

# PROYECTO CHACRA ECOLÓGICA EN VILCABAMBA

## CONTEXTO Y JUSTIFICACIÓN

Uno de los problemas más graves que tiene el distrito de Vilcabamba es la malnutrición, sobre todo en la infancia.

Así se objetivo en las revisiones de salud escolares que Labañou Solidaria realizó en años anteriores en las escuelas de Vilcabamba y así lo reflejan las opiniones del actual personal de salud en la reunión que se ha tenido con los profesionales de la Posta de Salud de Pucyura (fecha 15/02/2009).

Actualmente desde el municipio de Vilcabamba se están implementando, programas y proyectos para la producción agropecuaria, que apuntan mas a la obtención económica, de cultivos mayores. Sin embargo, no se ha implementado ningún proyecto para la promoción de una producción diaria, planificada y sostenible de productos para la alimentación de las familias.

Vemos que en comparación a los años anteriores hay una decisión política del gobierno local de entrar en la parte de producción agropecuaria que esta muy bien, cosa que en años anteriores simplemente estaba olvidado.

Podemos citar algunos de estos proyectos:

1. Proyecto de pastos de alfalfa y Ray gras, unido a la crianza y engorde ganado vacuno y cuyes. Ya hay algunos resultados que son buenos.
2. Proyecto de Ovinos, especialmente a repoblar la población ovina con cara negras (Hanshiré). Para las zonas de alturas y piso ecológico ladera medio). Y en otras especies controles mediante campañas de desparasitar ganado vacunos y campañas de vacunación aftosa y carbúnculo sintomático.

Faltan campañas de vacunación para el cólera en porcinos y de sensibilización en Cisticercosis (conocida por los pobladores como triquina) en porcinos, carne que mas se consume junto con la carne de ovino Tampoco hay un programa concreto de control de la fasciola hepática (palomilla del Hígado).

3. Producción de semilleros de papas híbridas y nativas. Contradictoriamente la escasez de papas en Vilcabamba es grave, pues es la más cara del país.
4. Crianza de truchas. Se pide a las familias que instalen sus pozas para implementar su crianza Hay varias deficiencias en capacitación y cantidad de alevines. ¿Pero que pasó con el criadero gigantesco de truchas en Pucyura?..Este tranquilamente podía servir para la crianza familiar de truchas.
5. Producciones de plantones (semilleros instalados en diferentes cuencas) de paltas (aguacate), cacao, café, granadilla, lúcumas, duraznos. etc. Junto a esto hubo capacitaciones de transformación elaboración de mermeladas, a cargo del Corredor económico Puno-Cusco.
6. Instalación de invernaderos para la producción de semillas por brotes. Programa que fué responsabilidad de INIA (Instituto Nacional de Investigación Agraria). Duró muy poco tiempo, pues el responsable se retiro. Posteriormente, se ha vuelto a retomar desde la municipalidad. Se ha comprado plástico agrícola. Ya tenemos varias evaluaciones sobre esto. Es la misma actividad que hace INIA, hacer la limpieza de virus de las papas y el cultivo para la producción de semillas.
7. Planta de transformación de café (una instalación grande en construcción) muy cerca de Oyara.
8. La Región Inca, viene ejecutando un proyecto de reforestación con platas nativas: Aliso y queuñas, algunas plantas aún son de Eucalipto, no del todo negativo.
9. La organización de ferias agropecuarias, Huancacalle, Yupanca, tablada, Pucyura, San miguel, Incawasi. Especialmente por fiestas de de carnaval.
10. Elaboración de potajes de comidas de la zona.

Estos proyectos agropecuarios se financian con el canon Gasifero (Camisea) y minero.

Desde la municipalidad se está dando trabajo a la población para obras y proyectos financiados por el canon Gasifero, lo que está produciendo clientelismo y abandono de las chacras.

La actividad agropecuaria sigue relegada, llegando a haber escasez de papas y productos de la zona. Además de la escasez de comercialización de productos, las ferias que están establecidas son más de expendió de comidas y alcohol, con muy poca concurrencia de pobladores de otros distritos, que posibiliten un intercambio comercial o el Turismo local.

Cuando terminen los ingresos por el canon gasifero, habrá dificultades para retomar el trabajo del campo.

Hay una oportunidad de comercialización en Quillabamba y Cusco además de en la propia Vilcabamba, pues muchos productos no se encuentran a la venta. Este año no se encontraba papá ni huevos en Vilcabamba y la arroba estaba con un precio muy alto.

