm.

EXPOSICIÓN: sol.

SUELO: ligeros y ricos en humus. Exigentes en nutrientes.

RIEGO: procuraremos mantener la humedad de la tierra evitando encharcamientos.

CURIOSIDADES: conveniente tutorar. Muy sensible al frío.



GIRASOL

(Helianthus annuus)

SIEMBRA: DIRECTA (**abril-junio**).

COSECHA: a los 3-4 meses.

MARCO DE PLANTACIÓN: 60x40 cm.

EXPOSICIÓN: sol.

SUELO: aireados y ricos en humus.

RIEGO: frecuente.

CURIOSIDADES: no suele tener demasiados problemas de plagas y enfermedades. Tendremos precaución con los pájaros, ya que les encantan sus semillas.



PEPINO

(Cucumis sativus)

SIEMBRA: DIRECTA (**abril-junio**).

COSECHA: de forma escalonada, según maduración, durante el verano.

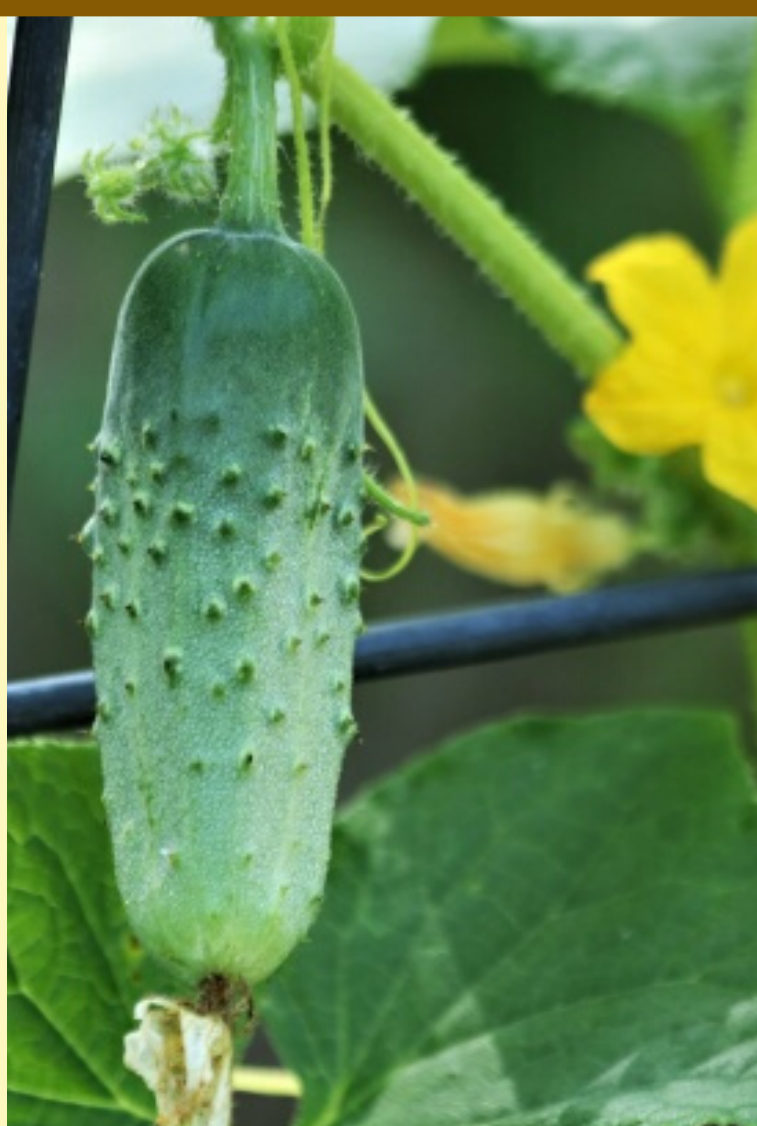
MARCO DE PLANTACIÓN: 100x50 cm.

EXPOSICIÓN: sol.

SUELO: aireados y ricos en humus.

RIEGO: regulares y copiosos.

CURIOSIDADES: el cultivo de pepino en parcelas pequeñas suele realizarse enramándolos verticalmente. Para evitar posibles enfermedades no mojar hojas ni frutos por lo que descartaremos riego con manguera o aspersión.



Melón, sandía, calabaza y calabacín son cultivos que también se sembrarían directamente en terreno en esta temporada pero dado las dimensiones que alcanzan, no serían los más aconsejable en un huerto de pequeñas dimensiones o macetohuerto.

Además de los cultivos de temporada, existen "comodines" que pueden plantarse durante todo el año, como por ejemplo: lechugas (eligiendo la variedad adecuada según la temporada), rabanitos o acelgas, que podremos asociar con los anteriores.

Las variedades aquí expuestas, salvo las judías, son exigentes en nutrientes por lo que requieren terrenos con abundante compost descompuesto.

La falta de humedad en suelo puede provocar la aparición de plagas y enfermedades, por ellos, se recomienda el uso de acolchados junto con un sistema de riego por goteo. Esto permitirá no mojar hojas ni frutos y mantener por más tiempo la humedad del terreno.

BENEFICIOS EN EL CONSUMO DE PRODUCTOS DE TEMPORADA:

- **Tienen más sabor y nutrientes.** Al cultivarse con el clima que les resulta más propicio y pudiendo completar su ciclo natural (no se recoge cuando el alimento está verde o madura de manera artificial), conservan mejor las propiedades nutricionales, el sabor, la textura y el aroma.
- **Son más sostenibles.** El uso de fertilizantes y plaguicidas artificiales es más necesario si se cultiva contra natura, forzando a la planta a crecer fuera de temporada (cuando el clima no es favorable), debilitándola y agotando el terreno.
- **Su precio es más económico** que cuando están fuera de temporada ya que requieren de menos tratamientos y procedimientos artificiales que, al fin y al cabo, aumentan el precio del producto. Además, los agricultores locales pueden ofrecer productos frescos de temporada a buen precio.
- **Fomentan la agricultura local** y la conservación de ecosistemas. El transporte, la distribución y el almacenamiento dejan su huella ecológica en el planeta.
- **Se protege la biodiversidad**, pues se conservan especies y variedades locales de productos adaptados a ese ecosistema, poco manipulados, de temporada y, con frecuencia, sin necesidad de emplear productos de síntesis.
- Además de mantener la agricultura local, los alimentos de proximidad **reducen las emisiones de CO2.**