

16. ¿Se realizan actividades abiertas a la asistencia del público en general?

Si, en la jornada de puertas abiertas. Y cualquier taller que se proponga.

17. ¿Conocen o han oído hablar de la agricultura ecológica? Si ¿La practican en el huerto? Si

18. ¿Cuales son vuestros proyectos de futuro respecto al huerto? ¿Cómo les gustaría mejorarlo?

Nos gustaría realizar de manera sistemática talleres de introducción a la agricultura ecológica. Alimentación sostenible y saludable.

Talleres de conservación de alimentos

Realizar compost con los desechos del comedor escolar y las familias del barrio.

Seguir llenando de pinturas murales sus paredes

Realizar convivencias/almuerzos vecinales

Hacer cine de verano

Conseguir una viña para hacer un taller de elaboración de vino.

19. Tienen relación o conocen a otra gente de otros huertos:

Conocemos algún huerto urbano de la ciudad pero no mantenemos relación.

20. Cuál es el destino de lo que allí se cultiva:

- Se cosechan hortalizas cuando hay visitas y se reparten entre los/as participantes para que puedan degustar un producto fresco y ecológico.

- Cuando la ocasión lo permite se ofrece al comedor escolar del colegio.

- En el resto de ocasiones, si hay que cosechar porque los productos lo requieren, se reparten entre los/as voluntarios/as que cuidan del huerto.

21. Cuáles son las mayores dificultades a las que se han enfrentado:

- La falta de soporte económico.

- Los medios para labrar la tierra entre temporadas

- El horario que nos limita. Ya que al situarse dentro de un colegio, sólo se puede acceder por las tardes a partir de las 16'00h. Aunque de manera excepcional se realizan visitas por las mañanas.

22. **Total superficie cultivada:** aproximadamente unos 150 m cuadrados **Orientación del huerto:** suroeste

23. **Tipo de huerto:** Llano: Gaspar caballero: Elevado: Cerámico: Otro:

¿Les suena alguno de estos tipos de huertos?: No

24. **Abono utilizado:** Estiércol: Compost: Lombricompost: Abono verde: Químico de síntesis:

¿Conoce estos tipos de abonos?: Si

¿Reciclan materia orgánica del huerto o de las cocinas para transformarlo en abono orgánico? No

Origen del mismo:

25. **Tipo de herramientas o maquinaria utilizada en el huerto:** Azadas, trituradora, tijeras de podar, rastrillo

26. **Sistema de riego utilizado:** Goteo: Exudación: Regadera: Por inundación: Otros:

Riego con programador automático o manual: manual

27. **Plantas cultivadas:** Hortalizas: Frutales: Cereales: Aromáticas: Condimentarias: Otras:

Especificaciones: guisantes, habas, judías, altramusos, acelgas, espinacas, lechugas, escarolas, coles, coliflor, brócoli, maíz, zanahorias, rábanos, tomates, pimientos, berenjenas, ajos, cebollas, puerros, nabos, calabazas, calabacín, patatas, girasoles, sandías, limonero, manzano, hierbabuena, oregano, cilantro, perejil, albahaca, romero, tomillo, lavanda

Origen de las plantas: Semilleros propios: compradas:

¿Cultivan alguna variedad local de planta? No

Especificaciones:

Origen de las semillas: Comercial no ecológicas: Comercial ecológicas: Locales no ecológicas: Locales ecológicas:

Donde consiguen las semillas que utilizan: amigos/as y simpatizantes del huerto

Especificaciones:

¿Conoce donde conseguir semillas de variedades locales y/o ecológicas?: No

¿Estarían [interesad@s](mailto:interesad@s?)?: Si

28. **Prevención y tratamiento de posibles plagas y enfermedades:**

¿Cuáles son los problemas más habituales que tienen en los cultivos?: No solemos tener plagas. A veces la producción ha sido escasa por plantar muy junto, debido al poco espacio que se dispone.

¿Qué métodos y/o productos suelen utilizar para controlar posibles plagas y enfermedades?: No utilizamos de momento.