



La FAO y la horticultura urbana y periurbana

¿Qué es la FAO?

La FAO u Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, es el principal organismo de las Naciones Unidas encargado de dirigir las actividades internacionales de lucha contra el hambre.

¿Qué es la Horticultura Urbana y Periurbana?

Según la FAO, la horticultura urbana y periurbana (HUP) es la producción de una gran variedad de cultivos, tales como fruta, hortalizas, raíces, tubérculos y plantas ornamentales, en las ciudades y los centros urbanos, así como en sus zonas circundantes.

La HUP proporciona alimentos frescos, ayuda a los residentes urbanos a ahorrar dinero en la compra de alimentos, genera empleo, recicla residuos urbanos, crea cinturones verdes, y fortalece la resiliencia de las ciudades frente al cambio climático.

La HUP es practicada por 800 millones de personas en todo el mundo, siendo, en muchos países, aún informal y a veces ilegal.

El papel de la FAO.

La FAO promueve políticas que reconozcan la producción urbana de alimentos como un uso del suelo y una actividad económica legítimos. Así como la integración en las estrategias nacionales de desarrollo agrícola, programas de alimentación y nutrición y la planificación urbana.

Seguridad alimentaria.

La HUP contribuye a la seguridad alimentaria de las familias, sobre todo en tiempos de crisis y escasez de alimentos. Los consumidores disfrutan de un acceso más fácil a productos más frescos, más nutritivos, una mayor oferta y a precios más competitivos, ya que lo producen ellos mismos o se venden en mercados cercanos.



La HUP es practicada por 800 millones de personas en todo el mundo.

La horticultura urbana.

Los huertos son muy productivos y su gestión es fácil para todos: mujeres, hombres, niños, ancianos y discapacitados, y puede generar un empleo por cada 100 m² de huerto con la producción, suministro de insumos, comercialización y el valor añadido del productor al consumidor.

Los horticultores urbanos gastan menos en transporte, envasado y almacenamiento, y pueden vender directamente al consumidor, de forma que obtienen más ingresos en vez de que vayan a parar a los intermediarios.

El huerto del mes: Parque Moret (Huelva)

Los huertos ecológicos del Parque Moret se pusieron en marcha en el año 2011 a iniciativa del Ayuntamiento de Huelva y en paralelo al nacimiento del Aula de la Naturaleza, contando para su puesta a punto con un taller de empleo que dedicó uno de sus módulos de manera íntegra a este fin.

Se componen de los Huertos de Ocio, destinados a mayores, y de Los Huertos Escolares y Asociativos.

Los Huertos de Ocio se gestionan a través de una comisión de seguimiento compuesta por La Plataforma Parque Moret (plataforma que reivindicó la creación del parque desde la década de los 90) y el Aula de la Naturaleza (dependiente del Ayuntamiento de Huelva). Por su parte, los Huertos Escolares y Asociativos se gestionan desde el Aula de la Naturaleza.

En la actualidad hay 49 huertas de ocio cuya superficie oscila entre los 50 y los 90 m²; 6 huertos escolares; 2 huertos asociativos y un huerto para discapacitados físicos.

El buen ambiente entre hortelanos, así como buena relación con los vecinos de los barrios colindantes, de donde provienen la mayoría de ellos, ha permitido que la convivencia vaya más



Huertos ecológicos del Parque Moret, en Huelva.



allá del propio trabajo en la huerta, de manera que se realizan reuniones gastronómicas periódicas y jornadas de formación relacionadas con la horticultura.

Puedes conocer más de este huerto ecológico en su web www.huelva.es/parquemoret

Reseñas de actualidad

- ▶ Los huertos urbanos de [Ronda](#) ya nutren a 42 familias de productos ecológicos.
- ▶ Las Chapas se cita con los productos ecológicos en una nueva cita de su [mercadillo](#), que se celebra el primer sábado de cada mes en Elviria y cuenta con lo mejor del valle del Guadalhorce en cuanto a productos ecológicos.
- ▶ Se ha celebrado en Santa María de Trassierra (Córdoba) el [tercer concurso de huertos familiares](#).
- ▶ 150 familias desfavorecidas de Ronda se beneficiarán de un proyecto de huertos sociales ecológicos impulsado por [Cruz Roja](#).
- ▶ ¿Cómo conjugar naturaleza y urbe? Tres iniciativas, pública, privada y vecinal, ofrecen huertos urbanos sin alejarse de la ciudad de [Córdoba](#).
- ▶ La red de huertos de ocio saludable crecerá hasta los 3.000 huertos en la Vega de [Granada](#).
- ▶ [Mijas](#) sorteará parcelas de huertos urbanos entre jubilados y desempleados.
- ▶ Los huertos ecológicos de San José de la Rinconada donan su cosecha a [Cáritas](#).

Aspectos prácticos del huerto: Conservar los alimentos del huerto

Los huertos sociales tienen múltiples beneficios para los ciudadanos desde un punto de vista social: mejoran la calidad de vida, las relaciones intergeneracionales, la alimentación sana, la salud física y psicológica, el bienestar personal, etc.

Un huerto social es un espacio de encuentro e intercambio, donde a través de actividades culturales-educativas y lúdico-recreativas, públicas y participativas se fomenta el aprendizaje, el



Conservas caseras.

diálogo y el debate entre personas de distintas edades.