Por otro lado la diversidad de alimentos que se pueden producir en Vilcabamba, es suficiente para una buena alimentación y no depender tanto de la producción externa (fideos, arroz, conservas etc.). Y para la producción sostenible.

Las propuestas del municipio que van más a largo plazo, es necesario combinarlas con lo cotidiano, con la producción de alimentos de corto período, no contaminados con insecticidas, además de crear puntos de venta en cada localidad e garantizando la higiene de los productos.

Tanto en la producción, como en la comercialización, todo esto pasa por una planificación y diseño para lograr pequeñas áreas de cultivos para el propio consumo y para la comercialización de excedentes.

“No se trata de tirar la semilla y que crezca”. Hay que conocer las variedades de la zona y las que se pueden introducir. Las propiedades del suelo, el control de las plagas, la elaboración de abonos orgánicos, las asociaciones y rotaciones de cultivos y lo más importante la visión hoolistica, que muchas veces no se toma en cuenta, por los técnicos y profesionales de afuera, incluyendo el respeto a sus tradiciones y costumbres.

## **La experiencia agropecuaria local:**

En Vilcabamba y en las comunidades campesinas de la sierra andina se cuenta con unas tradiciones y una experiencia de muchos años en el ámbito agropecuario, con adaptación al clima y basadas en la cultura y las tradiciones de tenencia y propiedad de la tierra. Cualquier proyecto agropecuario debe partir y ser respetuoso con esta realidad:

- Variedades de plantas alimenticias locales que muestran particular resistencia a enfermedades y plagas.
- Métodos de cultivos (cultivo intercalados, poli cultivos...), que están diseñados para aprovechar al máximo pequeñas áreas de terreno.
- Disponibilidad y uso de fertilizantes orgánicos, estiércol, compost, etc. que no necesitan comprarse, ni son complicados en su aplicación.
- Métodos agrícolas que conservan agua, la vida en el suelo (suelo vivo la base de la producción), presencia de nutrientes.
- Métodos agrícolas que requieren menos tiempo, dinero y trabajo que otras alternativas.
- Herramientas agrícolas que se fabrican en la región y que sirvan para las necesidades locales.
- Prácticas agrícolas de la zona y otras que se puedan introducir que van a favor de la producción agro ecológicas y también aprovechando la ciencia moderna y las nuevas tecnologías para ciertas prácticas de medición de indicadores de suelos, saturación de campo, regulación de plagas, etc.

## La capacitación agropecuaria:

Muchos piensan que la agro ecología tiene la finalidad de comerciar productos para el control de la obesidad, para los enfermos de colesterol, para los vegetarianos o para obtener mejores precios, etc. que efectivamente son beneficios que se obtienen de la agro ecología, pero también hay que decir que es un estado de conciencia superior, pensado en la salud del consumidor y del medio ambiente.

Este estado de conciencia agro ecológica se obtiene mediante la capacitación de la población partiendo de la experiencia local.

Es muy importante la recuperación de los valores ancestrales de solidaridad, como las practicas del AYNI, Tutaypi, que es "aprender a compartir" y a ser solidarios con los demás.

La decisión familiar en entrar en la propuesta agroecológica, significa también, en mejoras las relaciones familiares de equidad de género, de respeto entre esposos e hijos de esta manera la organización familiar se ve fortalecida. Esto también sirve como base para fortalecer las organizaciones Comunales.

Un punto muy importante como metodología es el aprender a compartir de nuestras practicas exitosas así como nuestros fracasos, entonces es entrar en un proceso continuo de vistas de intercambios entre campesinos, es el principio principal del proyecto, APRENDER HACIENDO Y COMPARTIENDO.

Para ello, una de las cosas mas importantes es la utilización de "parcela demostrativa" implementada en un beneficiario y que sea la muestra que comunique a los demás, Método aprender haciendo. Estos pueden servir como capacitadores a los demás de su comunidad, pero no en la forma teórica, si no en la práctica con la obtención de resultados.

También la difusión de folletos para capacitación y de intercambio de conocimientos, la difusión de folletos de nutrición y contenido nutricional de las plantas.

## LA PROPUESTA:

**1.- La chacra ecológica**, producción continua y sostenible de alimentos, con especies nativas y especies de hortalizas que se puedan introducir, pero de periodos cortos en la producción, sin dejar de lado lo que ya realiza el municipio.

