

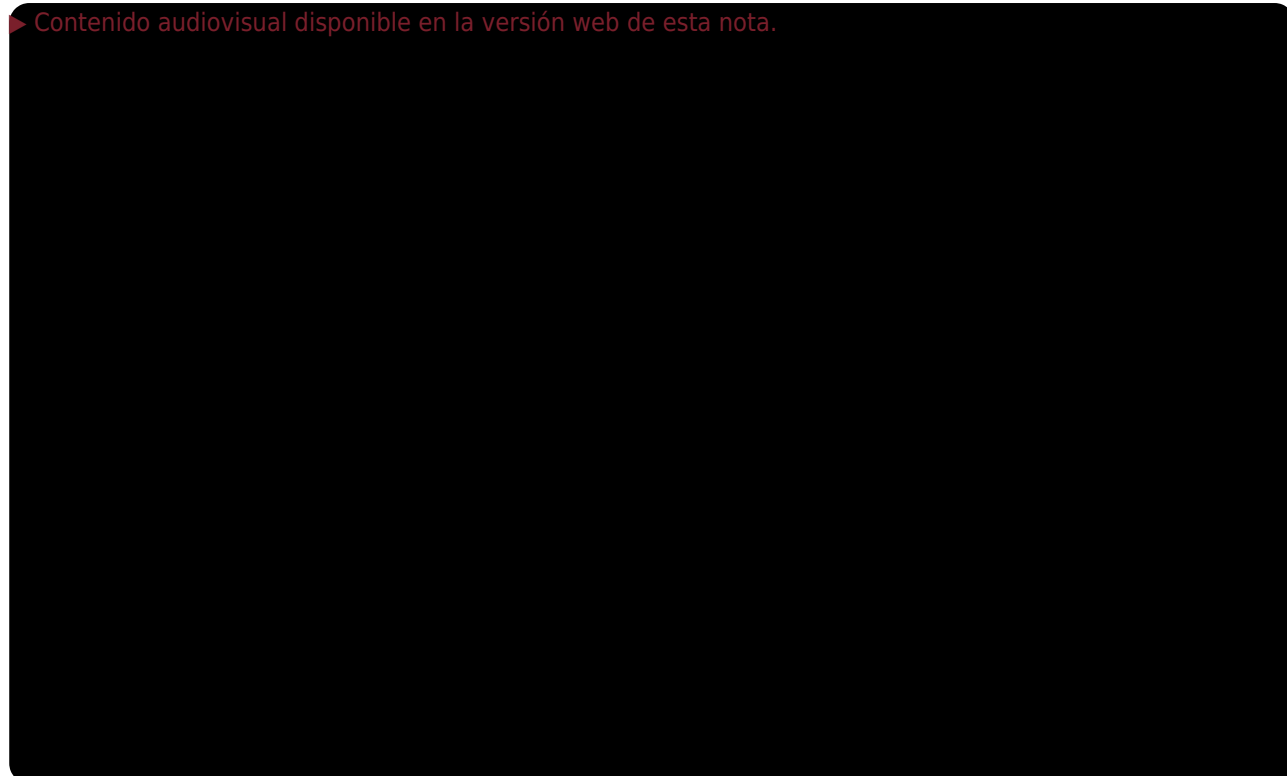
«El huerto: un ecosistema resiliente»: Mauricio Matías Navarro dio una clase de huerta en un aula a cielo abierto

Cooperativa Liberté · 09 de agosto de 2026 · Cooperativa Liberté

A cien metros del mar y con el suelo a siete grados, el docente filmó tres entregas para la diplomatura del área agro de Universidad Liberté. Cómo se prepara un cantero, por qué el suelo se huele antes de tocarlo y qué cambia cuando se lo trata como un organismo vivo.

