

## Sembrar y producir en el hogar: una manera de fomentar la seguridad agroalimentaria

**Pedro Monasterio\***  
**Jacinto Tablante**  
**Waner Maturé**  
**Fanny Sánchez**  
**Tony Yépez**

INIA. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas del Estado Yaracuy.  
\*Correo electrónico: pmonasterio@inia.gob.ve.

Una fortaleza para la producción agrícola urbana. La emigración de la población hacia las ciudades en busca de mejores condiciones de vida, ha incrementado la demanda de productos hortícolas. Esta circunstancia fortalece la utilización de pequeños espacios, que forman grandes áreas de producción y con muchas ventajas; sembrar plantas hortícolas en espacios pequeños, como materos en ventanas, jardines, bordes de áreas recreativas y en envases de reciclaje o porrones, es común en los hogares con plantas ornamentales (Foto 1).

Esta forma de producir funciona como escuela para nuestros hijos, ya que, al realizar las actividades de preparación del suelo, semillas de forma artesanal, siembra y riego en compañía del entorno familiar, se contribuye con la formación de los nuevos agricultores; los cuales son la semilla del futuro agrícola del país.

Enseñar la agricultura urbana es fácil y divertido cuando se hace en familia, porque no requiere de mucho tiempo ni espacio, permite un embellecimiento del hogar y lo hace productivo, incluso para interactuar comunitariamente con centros educativos, siendo esta la principal ventaja de esta manera de producir alimentos.

Para desarrollar la agricultura urbana, el gobierno nacional ha creado el Ministerio del Poder Popular de Agricultura Urbana (MINPPAU), con la visión de “Impulsar y desarrollar planes, programas y proyectos en materia de producción agroalimentaria y de transformación de alimentos, que permita fortalecer la economía agrícola, avícola y pecuaria en la ciudades y zonas cercanas a éstas, con nuevas formas de producción orientadas al autoabastecimiento, sustentable y sostenible, a pequeña escala”; y dentro de sus competencias: “desarrollar y promo-

ver la generación e intercambio de conocimientos, creencias, hábitos y demás prácticas culturales favorables a la producción agroalimentaria urbana a nivel nacional e internacional”. Ha creado el camino y dentro del hogar es fácil producir alimentos, sanos, sin agroquímicos, porque su fertilización se puede hacer con productos orgánicos, incluso de los mismos residuos como hojas, conchas, entre otras.

El objetivo del presente artículo es mostrar, que la producción de alimentos en el hogar es factible, muy fácil y rescata la tradición de nuestros abuelos de producir en la casa; educar y alimentar a nuestros hijos sanamente, además de incrementar el ahorro familiar, contribuyendo con la seguridad y soberanía alimentaria.

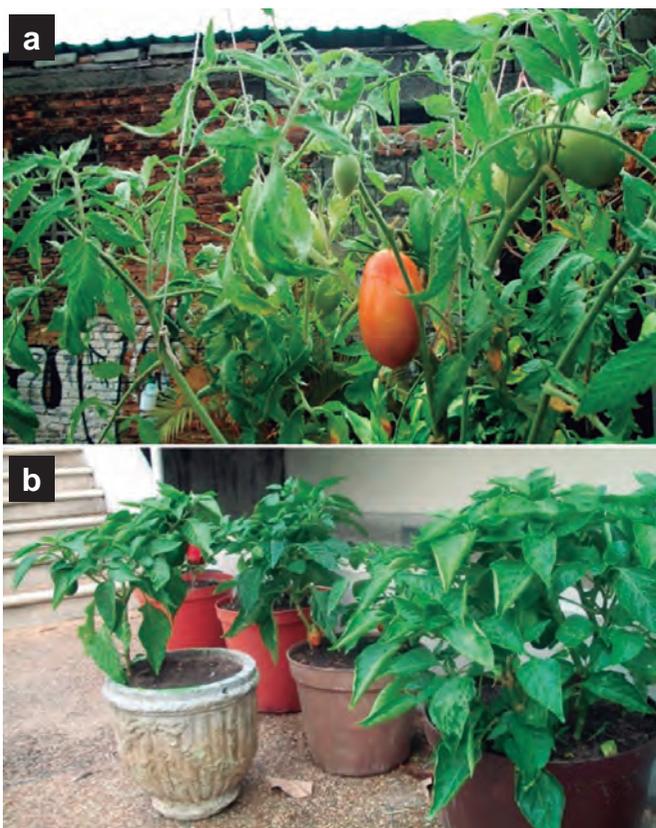


**Foto 1.** Planta de pimentón en producción sembrada en porrón.

**Fuente:** Equipo de clima maíz INIA Yaracuy, 2014

### ¿Por qué debemos sembrar y producir en el hogar?

El consumo de productos hortícolas es básico en todos los hogares de nuestro país, porque forman parte de aderezos y ensaladas, que son la base de las comidas diarias; desayunos, almuerzos o cenas. Pimentón, ají, cebolla (sustituible por cebollín), pepino, albahaca y tomate entre otros, son protagonistas de estas tres comidas. Foto 2 a y b. Sitios aprovechables en distinto ambientes.