Con respecto a esto el planteamiento de un diseño predial, rotación de cultivos, asociaciones de cultivos, planificación de cultivos para obtener una producción constante, elaboración de Compost, elaboración de abonos orgánicos, todas las prácticas existentes en la zona y otras que se pueden introducir, reguladores biológicos, sobre agro ecología

**2.- Un mercado local de estos productos.** Es incomprensible siendo Vilcabamba una buena zona para este tipo de Cultivos no se tiene ningún punto de venta de estos productos como tales. Las cebollas que venden aún siguen siendo producidas con las aguas del Huanatnay o de productos de procedencia dudosa que dan miedo consumir por su alto grado de contaminación, tomates con alto contenido de insecticidas, la producción orgánica les permite utilizar ciertos insecticidas llamados de la línea verde.

**3.- Lavaderos de Hortalizas y otros productos:** Son simples instalaciones con grifos a presión que pueden estar ubicados en la casa de los productores y/o centros de expendios.

**4.- Control sanitario de los productos que se comercializan:** Por las autoridades, con cierre de los puntos de venta sin garantías sanitarias, y que para ser reabiertos deban pasar por una calificación y una capacitación de todos los implicados.

**5.- Puntos de comercialización.** Que muy bien pueden ser ubicados: Pucyura, Huanacalle, Lucma, Yupanca (a pesar de haber aquí una feria dominical, pero su expendio es completamente sucio, hasta que se decidan hacer un mercado pasara mucho tiempo), Oyara, y posiblemente en otros lugares del micro cuenca de Vilcabamba. Especialmente en Pucyura y Huanacalle es urgente e importante. Por ser la localidad que mayor cantidad de alimentos expende, por la afluencia de personas hacer tramites al municipio y por la cantidad de trabajadores. La comida que venden es terrible. En Huancacalle por ser el punto de mayor afluencia de turistas.

**6.- La jardinería y las plantas medicinales:** Cusco es un mercado potencial de flores. Cultivos de Flores, aromaterapia, plantas medicinales.(estos dos últimos están incursionando con fuerza en especial en la ciudad de Cusco por la presencia del turismo). También hay que incluirlos, dentro del diseño de la Chacra Ecológica.

**7.- Intercambio de conocimientos entre campesinos y otras instituciones que estén realizando este modelo de agricultura,** Vistas a las chacras al comienzo guiado y después una práctica continua de los campesinos.

Dentro de la propuesta, la equidad de género es uno de los aspectos más relevantes, dentro de la familia y de la sociedad en su conjunto.

Con respecto a esto se tiene el trabajo de género que hizo La ONG. Labañou solidaria, en el Distrito de Vilcabamba, que ya es un instrumento válido de partida. Se toma objetivo y debe ser considerado como una estrategia dentro de estas propuestas de proyecto.

## OBJETIVO GENERAL

**Mejora el estado nutricional de las familias, mediante una oferta diversificada de productos agropecuarios y mejoramiento de la prevención en la salud nutricional.**

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Promover proyectos agrícolas en pequeña escala (huertos familiares), bien planificados y ajustados al medio ambiente dentro de la chacra.
2. Promover una alimentación higiénicamente saludable y nutricionalmente suficiente con los productos alimenticios de la zona.

## ACCIONES DEL PROYECTO:

### **ACCIÓN 1: CAPACITAR A LAS FAMILIAS QUE PARTICIPEN EN EL PROYECTO.**

#### **A/ CAPACITACIÓN: PRIMER CURSO DE INTRODUCCIÓN**

Definición de los enfoques y modelos de agricultura.

- **DESCRIPCIÓN: (QUÉ, CÓMO Y DÓNDE):** Taller en el que se trabajan y definen los modelos y enfoques de producción agropecuaria.  
El curso se impartirá con asistentes de las localidades de Huancacalle, Pucyura, Lucma, Yupanca, Mutuyyata, Incatambo, Turquí, Oyara y algunos otros de la parte baja. También es muy importante tomar en cuenta Vilcabamba la Nueva, Papaconas y otras de la parte de altura, que a nuestro parecer son las más necesitadas.  
Se trata de un taller de contenido teórico y presencial a realizar en el Aula de Capacitación propiedad de Labañou-Solidaria en la localidad de Pucyura.
- **OBJETIVO:** Toma de conciencia, del modelo de agricultura ecológica y sostenible, para implementar en la chacra familiar
- **TIEMPO:** 8 horas, repartidas en dos jornadas.
- **PERSONAL:**
  - Ingeniero Agrónomo o biólogo con experiencia y que haya trabajado en agroecología.
  - Técnico, dinamizador comunitario, contratado por Labañou Solidaria.
- **RESPONSABLE DE SU EJECUCIÓN:**

- El responsable político de su ejecución es el Grupo Generador del Avance Distrital (GGAD), que es la contraparte de Labañou en Perú.
- En cuanto al responsable técnico del curso, será el profesional agropecuario que contratará Labañou Solidaria.

