

CEPER Poligono Sur / Sevilla 2020_2022

Equipo: Luciano Furcas, Tiziana De Angelis, Zoé Schmitt

Actividad

HUERTO URBANO / DISEÑO DEL AGUA / REGENERACIÓN DE SUELO Y BIODIVERSIDAD / BOSQUE COMESTIBLE / BIOCONSTRUCCIÓN / CUIDADO / PARTICIPACIÓN / TALLER

Recursos

* *Materia orgánica local (hojas, madera, residuos orgánicos y urbanos locales).*

* *Alumnado y profesorado.*

Descripción

La iniciativa impulsada por el Distrito del Polígono Sur consiste en un Taller teórico/ práctico de Agricultura Ecológica.

La metodología empleada sigue los principios de la Permacultura y se basa en aplicar estrategias útiles a la producción de comida y experimentar prácticas sostenibles sobre el cuidado de la persona, de la tierra y la consciente aportación que tod@s debemos hacer hacia su auto-regeneración.

El objetivo es transmitir no solo la manera ecológica de cultivar un

huerto, sino también de diseñar, cuidar y conservar un ecosistema más complejo y autosuficiente a través de una visión holística y en sinergia con la naturaleza.

Es con este propósito que se realizan actividades para la observación y lectura de paisaje, el reconocimiento de los recursos del territorio como las plantas espontáneas y su biodiversidad, así como el conocimiento de arbustos, árboles, la asociación de cultivo y la plantación de plantas aromáticas, auxiliares, hortícolas.

Es imprescindible visibilizar el agua en el diseño del huerto adoptando sistema para la recuperación y captación de agua con el uso de las plantas y los árboles, el acolchado, el biorrollo, el drenaje, creación del seto.

El tipo de suelo requiere un sistema para la regeneración de un suelo fértil a través varias técnicas de compostaje, técnicas de bioconstrucción y autoproducción de biofertilizantes.

Para realizar los sistemas ofrecidos se recuperan y se reutilizan los materiales locales.

taller de huerto

Mantenimiento

La reconstrucción del suelo con materia orgánica es una actividad requerida de manera constante.

Observación

Nacen las propuestas de diseño para la recogida de agua de lluvia y de adopción de los alcorques por parte de los participantes.

Evaluación

Los participantes han valorado muy positivamente la calidad del taller tanto por la parte teórica como la parte práctica, mostrando interés y participación en todas las actividades propuestas.

Las distintas fases documentadas y recopiladas se han difundido entre tod@s a través de fotos, esquemas, planes, material didáctico elaborado o recomendado durante la realización del taller.

Referencias

- * *Mapa plantas huerto permacultura CEPER Poligono Sur.pdf*
- * *Recetario del huerto.pdf*
- * *Plano recogida de agua.pdf*



Recetario de huerto

Manual de campo para hortelanas

El Recetario de huerto es un recetario de saberes y practicas sobre el cultivo, la alimentación, las plantas, los recursos naturales y nace de la idea de transmitir la memoria del antiguo huerto y los procesos creativos que favorezcan la sostenibilidad medioambiental, social, la autosuficiencia, la autoproducción y el cuidado.



La palabra cultura nació de cultivar. Cultivar brotó de la palabra cuidar. Agricultura es cuidar la tierra.

Imagen: Virginia P. Ogalla / Diseño grafico: YloVivo

Proyecto realizado por YloVivo en colaboración con CEPER Polígono Sur de Sevilla
Info: ylovivo@gmail.com

YloVivo



cultura del huerto

Ficha de clasificación de plantas

Creas tu ficha y tu diario de campo según este modelo para clasificar las plantas. En Febrero conoceremos a la Capuchina.

DIBUJO general y detalles de la planta



Añadir observaciones, colores, olores, sabores para ayudar

IDENTIDAD

Nombre común, Nombre científico, Etimología

Capuchina | *Tropaeolum Majus* | Familia: *Tropaeolaceae* | Su nombre vendría de la similitud de sus flores con las capuchas de los monjes capuchinos.

DESCRIPCIÓN

Observación y descripción de la planta, Periodos de floración, Recolección

La capuchina es una gran compañera en el huerto ecológico, esta planta auxiliar atrae a los pulgones protegiendo a las plantas de su entorno y atrayendo a su vez las mariquitas. Se suele plantar a los pies de los árboles frutales.

USOS

Propiedades en el huerto, Asociaciones, Propiedades medicinales, Usos, Recetas

Propiedades medicinales, muy rica en vitamina C, tiene propiedades antibacterianas, expectorantes, se utiliza en infusión para tratar enfermedades respiratorias, es depurativa, diurética y sus semillas tienen una acción laxativa. Antigamente trataba el escorbuto.

Comestible se utiliza casi todo de esta planta, sus hojas y flores se consumen en ensaladas. Sus semillas verdes y los capullos de las flores se pueden conservar al modo de las alcaparras en vinagre. Limpiar con agua fría, secar. Poner en un recipiente y cubrir de sal gorda durante 24h removiendo puntualmente. Enjuagar en un colador y colocar las semillas y capullos en unos frascos se pueden añadir hierbas aromáticas. Cubrir de vinagre hervido y cerrar el bote. Esperar al menos 15 días antes de consumir.

Narración huertera

n.01



Memoria de Enero de Zoé
Enero me trae recuerdos de olor a mermelada de naranja por toda la casa, tardes con mi madre cortando fino fino las frutas que nos regalaban vecinos con naranjos a cambio de un bote de mermelada. Los colores cálidos de la mesa de madera, la olla de cobre y la mermelada burbujeando a fuego lento son mis recuerdos de enero.

Con la cantidad de naranjos amargos que tenemos en Sevilla me hace ilusión compartir la receta que mi madre estará haciendo estos días en Francia.

Recetario mermelada Naranja Amarga

Día 1: Limpiar las naranjas y cortar en láminas finas, reservar las pepitas Mezclar los trozos con el agua en una olla y dejar macerar 24h.

Día 2: Llevar a ebullición la mezcla y dejar hervir durante 30 minutos Dejar reposar en la olla 24 h.

Día 3: Pesar la mezcla obtenida y añadir la misma cantidad de azúcar Añadir las pepitas guardadas encerrandolas en el trozo de gasa Llevar a ebullición la mezcla y dejar hervir durante 1h Envasar la mermelada directamente mientras sigue caliente y dar la vuelta a los tarros.