**Foto 2.** Plantas de Tomate y Pimentón en producción cultivadas en porrones. **a.** Patio productivo familiar y **b.** jardines del INIA Yaracuy, 2014.

El Instituto Nacional de Estadística (INE 2012), indica que el 100% de los hogares compran con una frecuencia semanal de 96,1%, cuatro productos hortícolas y que se incrementa su consumo desde el 2010 al 2012; tendencia que seguramente se mantiene. Siendo la cebolla y tomate los de mayor demanda con un promedio de 93,36% y 87,30% respectivamente, Cuadro 1.

Todos son fáciles de producir y que se adaptan a la propuesta de cultivarlo dentro del hogar.

**Cuadro 1.** Compra de alimentos por hogares venezolanos. Valores en (%).

Años Semestre	2010		2011		2012		Promedio
	II	I	II	I	II	I	
Ají	70,00	73,27	71,48	74,89	72,41		72,41
Cebolla	92,65	93,83	92,13	94,83	93,36		93,36
Pimentón	70,63	72,13	68,76	74,06	71,40		71,40
Tomate	87,91	88,17	84,25	88,86	87,30		87,30

**Fuente:** Instituto Nacional de Estadísticas, INE. 2013.

Se destaca que ahora con la creación del MINPPAU y sus lineamientos, la agricultura urbana debe ser protagonista en estas zonas, especialmente en las nuevas ciudadelas. Llevar la propuesta de sembrar plantas como: pimentón, ají, tomates, berenjena, albahaca, ajo; plantas que sirven de alimentos y otras medicinales como yerba buena, malojillo, té, yerba luisa, pasote, orégano y yanten, sembradas en pequeños espacios con mínimo costo y cuidado con su buen aspecto, excelente color, olor e inclusive bellas flores; seguramente fortalecerá la economía de sus habitantes. (Foto 3 a, b, c y d).



**Foto 3.** Plantas hortícolas en plena producción y distintos tipos de envases en patio productivo familiar y jardines del INIA Yaracuy.

**Fuente:** Equipo de clima maíz INIA Yaracuy, 2014.

El INE (2012), también indica el consumo promedio en gramos/día: ají 6,5; cebolla 21,2; pimentón 9,4 y tomate 24,8; siendo los estratos I y II los de mayor consumo con 18,6 gramos/día. Sin embargo,

la producción doméstica de estos 4 productos alcanza el 1,3% en promedio; este escenario es una oportunidad de producir para el consumo interno y el trueque o intercambio entre los vecinos.

Con las nuevas líneas para la producción, especialmente de estos cultivos y la creación del MINPPAU se fortalecerá el cultivo y estos valores deben tener un incremento. Cuadro 2.

**Cuadro 2.** Número de hogares en Venezuela que consumen productos hortícolas, cantidad y sitios donde se adquieren, comparado con la producción doméstica. II semestre 2010 y I Semestre del 2012.

Hortalizas	N° de hogares	Compran (%)	Donde Compran (%)					Producción doméstica (%)
			Bodegas o abastos	Super y automercado	Mercados libre y solidario	Establecimientos especializados	Otros	
Aji	100,0	93,0	11,38	23,8	29,9	33,9	0,57	3,21
Cebolla	100,0	97,6	11,58	23,5	30,0	33,8	0,41	0,55
Pimentón	100,0	96,6	8,71	18,2	32,4	39,5	0,52	0,94
Tomate	100,0	97,3	13,22	19,2	30,6	35,7	0,34	0,36
<b>Promedio</b>	<b>100,0</b>	<b>96,1</b>	<b>11,2</b>	<b>21,2</b>	<b>30,7</b>	<b>35,7</b>	<b>0,5</b>	<b>1,3</b>

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas, INE. 2013.

