



Boletín de Extensión

Luz Amarilla del Centro Demostrativo y Capacitación ProHuerta
Convenio INTA - Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias
Hospital Italiano



Reunión de Huerteros

COLA DE CABALLO *Equisetum arvense*

NUEVOS TALLERES

Batata, un tesoro escondido. Cultivo y utilización

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS

Ing Agr. Adolfo Boy

Dra. Raigón

UM UNIVERSIDAD DE MORÓN

Reunión de huerteros del Centro Demostrativo

El primer miércoles de mes está establecido como día de la reunión mensual de huerteros del Centro Demostrativo, la asistencia fue casi perfecta como muestran las imágenes abajo.





En esta oportunidad la reunión tuvo un toque particular, ya que el 1° de agosto fue el día de la Pachamama (Madre Tierra) y no podía faltar la grapa con ruda (foto abajo) que como marca la tradición ayuda a pasar este mes que tiene mala fama...

Luego de la reunión, Mari y José (en el centro de la foto abajo) invitaron con un loco



El 10 de agosto comenzó el curso/taller de Huerta Orgánica con una importante concurrencia de aficionados que, como lo muestra la foto, están recorriendo la parcela que deben cultivar, comenzando por la limpieza del lugar.



Cola de caballo

Equisetum arvense

La planta de este mes es la cola de caballo (*Equisetum arvense*) que ha introducido Carlos, a su nueva parcela; se trata de una planta primitiva que se considera existe hace millones de años, es decir contemporánea de los dinosaurios, en aquel entonces eran grandes árboles, la foto arriba, muestra que hoy son plantas de unos 0,80 m, pero según especies pueden alcanzar 5 metros .

En Grecia se conocía su capacidad de sanar y cicatrizar las heridas y Galeno, uno de los padres de la medicina, la empleaba hervida para curar los tendones doloridos. Por su alto contenido en ácido silícico (hasta 98 % de sílice en extracto seco) es una de las plantas medicinales más utilizadas: para eliminar líquidos, fortalecer uñas, piel y cabellos, remineralizar los huesos y el organismo, cicatrizar heridas y regenerar los tejidos.

En 1924 Rudolf Steiner dio las indicaciones para el preparado 508, que tiene funciones muy especiales sobre la tierra, el fortalecimiento de las plantas, y como preventivo de enfermedades causadas por hongos.



Batata, un tesoro escondido. Cultivo y utilización

Ing Agr. Adolfo Boy

Como habíamos anunciado en Luz Amarilla de julio, el sábado 6 de agosto se realizó en el predio 9 de Julio, del Barrio San Roque. Isidro Casanova. La Matanza). el taller “Batata : un tesoro escondido. Cultivo y utilización”, el mismo estuvo a cargo del Ing Agr. Adolfo Boy de la Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias de la Universidad de Morón.

La imagen abajo muestra el interés de los participantes disfrutando de un día a pleno sol y de la hospitalidad de Andrea Girardini y Rubén Prymaczok de la ONG Semillas al Viento.



Nuevos Talleres



Obtención de plantines

Los martes, miércoles y jueves, en horario de 9:00 a 16:00, comenzó un taller de producción de plantines, que finalizará el 30 de noviembre de 2011. En el mismo se propone obtener plantines hortícolas en bandejas (plugs) que sean destinados a uso propio del asistente al taller y para ser donados a las Instituciones que así lo soliciten.

Medicinales

Se dicta los martes de 10:00 a 14:00 y tiene por finalidad conocer y multiplicar las plantas con uso medicinal.

Aromáticas

Los días martes de 9:00 a 12:00 y de 14:00 a 16:00 comenzó la capacitación en obtención de plantines de las aromáticas más comunes; también se extenderá hasta el mes de noviembre del presente año.

Manejo de residuos orgánicos vegetales (compost):

Taller destinado a la capacitación en la obtención de abono orgánico a partir de residuos orgánicos vegetales. Se desarrolla los jueves de 9:00 a 15:00

Informes

CENTRO DEMOSTRATIVO Y DE CAPACITACIÓN SAN JUSTO: consultar con la Sr.a La Paz Barrios





UNA NOTICIA PARA TENER EN CUENTA

“El valor bromatológico de los alimentos y su concentración en nutrientes, está determinado por su composición química”,
explicó la Dra. Raigón

Los alimentos ecológicos y los procedentes de variedades tradicionales tienen mayor contenido en nutrientes y antioxidantes que los procedentes de la agricultura convencional, según los estudios científicos llevados a cabo por ...

Publicado el 08/08/2011 en Orgánicos Por Primicias Rurales [1]

Esta afirmación viene demostrada por diferentes estudios realizados con diferentes alimentos. Los resultados fueron dados a conocer en las **VIII Jornadas Técnicas de Semillas y Recursos Genéticos en la Agricultura Ecológica**, dedicadas al tomate y la calidad de las variedades locales.

Los alimentos ecológicos y los procedentes de variedades tradicionales tienen mayor contenido en nutrientes y antioxidantes que los procedentes de la agricultura convencional, según los estudios científicos llevados a cabo por el equipo de la Dra. MD Raigón de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), sobre diversos alimentos ecológicos y de variedades tradicionales (pimiento,

tomate, naranja, cebolla, berenjenas, lechugas, aceite de oliva, etc.); resultados que confirman los resultados obtenidos por otros equipos de investigación en Estados Unidos, Inglaterra o Suiza.

“Consumir alimentos procedentes de cultivo ecológico y de variedades tradicionales, como el tomate valenciano, no sólo protege la biodiversidad agrícola, sino que aporta más nutrientes y es más saludable, por tener componentes nutricionales benignos (vitaminas/antioxidantes o ácidos grasos poliinsaturados como omega-3 y CLA, entre otros)”, subraya el estudio, presentado en las VIII Jornadas Técnicas sobre Semillas y Recursos Genéticos en la Agricultura Ecológica, celebradas el pasado fin de semana en Quart de Poblet (Valencia).

“El valor bromatológico de los alimentos y su concentración en nutrientes, está determinado por su composición química”, explicó la Dra. Raigón. *“Este valor varía y depende de diferentes factores, entre ellos las técnicas de producción y el potencial genético del producto vegetal o ganadero, así como del resto de factores que intervienen en el proceso de producción (fertilización, fitosanitarios, agua de riego, alimentación del ganado, bienestar animal, profilaxis, etc.)”*. Añadió que *“los distintos métodos y productos empleados en el proceso de postcosecha y de elaboración pueden ser importantes y decisivos en la composición y calidad final del producto alimenticio”*, concluyó

Fuente:
SEAE / Asociación VIDA SANA Noticia publicada el
08/08/2011