Ingredientes

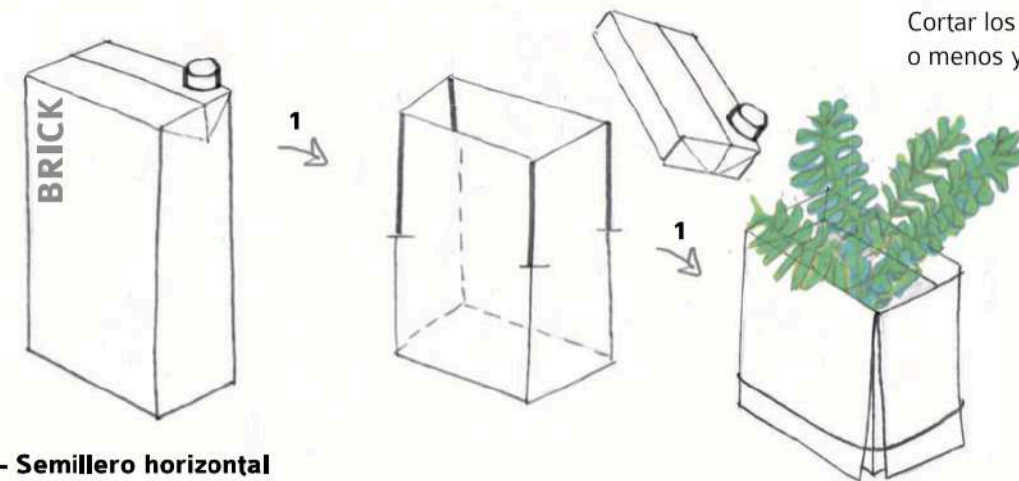
- 1 kg naranjas amargas
- 1,5 litro agua
- 1,2 kg azúcar (aprox)
- un trozito de gasa
- 9 tarros

Proyecto realizado por YloVivo en colaboración con CEPER Polígono Sur de Sevilla / Info: ylovivo@gmail.com

YloVivo



Macetero o Semillero ¡ Dale uso a tus bricks vacíos !



1- Maceta vertical

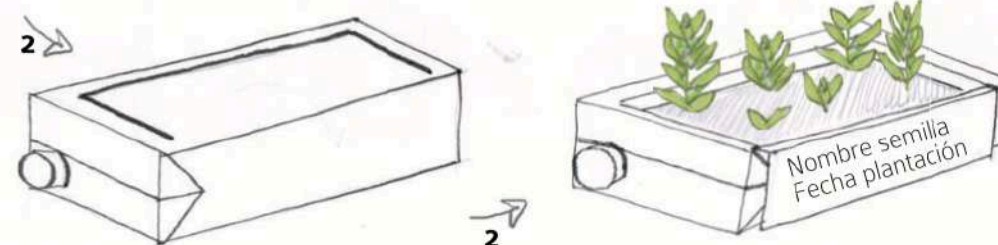
Remover la parte alta del brick
Cortar los bordes hasta la mitad o menos y plegar hacia fuera.

Variar las dimensiones de los cortes en función de la altura deseada para tu maceta.

Una gomilla retendrá los bordes hacia abajo.

2- Semillero horizontal

Realizar un corte según el dibujo y plegar hacia fuera.

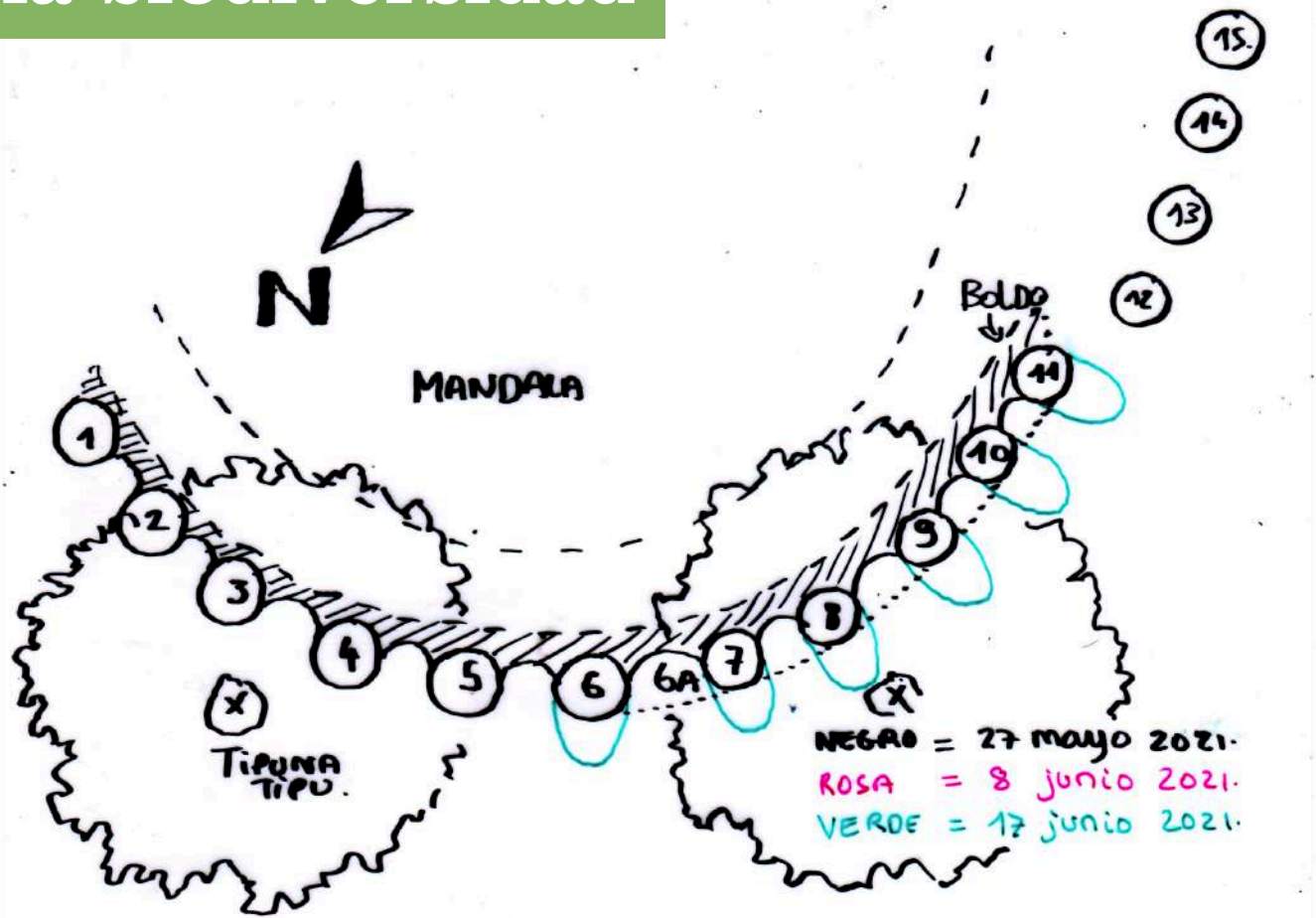


En los dos casos no olvidar hacer agujeros en la base de tu maceta para que el agua se evacue.