### ¿Cuáles plantas se pueden cultivar en espacios reducidos?

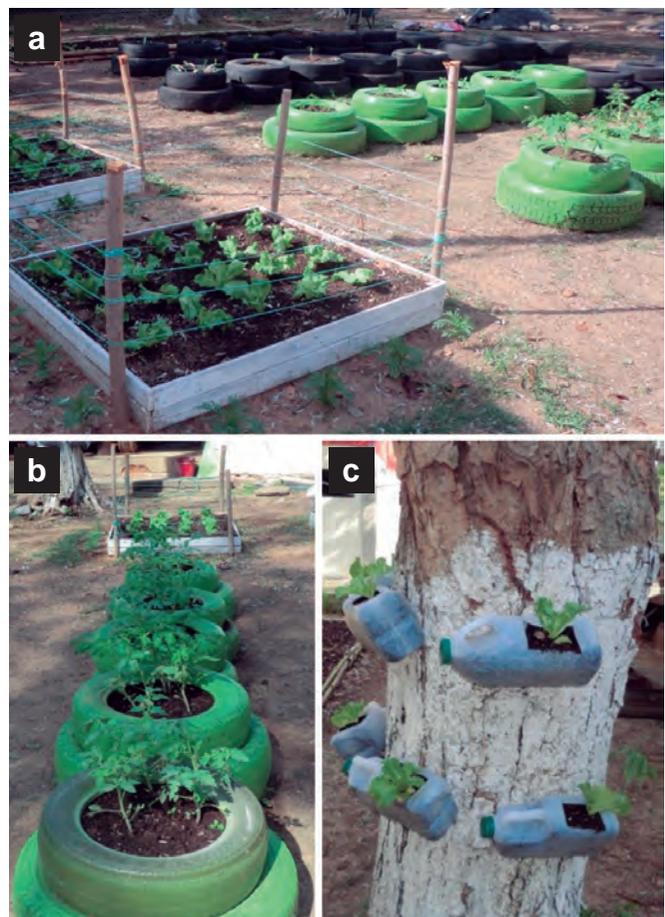
Todas las plantas se pueden cultivar y producir en pequeños espacios, obviamente según el tamaño y ciclo de desarrollo, pero son más adecuadas las hortícolas. El Cuadro 3 y las Fotos 4 a, b, c; y 5 a, b, c, muestran las plantas que adaptan su producción a diversos tipos de envases y tamaño de patios, los cuales abundan en casas y apartamentos.

**Cuadro 3.** Plantas cultivables en porrones, ventanales, jardines y área pequeña en los hogares venezolanos.

Aji	Cebolla	Pimentón	Tomate
Ciboulette	Cebollín	Romero	Calabacín
Ajo porro	Cilantro	Céleri (apio)	Albahaca
Orégano	Zanahorias	Remolacha	Berenjena
Perejil	Yerba buena	Culantro	Pepino
Limón	Melón	Auyama (China)	Naranja

Fuente: Equipo de clima maíz INIA Yaracuy, 2014.

Esta agricultura se debe implementar en las escuelas, con la finalidad de: producir alimentos para el comedor escolar, incentivar a futuros agricultores, reducir la ingesta de alimentos contaminados y para fomentar la conservación del ambiente, al usar técnicas ecológicas de producción.



**Foto 4 a, b y c.** Diferentes formas de cultivar plantas hortícolas en espacios pequeños con distintos envases reciclados.

Fuente: Patio productivo de la Estación local Yaritagua del INIA Yaracuy, 2014.



Foto 5 a, b y c. Plantas hortícolas en diferentes etapas de desarrollo en distintos envases en patio productivo familiar.

Fuente: Equipo de clima y maíz. INIA Yracuy, 2014.

La agricultura urbana permite sembrar juntos, escuela, docentes y vecinos, incluso entre comunidades. Destacándose que se contribuye con la seguridad alimentaria al producir sus propios alimentos.

### Producir y cultivar en el hogar: pasos

Escoger las plantas hortícolas, aromáticas y medicinales que necesite o consuma.

- a. Obtener la semilla de manera artesanal, comprar plantas germinadas o semillas en viveros. (Figura).
- b. Remover la tierra del jardín, renovar o completar la tierra de los materos, porrones o envases que pueda reciclar.
- c. Colocar dos o tres semillas en función del tamaño de los envases y tipo de planta, regar y al germinar dejar la planta de mejor aspecto; las otras se pueden trasplantar a otros envases o simplemente eliminar.
- d. Aplicar riego cada tres días, la cantidad de agua debe ser solamente para humedecer la superficie, en el caso de porrones u otros envases no debe mojar la planta. Para áreas de jardín, una vez a la semana o cada cuatro días, siempre en las tardes y no permitir que la planta presente signos de sequía o estrés hídrico, porque se pierden flores y frutos.
- e. Se recomienda colocar un plato debajo de los envases, lo cual acumula el exceso o drenaje de agua al regarlas y sirve como barrera contra los insectos, hacia la planta.
- f. Es importante que las plantas no presenten ningún síntoma de enfermedad como manchas, hojas marchitas, aspecto de secado, cambio de color en tallo u hojas, de presentarse algún síntoma se deben arrancar, quemar o meter en una bolsa y botar en sitio adecuado.
- g. Si el daño es por insectos rastreros, aplicar lo descrito en el "paso e", también puede localizar

la cueva o casa del insecto y aplicar un veneno específico para su control, hecho artesanalmente o comprado, siempre previa lectura de las instrucciones del envase.