La clase empieza con un agradecimiento y una definición: «un aula a cielo abierto». Es julio de 2025, en la huerta Don Raúl de **Perla Colombo**, en Camet Norte, a cien metros del mar. Ahí **Mauricio Matías Navarro** grabó tres entregas para la diplomatura **Libertad Alimentaria y Hábitat Sustentable** de **Universidad Liberté** —la formación que en 2026 pasó a llamarse **Cultivando Soberanía**—, con una consigna que no es la de un manual: mostrar una huerta real, en invierno, con el viento en contra.

▶ Contenido audiovisual disponible en la versión web de esta nota.



Las tres entregas, doce minutos. Todo lo que sigue sale de acá.

Porque esa es la primera lección, y no está dicha como lección. Filmar una huerta

en junio y julio, con «fríos intensos» y «tantas condiciones climáticas en contra», es elegir el peor momento para mostrar. Navarro lo elige igual y lo nombra dos veces: es difícil tener material vegetal en buenas condiciones en esta época. La huerta que se ve no es la del folleto.

«Nuestra quinta es el huerto»

Antes de tocar la tierra, la clase se detiene en cómo se llama lo que se está mirando. Lo que se ve —frutales mezclados con hortalizas— tiene nombre propio: en algunos lugares se le dice *frutado*, por la combinación. En la Argentina, «quinta» suele nombrar otra cosa, un entorno que incluye animales, la casa quinta. Navarro deshace el nudo sin pedir permiso.

De acuerdo al país, a la latitud, al lugar del mundo donde se encuentre, va a tomar distintas denominaciones. Nosotros también le podemos llamar jardín. Esta es una parte del jardín del paraíso terrenal que habitamos, que necesitamos cuidar y que necesitamos para nuestra subsistencia.

— **Mauricio Matías Navarro**

La aclaración parece menor y no lo es: en una diplomatura que se cursa desde países distintos, ponerse de acuerdo en la palabra es la condición para entenderse sobre la práctica.

Lo que protege a lo que crece

En ese terreno crecen limoneros, almendros, manzanos, hinojos, remolachas, cebollas de verdeo, condimenticias y aromáticas. Nada de eso sería posible sin lo que no se cosecha: los formios, las casuarinas y otras especies que hacen de reparo. La huerta empieza, entonces, por lo que la rodea.

El suelo, «una especie de organismo vivo»

La segunda entrega es la del suelo, y ahí está el centro de la clase. La propuesta es incorporar materia orgánica —restos de cosecha, pasto seco, compost, lombricompost, biopreparados, aportes de microorganismos— con un objetivo que Navarro enuncia sin metáfora: que el suelo del cantero sea una especie de organismo vivo, con capacidad de resiliencia y de equilibrio de nutrientes.

Y después viene el método, que es lo que distingue a esta clase de una explicación teórica. Cómo se sabe si un suelo está sano: se lo huele.

Un suelo en las primeras capas, los primeros centímetros muy orgánico, con mucho humus, con mucha vida. Lo podemos oler y vamos a sentir un olor agradable a tierra de bosque. Eso nos indica una buena sanidad, una buena calidad de suelo.

— **Mauricio Matías Navarro**

Lo segundo se toca: el suelo mullido deja hincar los dedos. Y lo tercero es la afirmación más política de la clase, dicha como al pasar. Que se parta de escombros o del asfalto no condena al terreno: trabajando con materia orgánica, «podemos transformar eso en esto, por lo menos en las capas superficiales». Un suelo no es un destino.



El suelo mullido de las primeras capas, oscuro y suelto. «Podemos hincar los dedos», dice Navarro en el video.

Siete grados: medir antes de trasplantar

La clase mide en cámara. Once coma uno grados de temperatura ambiente a la altura de los cultivos. Entre siete y seis y medio en los primeros cinco a diez centímetros del suelo. Siete coma dos a la altura del trasplante.

El número importa por lo que habilita y por lo que no. Para trasplantar, sirve. Para sembrar las especies de primavera y verano harían falta catorce grados. De ahí que la época sea, en sus palabras, «una interfase de cambio»: bajo cubierta se siembra lo que se va a trasplantar en septiembre, octubre y noviembre; a suelo directo van ajos, cebollas, arvejas y habas. «Y no mucho más en esta zona.»