YloVivo



la biodiversidad



- | | |
|--|--|
| 1- LAVANDA - GERANIO. SALVIA PINTALABIO
ROMERO - SALVIA PINTALABIO (AMPLIADO) | 9- HIERBA LIMON - GERANIA.
ROMERO MARGUERITA - BATATA |
| 2- HIERBA BUENA - AJENJO - SALVIA PLUNDA
GERANIA LINEARIS. ROMERO | 10- ARTEMISIA - SALVIA PINTAL.
ROMERO. BATATA. CONSUELA |
| 3- TAJETE - VERBENA.
HIERBA LIMON - ROMERO - MARGUERITA. | 11- GERANIA LINEARIS - BOLDO
ROMERO. BATATA. CONSUELA. |
| 4- AJENJO - ROMERO
AJO - MARGUERITA. | 12- ROMERO - VERDOLAGA.
TOPINAMBUR. |
| 5- HIERBA BUENA - GERANIA LINEARIS
AJO. AJO - ROMERO. | 13- ROMERO - VERDOLAGA.
MONEDA DEL PAPA. |
| 6- CONSUELA - BATATA. | 14- LAVANDA. |
| 6A- ROMERO - CORONA DE CALISTO - TAJETE | 15- FALSA MENTA. |
| 7- GERANIA LINEARIS.
ROMERO - MARGUERITA - OLIVILLA - BATATA | |
| 8- CONSUELA
ROMERO. BATATA. | |

INVENTARIO PLANTACION.