### Como obtener su propia semilla en el hogar

La Figura, muestra una alternativa artesanal para acondicionar semillas de tomate y pimentón en el hogar, solamente con la prevención, de lavar el pimentón o tomate, con una solución de vinagre y agua al 1%, para evitar enfermedades fungosas principalmente.

#### Pasos: caso del tomate

- h. Debe presentar un aspecto saludable, sin manchas, partes blandas y de color homogéneo.
- i. Al cortar y observar la semilla, no deben existir diferencias o manchas, sacarlas, colocarlas en un colador, preferiblemente plástico para lavarlas.
- j. Al lavar la semilla, remueva suavemente las partes carnosas con ayuda del chorro de agua, cuidando de no maltratarlas.
- k. Escurrir el exceso de agua y colocarlas en una servilleta, distribuidas como aparece en la Figura, luego la servilleta se ubica en un sitio bajo sombra y ventilado para que seque. Este secado dura aproximadamente dos días. Arriba de la nevera es un lugar excelente.
- l. Para conservarla, se colocan en un franco de compota u otro, enrollada, se sugiere no despegada de la servilleta para facilitar la siembra.

- m. Para sembrar, rompa en pedazos la servilleta o disperse las semillas sobre el suelo, luego humedezca, cúbralas tres días; al observar que comienza el germinado destape y riegue cada tres o cuatro días, si la superficie del suelo está seca.

#### Pasos: caso del pimentón

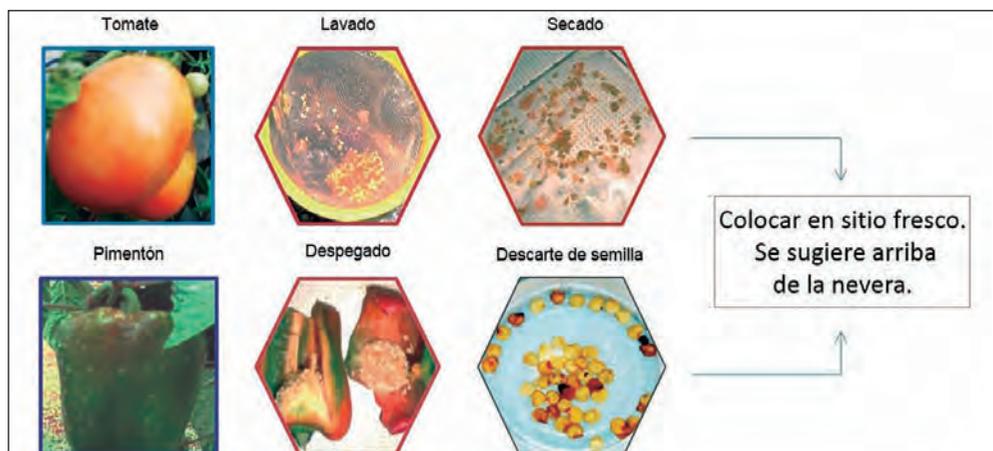
Seguir los anteriores pasos, pero no lave las semillas, solamente despéguelas y colóquelas directamente en la servilleta para que se sequen o en el frasco de compota, sin ajustar la tapa, se sugiere colocarlas encima de la nevera, cuando al agitar el frasco y suenan entre si las semillas, están secas y lista para la siembra.

Para el caso de yerbabuena, cilantro, ajo porro y cebollín, entre otras, utilizar la parte de las raíces al comprarlas para consumo fresco y sembrar en el envase que usted escoja, regar y esperar su crecimiento.

Antes de sembrar se deben lavar y eliminar todos los restos de tierra, que tengan, así se evita transmisión de enfermedades.

#### Trasplante

Como paso final y muy importante, se sugiere que al crecer y alcanzar aproximadamente 10 centímetros o al desarrollar 3 o 4 hojas, se trasplanten (Foto 6 a, b, c y d), también se pueden sembrar directamente en el sitio donde se vayan a desarrollar, siguiendo los pasos antes descritos y evitar el trasplante, que causa algunas veces muerte de la planta.