➤ **RESULTADO O INDICADORES:**

Un mínimo de 20 familias eligen libremente dar el paso a la transición del modelo de agricultura ecológica y sostenible.

## **B/ CAPACITACIÓN / PLANIFICACION: DIAGNOSTICO Y DISEÑO PREDIAL.**

➤ **DESCRIPCIÓN: (QUÉ, CÓMO Y DÓNDE):** Curso-taller en el que se trata de hacer juntos un esfuerzo por identificar en cada chacra los problemas de la producción agropecuaria y entrar en el proceso de planificación, para lo que se utiliza como instrumentos el Diagnóstico predial y el diseño del huerto familiar.

El curso se impartirá con asistentes de las localidades de Huancacalle, Pucyura, Lucma, Yupanca, Mutuyupata, Incatambo, Turquí, Oyara y algunos otros de parte baja. También es muy importante tomar en cuenta Vilcabamba la Nueva, Papaconas y otras de la parte de altura, que a nuestro parecer son las más necesitadas.

Se trata de un taller presencial, con una parte teórica realizada en el Aula de Capacitación propiedad de Labañou-Solidaria y una parte práctica en el huerto de la Casa Labañou Solidaria de Pucyura.

Cada familia elaborará un diagnóstico y planificación de su chacra.

➤ **OBJETIVO.** Aprender a identificar los problemas y potencialidades de la chacra, y a planificar su producción, para hacer de esta una producción continua.

➤ **TIEMPO:** 12 horas, repartidas en tres jornadas.

➤ **PERSONAL:**

- Ingeniero Agrónomo o biólogo con experiencia y que haya trabajado en agroecología.
- Técnico, dinamizador comunitario, contratado por Labañou Solidaria.

➤ **RESPONSABLE DE SU EJECUCIÓN:**

- El responsable político de su ejecución es el Grupo Generador del Avance Distrital (GGAD), que es la contraparte de Labañou en Perú.
- En cuanto al responsable técnico del curso, será el profesional agropecuario que contratará Labañou Solidaria.

➤ **RESULTADO O INDICADORES.**

- 20 familias con una Visión integral de la planificación de sus actividades agropecuarias.
- 20 familias con el Diagnóstico de los principales problemas de su chacra.
- 20 Familias con un Diseño Predial de su chacra familiar.

## **ACCION 2: IMPLEMENTACIÓN DE LA CHACRA.**

➤ **DESCRIPCIÓN (QUÉ, CÓMO Y DÓNDE):** Curso-taller con las familias que han participado en los dos primeros cursos y que voluntariamente han decidido implementar en su chacra familiar lo aprendido en los mismos.

Se trata de talleres presenciales teórico-prácticos con trabajo en la chacra, realizados en el huerto de la Casa Labañou Solidaria de Pucyura y en las localidades donde se implemente la propuesta.

Se utilizará un manual acerca de la chacra ecológica y se abastecerá a cada familia de semillas de la localidad y otras que se puedan introducir.

➤ **OBJETIVO:** Implementación de la propuesta Chacra ecológica. Aprender cuales son las técnicas y practicas agrícolas que deben implementarse en el terreno de los participantes. Por tratarse de la implementación tiene un proceso permanente de innovación y renovación, es la parte más importante del aprendizaje, ya es la parte activa, la puesta en marcha.

➤ **TÉCNICAS APLICABLES:**

- Plantación de plantas que se cultivan en la zona y de las que se aclimatan.
- Elaboración de compost.