origen de la planta



función de la planta



parte utilizada de la planta



reproducción de la planta



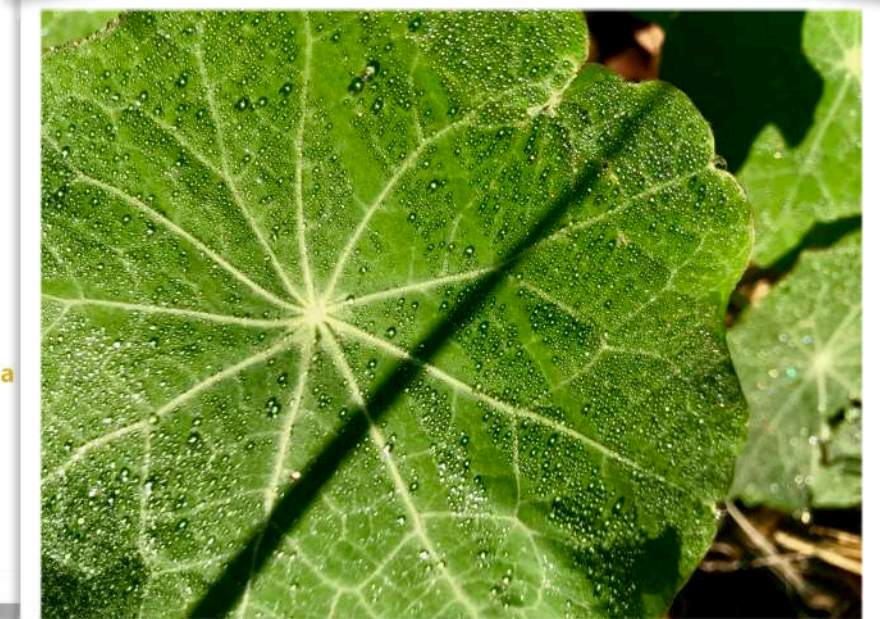
recolección de la planta



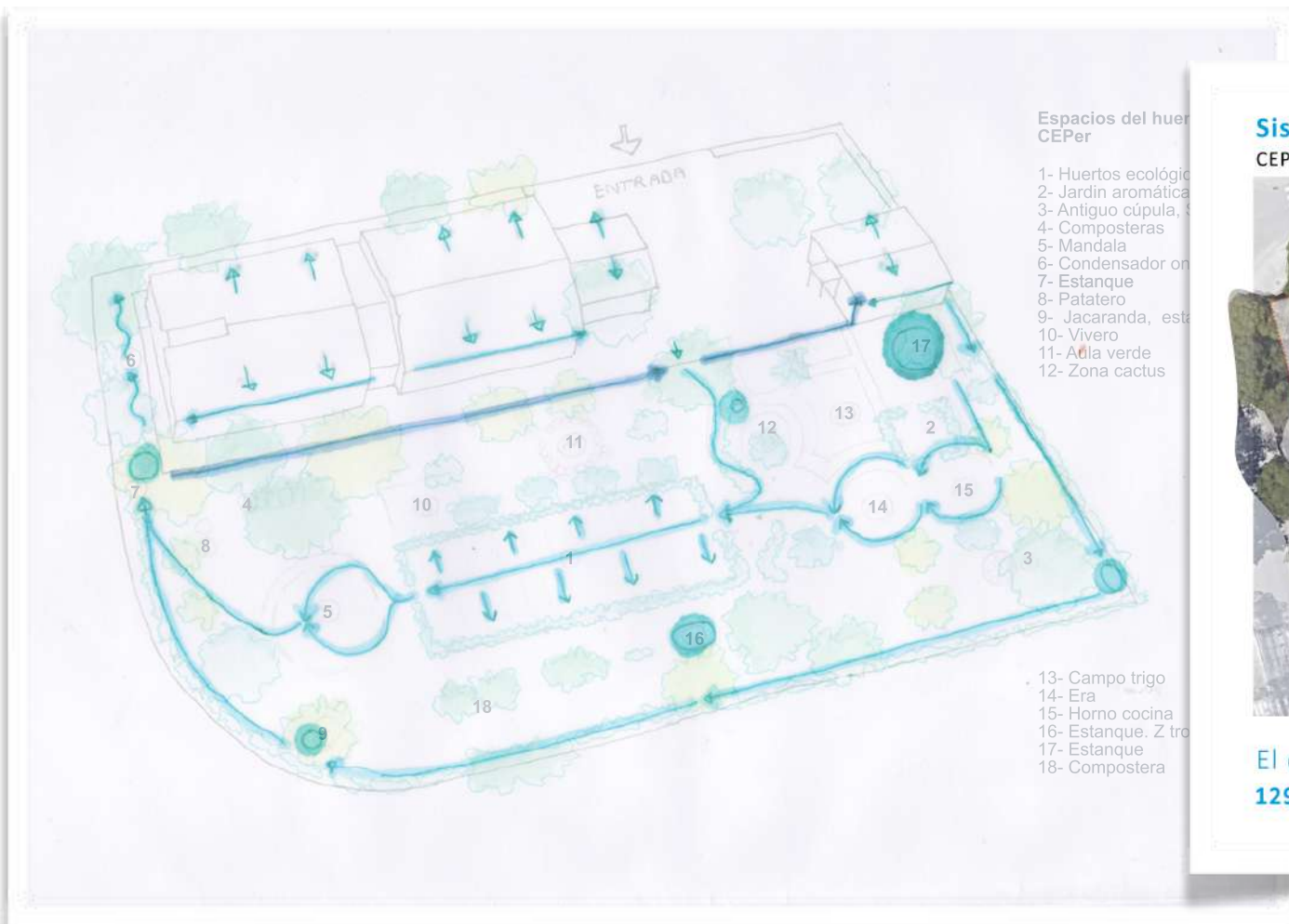
temporada



nivel de integración de la planta en el ecosistema



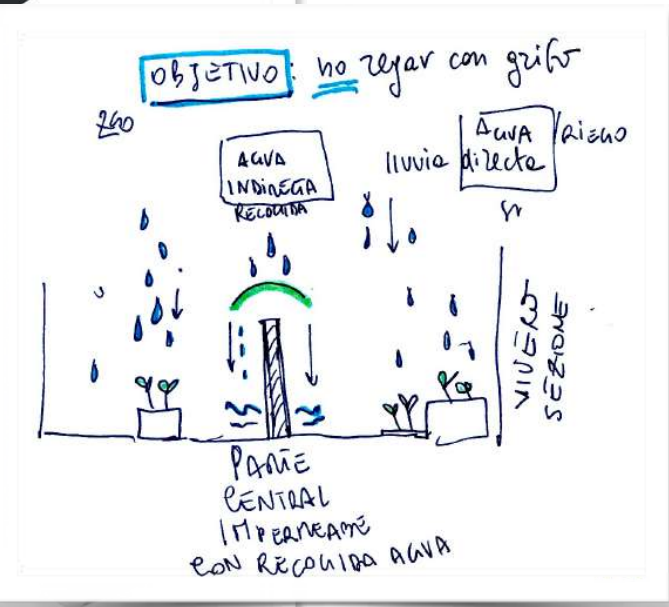
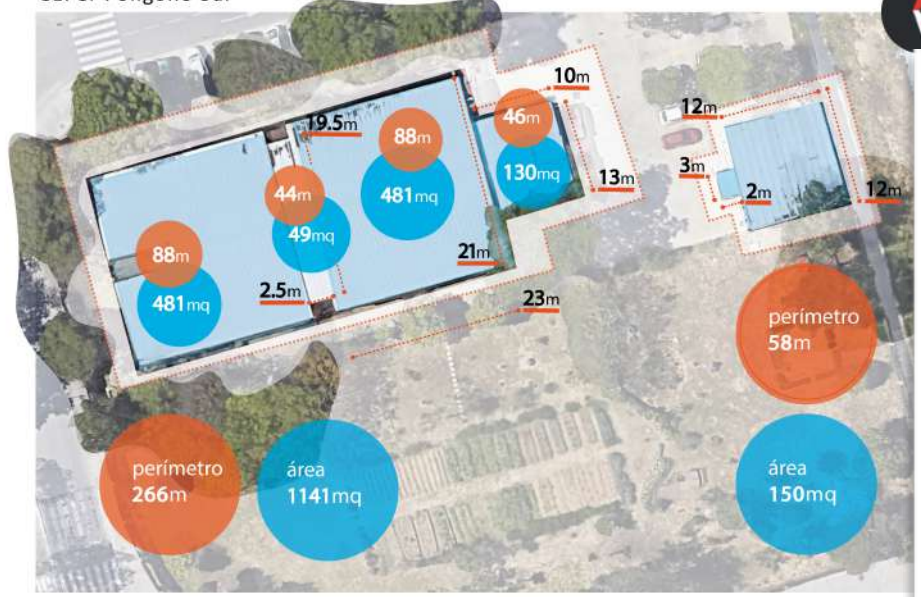
1. Albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>)	Lamiaceae	Ocimum	India, Indonesia	comestible, aromática, medicinal, ornamental	flor, raíz, hoja, semilla	semillas, injerto, estacas, esquejes, acodo, división y fragmentación, gemación	recolección de la planta	temporada: verano, otoño	nivel de integración: bajo
2. Tulsi (<i>Ocimum tenuiflorum</i>)	Lamiaceae	Ocimum	India, Indonesia	comestible, aromática, medicinal, ornamental	flor, raíz, hoja, semilla	semillas, injerto, estacas, esquejes, acodo, división y fragmentación, gemación	recolección de la planta	temporada: verano, otoño	nivel de integración: bajo
3. Tomillo (<i>Thymus vulgaris</i>)	Lamiaceae	Thymus	Europa	comestible, aromática, medicinal, ornamental	flor, raíz, hoja, semilla	semillas, injerto, estacas, esquejes, acodo, división y fragmentación, gemación	recolección de la planta	temporada: verano, otoño	nivel de integración: bajo
4. Estevia (<i>Stevia rebaudiana</i>)	Asteraceae	Stevia	Sudamérica	comestible, aromática, medicinal, ornamental	flor, raíz, hoja, semilla	semillas, injerto, estacas, esquejes, acodo, división y fragmentación, gemación	recolección de la planta	temporada: verano, otoño	nivel de integración: bajo
5. Chía (<i>Salvia hispanica</i>)	Lamiaceae	Salvia	América Central	comestible, aromática, medicinal, ornamental	flor, raíz, hoja, semilla	semillas, injerto, estacas, esquejes, acodo, división y fragmentación, gemación	recolección de la planta	temporada: verano, otoño	nivel de integración: bajo
6. Consuecla mayor (<i>Symphytum officinale</i>)	Boraginaceae	Symphytum	Europa	comestible, aromática, medicinal, ornamental	flor, raíz, hoja, semilla	semillas, injerto, estacas, esquejes, acodo, división y fragmentación, gemación	recolección de la planta	temporada: verano, otoño	nivel de integración: bajo
7. Begonia semperflorens (<i>Begonia</i>)	Begoniaceae	Begonia	América del Sur	comestible, aromática, medicinal, ornamental	flor, raíz, hoja, semilla	semillas, injerto, estacas, esquejes, acodo, división y fragmentación, gemación	recolección de la planta	temporada: verano, otoño	nivel de integración: bajo
8. Menta piperita (<i>Mentha piperita</i>)	Lamiaceae	Mentha	Europa	comestible, aromática, medicinal, ornamental	flor, raíz, hoja, semilla	semillas, injerto, estacas, esquejes, acodo, división y fragmentación, gemación	recolección de la planta	temporada: verano, otoño	nivel de integración: bajo
9. Boldo (<i>Plectranthus barbatus</i>)			América del Sur, India	comestible, aromática, medicinal, ornamental	flor, raíz, hoja, semilla	semillas, injerto, estacas, esquejes, acodo, división y fragmentación, gemación	recolección de la planta	temporada: verano, otoño	nivel de integración: bajo