**Figura.** Procedimiento para obtener semilla de manera artesanal.

Fuente: Patio productivo familiar, año 2014.

Cuando se usen envases para germinar como vasos, bolsas o bandejas, incluso canteros (Foto 6 a, b, c y d), se deben regar una hora antes de realizar el trasplante, para facilitar el proceso de sacar las plantas del envase. Para la siembra en el suelo: caso de canteros o jardines, es muy importante que el suelo tenga humedad y su siembra se realice en la tarde, para que la planta se adapte y tenga mayor seguridad de sobrevivir.



**Foto 6.** Germinadores de plantas hortícolas en envases para trasplantar y porrones como sitio definitivo de crecimiento y desarrollo en patio productivo familiar.

**Fuente:** Equipo de clima maíz INIA Yaracuy, 2014.

Otra forma de facilitar el proceso de trasplantar desde vasos y bolsas, es cortando los envases para evitar que el terrón de tierra donde están las raíces se destruya, lo cual evita el estrés del trasplante y con ello un arranque más seguro y rápido de adaptación de la planta.

## Fertilización

Para fomentar el crecimiento de la planta, se puede utilizar abono orgánico, siguiendo cualquier metodología, siempre de acuerdo a las instrucciones del fabricante. En las agro tiendas venden fertilizantes fórmula completa (Nitrógeno, fósforo y potasio) en bolsas de un kilogramo y pastillas. Al utilizar estos fertilizantes, se debe tener cuidado con las cantidades; las pastillas, se colocan separadas entre sí, alrededor del tallo y en la mitad de la distancia, entre la pared del porrón y el tallo de la planta. Se recomienda usar dosis de 2 pastillas cada 30 días, o las indicadas en la etiqueta del envase. En el caso del fertilizante por kilogramo, usar la mitad o

menos de una cucharada pequeña raza alrededor del tallo mensualmente. Después se recomienda regar.

## Consideraciones finales

Este trabajo busca incrementar la producción hortícola, con una estrategia que puede ser tomada como un hobby, un descanso, una acción contra el estrés de lo cotidiano dentro del hogar, con grandes beneficios en ahorro y salud.

Esta propuesta es viable, enseña a nuestros hijos, se trabaja en familia, permite luchar contra el deterioro del ambiente, puede fomentar el intercambio de productos entre vecinos y se consume más fresco, saludable y sabroso, practicando agricultura urbana, aprovechando los espacios reducidos, con una productividad alta y necesaria para nuestra economía.

## Bibliografía consultada

- Robles P., R. Gutiérrez y L. Mendoza. 2000. El huerto Familiar. Secretaria de Desarrollo Rural. México. 10 p.
- Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas. 2005. El cultivo de Hortalizas en Venezuela. Maracay, Ven., 192 p. (Serie Manuales de Cultivo INIA N° 2).
- Instituto Nacional de Estadística. 2012. Consumo de alimentos. [http://www.ine.gov.ve/index.php?option=com\\_content&view=category&id=100&Itemid=59](http://www.ine.gov.ve/index.php?option=com_content&view=category&id=100&Itemid=59)
- Lanz Rodríguez C. 2009. Todas las manos a la siembra. [http://www.aporrea.org/media/2009/06/presentacion\\_ptms.ppt#272,2,Diapositiva2](http://www.aporrea.org/media/2009/06/presentacion_ptms.ppt#272,2,Diapositiva2)
- Monasterio P., J. Tablante, W. Maturét, F. Sánchez, T. Yépez y F. Pierre. 2014. Sembrar y producir en el hogar: una manera de fomentar la seguridad agroalimentaria. IV Jornadas De Biotecnología Alimentaria: I Encuentro Gastronómico Y Nutricional. CIEPE - Yaracuy 14 y 15 noviembre.
- Monasterio P., J. Tablante, W. Maturét, F. Sánchez, T. Yépez y F. Pierre. 2014. Sembrar y producir en el hogar: una manera de fomentar la seguridad agroalimentaria. IV Jornadas de Biotecnología Alimentaria: I Encuentro Gastronómico y Nutricional. Encuentro Regional de Ciencia Tecnología e Innovación – Falcón 2014. Coro 11 al 13 septiembre.
- Monasterio, P. 2011. Estudiantes de la U E Rafael Caldera fueron capacitados en agricultura urbana. Reportaje de prensa: Abrebrecha.com.
- Monasterio, P. 2011. Estudiantes de la U E Rafael Caldera fueron capacitados en agricultura urbana. Reportaje de prensa. Agosto 2011.