- Elaboración de aboneras.
- Utilización de la ceniza.
- Utilización de estiércol animal, té de estiércol.
- Cultivos asociados con beneficio mutuo.
- Utilización de abono orgánico.
- Compost, Cenizas alrededor del tallo.
- Uso de orines fermentados.
- Siembras y cultivos según época del año, Las semillas: almácigos, siembras directas, siembras de asiento y trasplante.
- Trabajos de Cultivo. entresacar, aclarar, desyerbar, aporcar, regalar.
- Rotación de cultivos y parcelas de rotación.
- Control de plagas y enfermedades con métodos naturales.
- Medidas preventivas: Plantas medicinales.
- Medidas remediales: Regajo manual,, rociar con mochila, agua con jabón, aplicación de cal, agua con cenizas, esparcir con ajo, eliminar plantas enfermas, reguladores biológicos, azufre.

Estas son unas de las tantas que se pueden aplicar para un mayor rendimiento de la planta y obtener productos sanos y saludables.

- **TIEMPO:** A lo largo de 6 meses. Con acompañamiento y supervisión mensual y la recreación y replica de las técnicas exitosas.
- **PERSONAL:**
  - Ingeniero Agrónomo o biólogo con experiencia y que haya trabajado en agroecología.
  - Técnico, dinamizador comunitario, contratado por Labañou Solidaria.
  - Participación activa de las familias
- **RESPONSABLES DE SU EJECUCIÓN:**
  - El responsable político de su ejecución es el Grupo Generador del Avance Distrital (GGAD), que es la contraparte de Labañou en Perú.
  - En cuanto al responsable técnico del curso, será el profesional agropecuario que contratará Labañou Solidaria.
  - El/la propietario/a de la chacra
- **RESULTADO O INDICADORES.**
  - Se cuenta con un Manual de la propuesta de la Chacra ecológica: 100 ejemplares.
  - Se tiene 20 familias con sus chacras implementadas.
  - 20 familias al término de seis meses con un mínimo de 5 técnicas agro ecológicas implementadas.

## **ACCION 3: CURSOS DE CAPACITACIÓN EN ALIMENTACIÓN/NUTRICIÓN**

**JUSTIFICACIÓN:** Es muy necesario conocer de que nos alimentamos. Hay una antiguo dicho: dime de que te alimentas y te diré quien eres y que enfermedades tienes. Es necesario conocer los contenidos nutricionales de nuestros alimentos. Es importante contar con los profesionales de la Salud. Para las personas que trabajan en los Centros de Salud existe una mayor posibilidad de poder captar a familias con problemas nutricionales. Actualmente en el Centro de Salud de Pucyura se cuenta con una Bióloga especialista en contaminación y bacteriología.

**A/ CAPACITACIÓN EN SALUD Y NUTRICION:** Contando con la colaboración de los profesionales del Centro de Salud de Pucyura.

**DESCRIPCIÓN (QUÉ, CÓMO Y DONDE):** Curso-taller acerca de los contenidos nutricionales de los alimentos y las necesidades alimenticias para una vida saludable.

El curso se impartirá con asistentes de las localidades de Huancacalle, Pucyura, Lucma, Yupanca, Mutuyupata, Incatambo, Turquí, Oyara y algunos otros de parte baja. También es muy importante tomar en cuenta Vilcabamba la Nueva, Papaconas y otras de la parte de altura, que a nuestro parecer son las más necesitadas. Se trata de un taller de contenido teórico-práctico y presencial a realizar en el Aula de Capacitación propiedad de Labañou-Solidaria en la localidad de Pucyura o en su defecto en la Posta de Salud de Pucyura.

**OBJETIVO.-** Aprender que comemos para estar bien nutridos.

**TIEMPO:** 4 horas

**PERSONAL:** Médico o nutricionista.

**RESPONSABLE DE SU EJECUCIÓN:**

- El responsable político de su ejecución es el Grupo Generador del Avance Distrital (GGAD), que es la contraparte de Labañou en Perú.
- En cuanto al responsable técnico del curso, será el profesional médico, director del Centro de Salud de Pucyura

**RESULTADO O INDICADORES.**

- Los participantes son capaces de elaborar una dieta saludable que incluya las necesidades nutricionales de la familia basada en los productos del huerto familiar.

**B/ CAPACITACIÓN EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:**

**DESCRIPCIÓN: (QUÉ, CÓMO E DÓNDE):** Curso-taller acerca de la higiene, manejo y manipulación de alimentos y seguimientos periódicos de control en la comercialización de los mismos. Los contenidos nutricionales de los alimentos y las necesidades alimenticias para una vida saludable.

El curso se impartirá con asistentes de las localidades de Huancacalle, Pucyura, Lucma, Yupanca, Mutuykata, Incatambo, Turquí, Oyara y algunos otros de parte baja. También es muy importante tomar en cuenta Vilcabamba la Nueva, Papaconas y otras de la parte de altura, que a nuestro parecer son las más necesitadas.