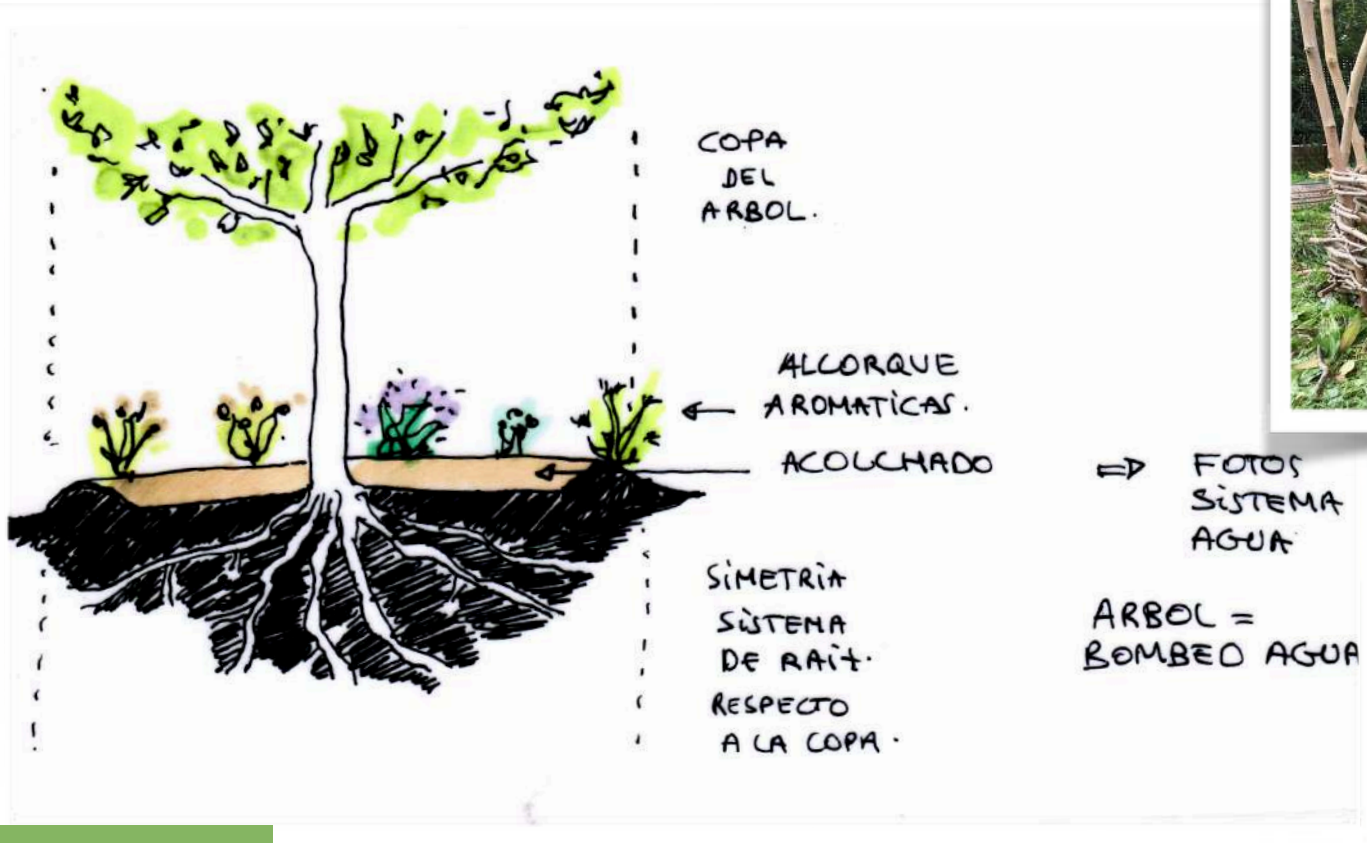
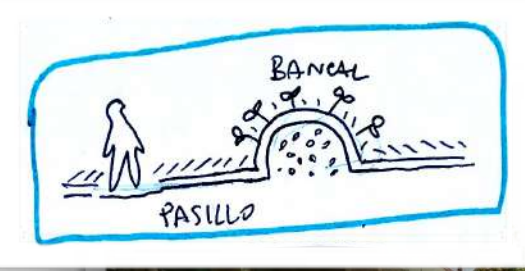
- Espacios del huer
CEPer
- 1- Huertos ecológic
 - 2- Jardín aromática
 - 3- Antiguo cúpula,
 - 4- Composteras
 - 5- Mandala
 - 6- Condensador on
 - 7- Estanque
 - 8- Patatero
 - 9- Jacaranda, est
 - 10- Vivero
 - 11- Ala verde
 - 12- Zona cactus

Sistema de recuperación de agua de lluvia con la instalación de canalones.