Como actividad social, se puede realizar un taller de conservas caseras, una manera de fomentar la convivencia entre los hortelanos y las relaciones entre las distintas generaciones, ya que serían los mayores, los que con sus conocimientos, transmitan a los más jóvenes estas técnicas tradicionales de conservar los alimentos.

Por otro lado, preparar conservas caseras es un modo fácil y sano de consumir alimentos fuera de temporada, con el consecuente ahorro en la cesta de la compra, ya que se aprovecha excedentes de cosechas para tener alimentos que son más caros a la hora de comprarlos fuera de temporada.

Con fruta también se puede elaborar compotas, jaleas, fruta en almíbar, purés y pastas de frutas; y con verduras, vinagretas, conservas en aceite, pistos, etc.

Las reglas generales para elaborar los alimentos son:

1. Esterilizar el equipo.
2. Usar preferiblemente recipientes de vidrio.
3. Elegir frutos frescos, maduros no dañados, de tamaños similares.
4. Para conservar verduras escaldarlas antes del envasado.
5. No llenar los botes del todo, dejar unos 2 cms en la parte superior.
6. Esterilizar las conservas, al baño María o en una olla a presión (en vinagre o salmuera, no esterilizar).
7. Etiquetar los botes con: contenido, peso, fecha de envasado y tipo de conserva.
8. Almacenar las conservas en un lugar sin luz, fresco, ventilado y sin apilar.
9. Consumir antes de un año.



6 claves por las que consumir productos ecológicos

1. Son saludables para el consumidor y para los trabajadores agrícolas: Los alimentos ecológicos son muy saludables ya que están libres de residuos tóxicos, lo que supone un beneficio para la salud del consumidor y del productor, al disminuir los riesgos derivados de la exposición a estas sustancias.



2. Son muy nutritivos y sabrosos: Los alimentos ecológicos son de alta calidad organoléptica, con un alto contenido de nutrientes y sabor, con bajo contenido en agua, y gran cantidad de vitaminas y minerales, debido a que son obtenidos con técnicas agroecológicas.

3. Son respetuosos con el medio ambiente: Los alimentos ecológicos se producen respetando el medio ambiente y la sostenibilidad del planeta, favoreciendo la conservación de los recursos naturales como el suelo, el agua, el aire y evitando la contaminación de estos.

4. Promueven el Desarrollo Rural: Con el consumo de alimentos ecológicos locales apoyamos a los agricultores de nuestra zona, estimulando la economía local y la autonomía productiva y aporta calidad de vida a los agricultores gracias a sus beneficios socioeconómicos.

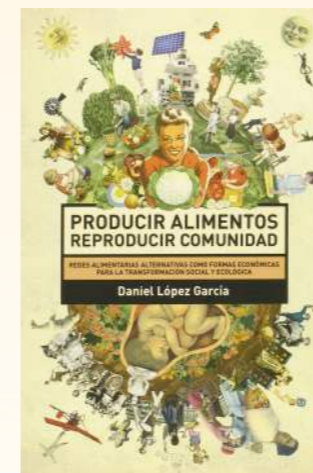
5. Favorecen el Comercio Justo: El comercio justo garantiza que los productores vendan sus productos a precios razonables, nunca inferiores a su valor. Y los alimentos ecológicos promueven la producción ética, que favorece el comercio justo, el consumo responsable y sostenible.

6. Recupera la cultura campesina, el profundo conocimiento de los procesos naturales, las variedades y razas autóctonas, los ciclos de cultivo determinados por el clima y el suelo, el aprovechamiento íntegro y sostenible de los recursos naturales.

Agenda

- ▶ I Encuentro de Macetohuertos del Suroeste Peninsular. 12 de septiembre de 2015. Finca la Albarrana del Parque de Miraflores de Sevilla.
- ▶ Curso de Teleformación: "Producción ecológica de plantas aromáticas y medicinales".
- ▶ II Simposio Ibérico Agroecología, Municipalismo y Desarrollo Rural. Almagro - Ciudad Real 4 y 5 de septiembre 2015.
- ▶ Congreso Internacional de IFOAM AgriBioMediterráneo "Agroecología para la Agricultura ecológica del Mediterráneo". 11 y 12 de septiembre de 2015. Modena (Italia)

Documentos de interés



Daniel López García "Producir alimentos, reproducir comunidad": este libro nos invita a visitar diversas formas socioeconómicas que se construyen en lo local como alternativas al capitalismo global -grupos, asociaciones y cooperativas de consumo; cooperativas de producción ecológica y de cercanía; redes territoriales por la soberanía alimentaria; colectividades y proyectos comunitarios rurales; etc. Recoge experiencias desarrolladas en torno a las redes alimentarias alternativas, vinculadas con el movimiento social agroecológico y por la soberanía alimentaria, que cada vez son más fuertes, diversas y numerosas.

Este boletín no se entendería sin la colaboración de las personas implicadas en torno a los huertos sociales de autoconsumo, por lo que si tienes alguna información que consideres de interés para el mismo, como noticias, eventos o reseñas sobre huertos existentes, o si deseas suscribirte a este boletín, puedes dirigirte a: agriculturaecologica.agapa@juntadeandalucia.es