Se trata de un taller de contenido teórico-práctico y presencial a realizar en el Aula de Capacitación propiedad de Labañou-Solidaria en la localidad de Pucyura o en su defecto en la Posta de Salud de Pucyura.

Siendo las jornadas prácticas y teóricas realizadas en el Aula de Capacitación propiedad de Labañou-Solidaria o en su defecto en el Centro de Salud de Pucyura.

**OBJETIVO.-** Aprender las medidas de higiene y manipulación de alimentos, incluyendo la potabilización del agua destinada al consumo y preparación de alimentos

**TIEMPO:** 4 horas

**PERSONAL:** Bióloga y médico del Centro de Salud de Pucyura

**RESPONSABLE DE SU EJECUCIÓN:**

- El responsable político de su ejecución es el Grupo Generador del Avance Distrital (GGAD), que es la contraparte de Labañou en Perú.
- En cuanto al responsable técnico del curso, será el profesional médico, director del Centro de Salud de Pucyura

**RESULTADO O INDICADORES:**

- Las familias que participan en el proyecto conocen y aplican las medidas higiénicas saludables, incluyendo la potabilización del agua de consumo.

## RESUMEN DE COSTOS DEL PROYECTO

Los costos de los profesionales son los ofertados en la Región. El tiempo de Duración del proyecto 1 año. Para los cursos los profesionales elaboraran sus propios materiales didácticos.

CONCEPTO	ACCIONES	MONTO EN EUROS	
Profesional agropecuario	Acompañamiento en todas las acciones	450.00 / mes ( 8 meses)	Total: 3.600,00
Técnico local contratado	Acompañamiento en todas las acciones.	300.00 / mes (8 meses)	Total: 2.400,00
Acondicionamiento terreno Casa Labañou Solidaria	Labores de drenaje y mejora del terreno	100.00	100.00
Materiales curso de capacitación	Acción 1: Materiales curso de capacitación	190.00	190.00
Mochilas para aplicación de abono foliar orgánico	Acción 2: Implementación Chacra ecológica Una mochila para cada familia	10 mochilas de 60.00	600,00
Composteras, abonos foliares y otros	Composteras y abonos foliares	160.00	160.,00
Semillas de hortalizas		350.00	350,00
Folleto - manual		100.00	100.00
<b>Total</b>			<b>7.500.00 euros</b>

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

ACCIONES.	A	M	J	J	A	S	O	N	D
CONTACTOS PREVIOS, DIFUSIÓN Y PREPARACIÓN DE MATEIALES	X	X							
PRIMER CURSO DE INTRODUCCIÓN			X						
DIAGNOSTICO Y DISEÑO PREDIAL.			X						
IMPLEMENTACIÓN DE LA CHACRA				X	X	X	X	X	X
TALLERES SALUD Y NUTRICION			X			X			
EVALUACION Y SEGUIMIENTO				X	X	X	X	X	X
INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EN EL CAMPO					X		X		X



## **Anexo 1 : Semillas adaptadas al distrito de Vilcabamba**

<b>Descripción</b>	<b>Precio (S/.)</b>
Zapallito Italiano X 500 gramos	45.00
Zanahoria Chantenay X 500 gramos	38.00
Col Corazón X 500 gramos	35.00
Rabanito X 500 gramos	24.00
Betarraga X 400 gramos	24.00
Coliflor X 500 gramos	65.00
Brócoli X 500 gramos	40.00
Cebolla Arequipeña X 500 gramos	64.00
Col Quintaleros 500 gramos	35.00
Apio X 500 gramos	115.00
Poro X 500 gramos	85.00
Espinacas X 500 gramos	27.00
Acelga X 500 gramos	38.00
Zapallo Macre X 500 gramos	28.00
Ají panca X 500 gramos	65.00
Pulverizador SOLO GERMANI	235.00
Roca Fosfórica	60.00
Guano de Isla	30.00

## **Anexo 2: Contenido de los talleres de capacitación agropecuaria:**

- Alimentación de la plantas (germinación, fotosíntesis, los nutrientes).
- Medio ambiente aéreo (Clima, aire ambiental).
- Medio ambiente terrestre "SUELO VIVO" (El suelo, su formación sus propiedades, componentes inorgánicos y la materia orgánica).