CEPer Poligono Sur



El cálculo del total de agua que podemos recoger
 $1291mq \times 100\% \times 550-600 \text{ L/año}$ (litros por metro cuadrado anuales) $\approx 710.050 \text{ L/año}$



el ciclo del agua y del suelo

el diseño integral del ecosistema



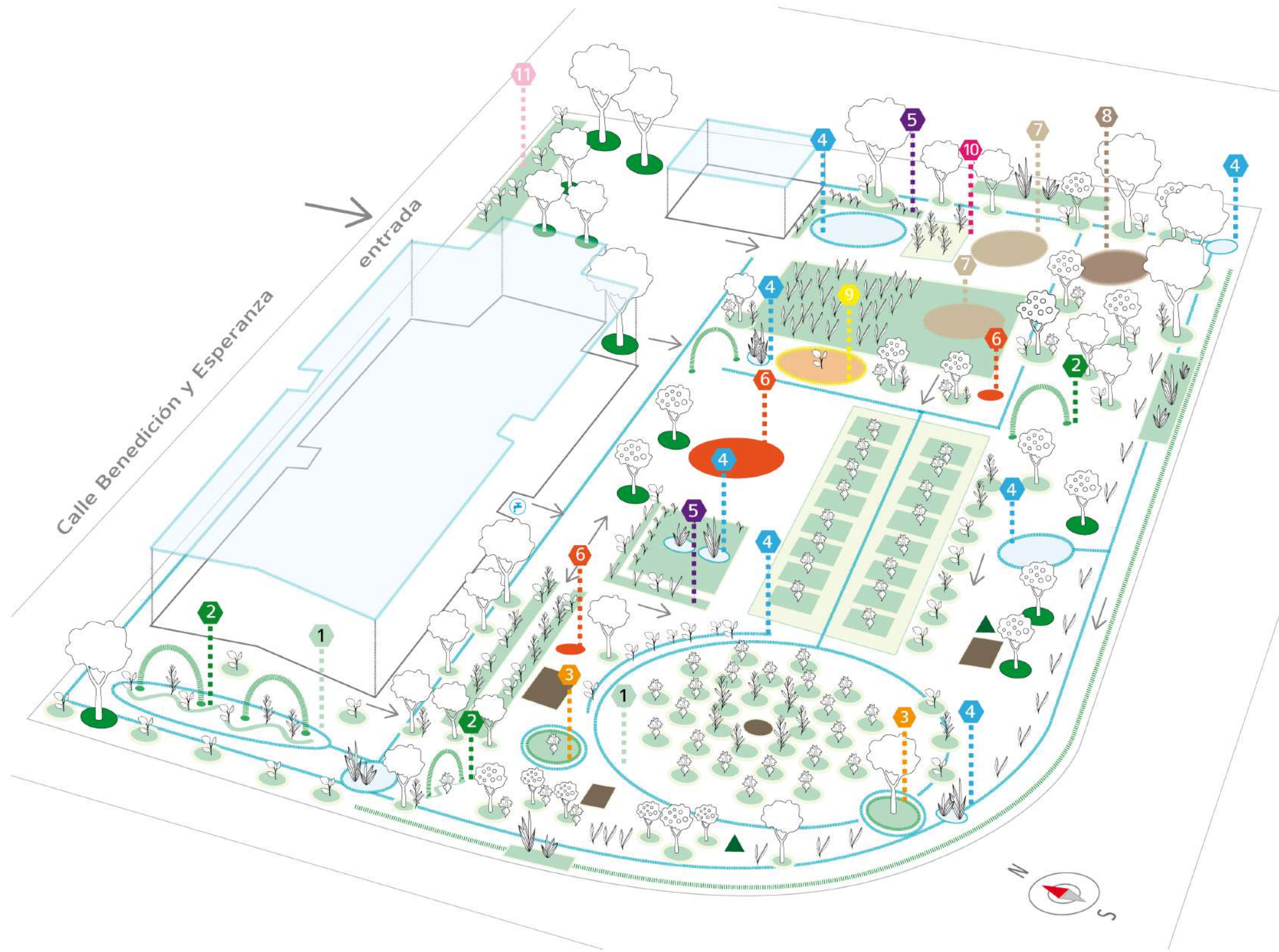
Espacios del huerto CEPer














- 1- Huertos ecológicos
- 2- Jardin aromáticas
- 3- Antiguo cúpula, Setas
- 4- Composteras
- 5- Mandala
- 6- Condensador ondulado
- 7- Estanque
- 8- Patatero
- 9- Jacaranda, estanque
- 10- Vivero
- 11- Aula verde
- 12- Zona cactus

- 13- Campo trigo
- 14- Era
- 15- Horno cocina
- 16- Estanque. Z tropical
- 17- Estanque
- 18- Compostera