Siete coma dos grados a la altura del trasplante. Para sembrar las especies de primavera y verano harían falta catorce: el número es el que decide qué entra hoy al cantero y qué no.

La cobertura hace tres trabajos a la vez

Sobre el cantero preparado va la cobertura, y Navarro la justifica por acumulación: controla las especies que compiten con los cultivos, ahorra agua, protege la superficie del impacto de la gota y del sol, evita la erosión y concentra nutrientes. Al final agrega el argumento que ordena a todos los demás: es un control «mucho más eficiente, menos costo energético».

Hay también una advertencia sobre cómo trabajar el cantero: una vez punteado y enriquecido, no invertir los horizontes, no andar dando vuelta la tierra siembra tras siembra. Lo que se construye con materia orgánica se puede deshacer con la pala.



El plantín entrando al cantero cubierto con pasto seco. La cobertura se abre lo justo para recibirlo y después se vuelve a cerrar.

Bajo cubierta: dónde empieza la temporada que viene

La tercera entrega, del 5 de julio de 2025, se filma dentro del invernáculo. Es plantinera y también producción, y ese doble uso es el punto: en una huerta comercial el invernáculo hace una sola cosa; en una huerta hogareña, institucional, terapéutica o productiva puede tener «triple, quíntuple función, las funciones que uno le quiera ir dando».

Ahí crece tabaco de pleno verano, con manejo agroecológico: bioinsumos producidos en el mismo sitio y algún insumo comercial aceptado en agricultura orgánica, como la tierra de diatomeas. La conclusión es que se puede producir en un ambiente modificado con calidad, sanidad y bajo impacto.



La planta de tabaco dentro del invernáculo, en pleno desarrollo. Manejo agroecológico, con bioinsumos producidos en el mismo sitio.

Y una distinción que suena técnica y no lo es. Cuando el suelo se usa para llenar macetas deja de ser suelo y pasa a ser sustrato: el sostén de un cultivo que va a estar ahí un tiempo antes de ir a su lugar definitivo. Compost, tierra, arena, perlita, vermiculita, según lo que se consiga en cada zona. La recomendación se repite: mucha materia orgánica, mucha vida, que aporte soltura y no se compacte.



Los contenedores con los almácigos. Cuando el suelo pasa a llenar macetas deja de ser suelo:
es sustrato, el sostén de un cultivo que después va a su lugar definitivo.



Adentro del invernáculo, entre el cultivo de verano y los cajones de plantines. El mismo espacio hace de plantinera y de producción.

Una clase que se puede hacer en cualquier parte

La diplomatura del área agro trabaja, entre sus ejes, la agroecología en espacios reducidos: balcón, patio, terraza, comedor, cárcel. Esta clase encaja ahí sin traducción. Lo que enseña no depende del tamaño del terreno ni de con qué se empiece —escombros, asfalto—, sino de una secuencia: mirar el entorno que protege, alimentar el suelo, medirlo, cubrirlo y no deshacerlo.

La formación es abierta a toda la comunidad, dentro y fuera de la Unidad Penal N°15 de Batán, y forma parte de la propuesta de Universidad Liberté junto con Cooperativa Liberté.

CÓMO CITAR

Cooperativa Liberté. (2026). «El huerto: un ecosistema resiliente»: Mauricio Matías Navarro dio una clase de huerta en un aula a cielo abierto. Cátedra Libre, Universidad Liberté. <https://tienda.cooperativaliberte.coop/qu/noticias/catedra-libre-el-huerto-un-ecosistema-resiliente>

Cátedra Libre publica la versión escrita y completa de las clases de la Universidad Liberté, abierta a toda la comunidad. Versión online: <https://tienda.cooperativaliberte.coop/qu/noticias/catedra-libre-el-huerto-un-ecosistema-resiliente>