

## Curso de horticultura ecológica en Plasencia, Cáceres

Día a día nos damos cuenta de la importancia de consumir alimentos frescos, sanos y ecológicos. Continuas investigaciones en todo el planeta dejan claro, por un lado, los beneficios de una alimentación sana y equilibrada, con abundancia de verduras y frutas frescas y, por otro lado, advierten de los serios peligros para la salud, a corto y largo plazo, de la presencia en los alimentos de restos de plaguicidas e infinidad de sustancias tóxicas que se han ido añadiendo en los procesos de producción, transformación o comercialización. Se puede alegar que consumir productos ecológicos resulta caro y no está al alcance de todos los bolsillos, pero hay que tener presente que los alimentos de producción convencional consiguen mantener precios bajos a base de mecanizar e industrializar los procesos de producción y, sobre todo, forzar las plantas cultivadas con infinidad de compuestos agroquímicos.

Como ejemplo, podemos exponer el caso de una lechuga: su producción con métodos naturales suele conllevar un mínimo de dos o tres meses de permanencia en la tierra (absorbiendo nutrientes vitales y realizando fotosíntesis a partir de la radiación solar), mientras que su homóloga de cultivo químico estará en la tienda a los 50 días, como máximo, gracias a un desarrollo acelerado forzado con nitratos, agua y fitohormonas de aceleración del crecimiento vegetal.

Los desequilibrios ecológicos y biológicos a los que se ven sometidas las lechugas y el resto de cultivos se traducirán en una gran propensión a padecer toda clase de plagas y enfermedades, que serán controladas con plaguicidas químicos, parte de los cuales permanecerán como residuos en la planta al ser cosechada y en el momento de consumirla.

La competencia de las llamadas malas hierbas se controlará a base de herbicidas, cuyos residuos empiezan a detectarse en las capas freáticas subterráneas e incluso en el agua potable de la mayoría de las zonas agrícolas.

Por todo ello, el mayor precio de los productos ecológicos está más que justificado, pero es importante saber cómo cultivar hortalizas de forma ecológica y más económica: por ello recomendamos este curso práctico de horticultura ecológica que permitirá adquirir los conocimientos necesarios para cultivar hortalizas de forma ecológica y comercializarlas mediante los canales apropiados.

Este curso es totalmente gratuito y está dirigido a trabajadores de Pymes y autónomos.

Más información

Compartir

*(fin del artículo)*