CEPER Poligono Sur / Mapa del huerto en permacultura

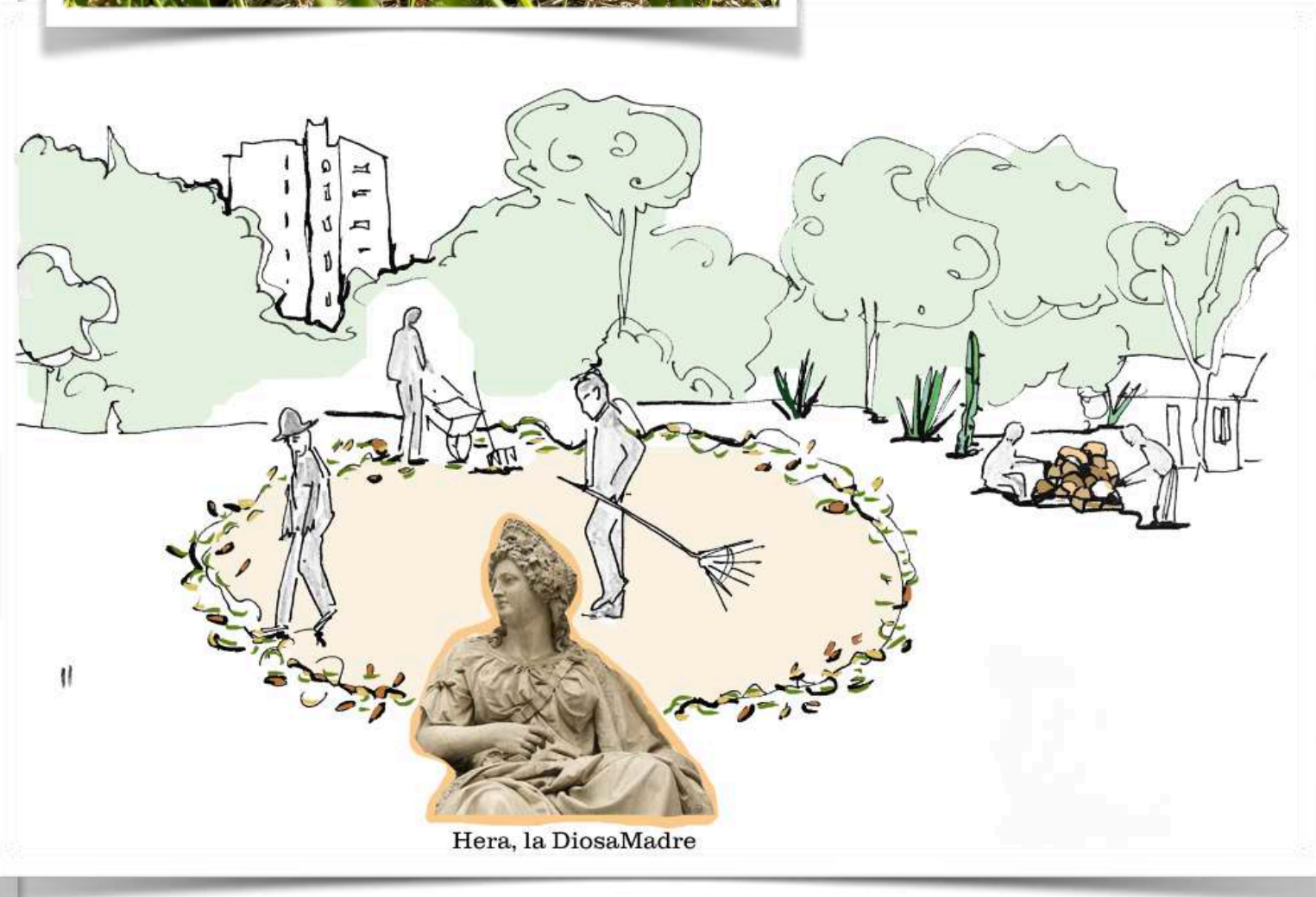
Leyenda



-  planta en vivero
-  cereales
-  planta para el microclima
-  planta medicinal, aromática, comestible
-  planta acuática
-  planta hortícola
-  árbol frutal
-  árbol con alcorque
-  compostera
-  recorrido/ recuperación agua
-  biorollo
-  grifo de agua
-  hotel de insectos

-  **1** Bancal en construcción
-  **4** Sistema de agua
-  **7** Ciclo del pan
-  **10** Zona aromática
-  **2** Biorrollo
-  **5** Vivero
-  **8** Cultivo setas
-  **11** Jardín espontáneo
-  **3** Trenzado
-  **6** Aula verde
-  **9** Zona desierto

el ciclo del pan



Hera, la DiosMadre



las conexiones con el barrio



Experiencias con l@s alumn@s del CEPer



Talleres creativos con las clases del CEPer

CEIP Fray Bartolomé de la Casa



Programa Gota Verde "Radio Abierta Sevilla"



nuevas oportunidades

“Eco-Recetario para la Autosuficiencia”

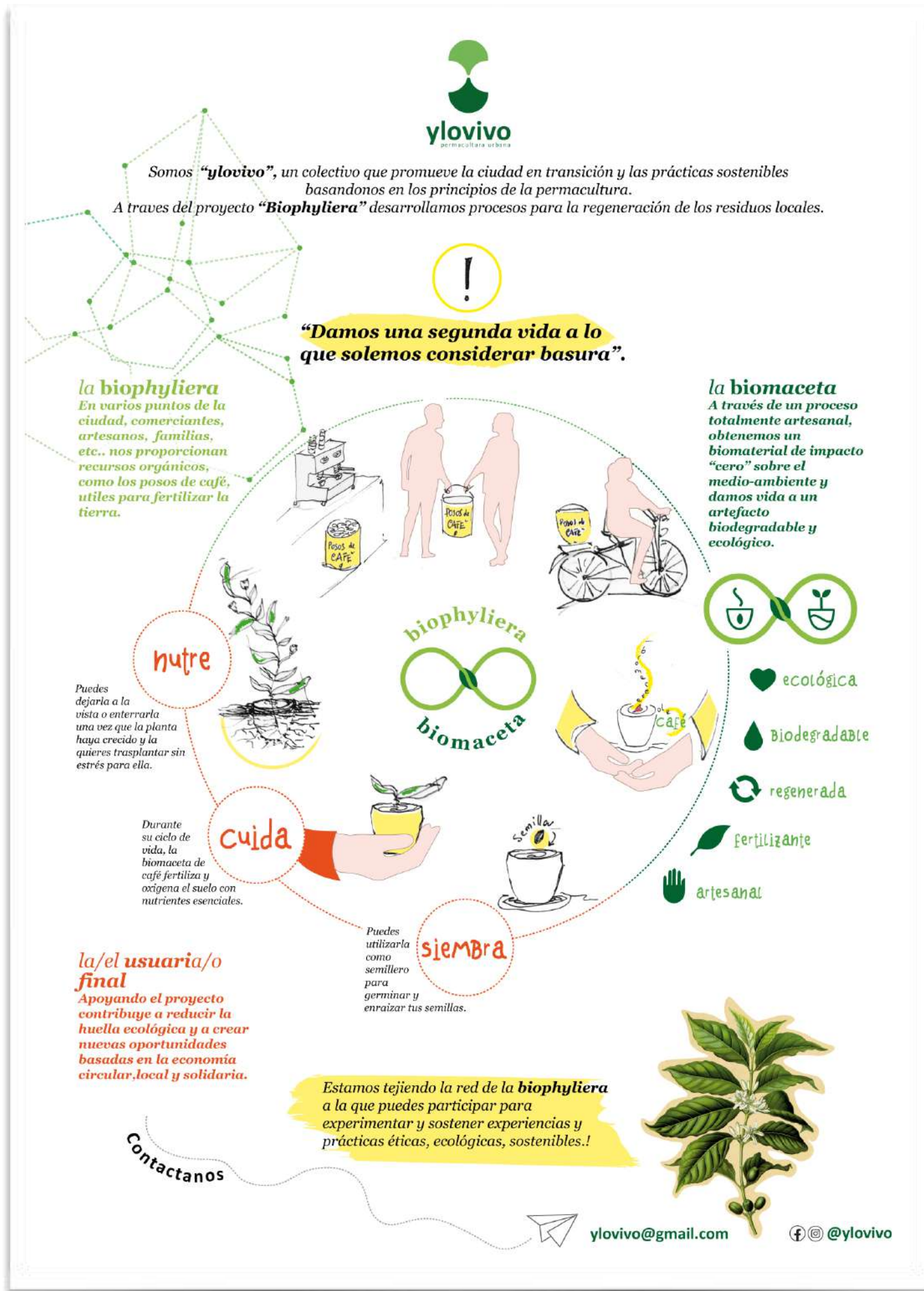
es un laboratorio dirigido a todas las personas interesadas en adquirir conocimiento sobre las plantas, los recursos naturales proporcionados por los ecosistemas y los residuos orgánicos generados en los descartes de alimentos para transformarlos, en una fase posterior, con practicas nuevas y tradicionales inspiradas en la *economía circular y regenerativa*.



La biomaceta de café puede ser utilizada como semillero para germinar y enraizar tus semillas.

Durante su ciclo de vida, la biomaceta de café fertiliza y oxigena el suelo con nutrientes esenciales (nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio, azufre).

Puedes dejarla a la vista o enterrarla directamente en el suelo una vez que la planta haya crecido.



nuevas experiencias



13/09/2021 PAVILLO SUR

1 MARGA ENCUENTRA UN GRILLO NEGRO ENCEJERADO EN UN GIMNASIO Y LO RESCATA

2 LO TRAE AL HUERTO DEL POLIGONO SUR PARA DEVOLVERLO A LA NATURALEZA... Y PONERLO EN EL HOTEL DE INSECTOS BENEFICIOSOS

3 MARGA SE ACERCA CON MUCHA ILUSIÓN AL OLIVO... CON MUCHO CARIÑO Y CUIDADO, MARGA SUELTA EL GRILLO EN SU NIEVA CASA!

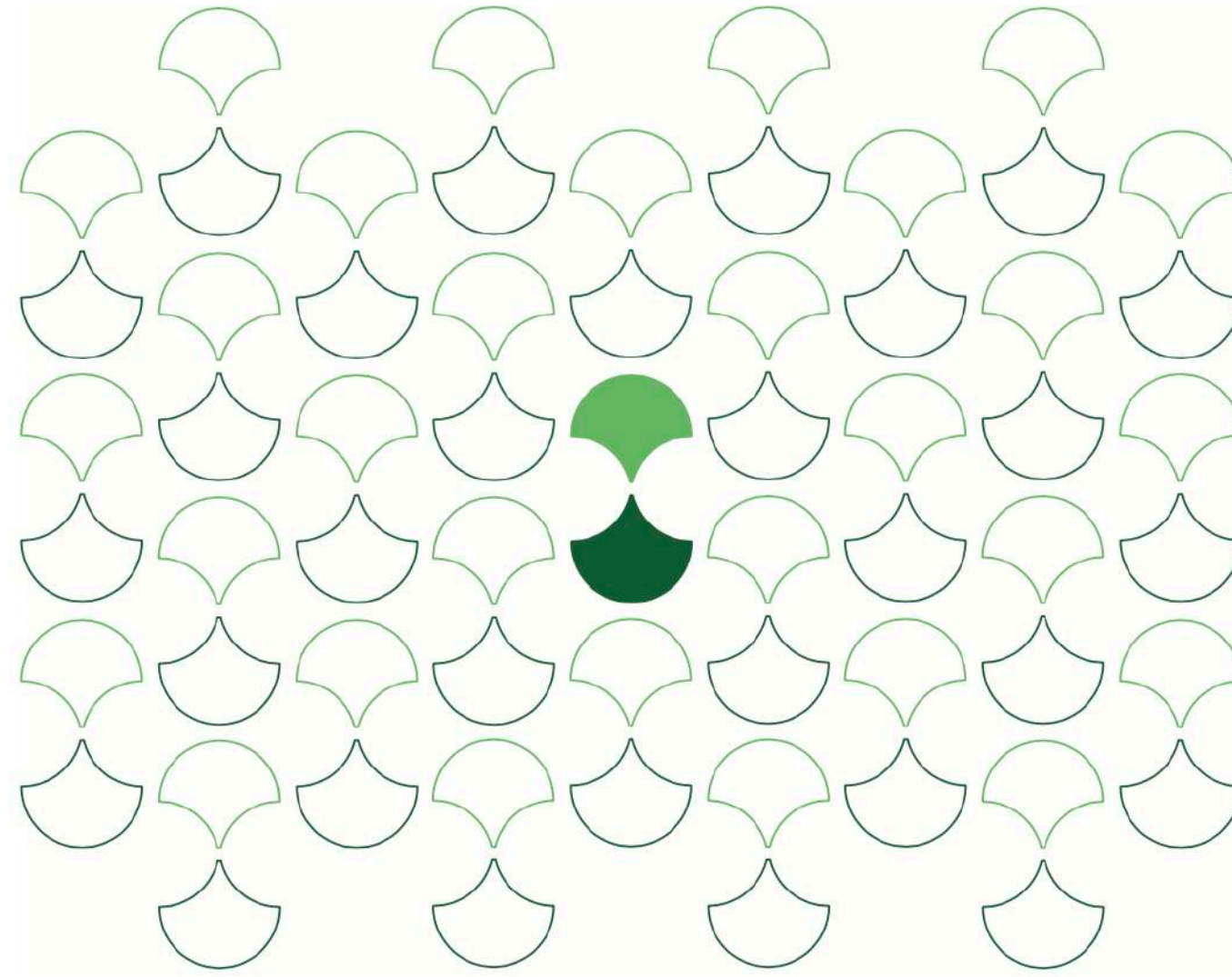
4 EL OLIVO GENEROSO ACOGE EL HOTEL HECHO CON SU PROPIAS RAMAS, BOCETOS

EL GRILLO NEGRO es un insecto muy BENEFICIOSO PARA NUESTRO HUERTO: es un POLINIZADOR DE SUELO porque hay plantas a ras del piso a las que no van a llegar las abejas o las mariposas tan fácilmente, es un DEPREADOR BIOLÓGICO de plagas como el BARRITO y el CAPACHITO que afectan a los árboles frutales y también, EL GRILLO NEGRO OFRECE LA SOLUCIÓN PARA EVITAR HONGOS provocados por la descomposición de los frutos que se caen al suelo. EN MUCHAS CULTIVAS, LOS GRILLOS SON VALORADOS COMO GUARDIANES y COMO RELOJES NATURALES PARA MEDIR EL TIEMPO DE UNA BUENA COSECHA. SON SÍMBOLOS de LA BUENA FORTUNA, VITALIDAD y PROSPERIDAD!

NARRACIONES huerteras de permacultura aplicada



para un futuro más verde y sostenible



*“La palabra cultura nació de cultivar.
Cultivar brotó de la palabra cuidar.
Agricultura es: cuidar la tierra.
Nada más”.*

ylovivo
permacultura urbana