

TALLERES 2011

HUERTA ORGANICA BIOINTENSIVA

CIESA

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ENSEÑANZA EN AGRICULTURA SOSTENIBLE

- *Más de 60 talleres Dictados en Argentina, Bolivia, Perú, Paraguay, Chile y Costa Rica.*

	DIA	MES	LUGAR
Sábado 30	Domingo 31	Julio Nivel 1	Municipalidad Comodoro Rivadavia
Sábado 13	Domingo 14	Agosto Nivel 1	Merlo, San Luis
Sábado 20	Domingo 21	Agosto Nivel 1	CIESA, Lago Puelo.
Sábado 15	Domingo 16	Octubre Nivel 1	CIESA, Lago Puelo
Sábado 5	Domingo 6	Noviembre Nivel	CIESA, Lago Puelo.
Sabado 9	Domingo 10	Diciembre Nivel 1	CIESA, Lago Puelo

El sistema BIOINTENSIVO ha demostrado que puede producir entre **2 y 4 veces más rendimientos que el promedio de la región**, requiere **menos agua**, incrementa la cantidad de **materia orgánica del suelo**, utiliza sólo **herramientas manuales** y es **sostenible**.

Luego de **15 años de ensayos y experiencia** podemos afirmar que una persona trabajando **dos horas diarias** puede producir entre **600 y 1400 kg. De hortalizas** en un año en tan solo **150 m2 netos de cultivo**

Este sistema tan novedoso para nuestro país le fue enseñado directamente al **Ing. P. A. Fernando Pía**, por el **Maestro Hortelano John Jeavons**, de reconocida fama a nivel mundial, quien hace **35 años** viene desarrollando el método **BIOINTENSIVO**, en su centro experimental de **Willits, California., USA**

El método **BIOINTENSIVO** prescinde completamente de todo tipo de **agrotóxicos contaminantes del medio ambiente y muy peligros para la salud**.

EL CURSO ESTA DEDICADO TANTO A PERSONAS EXPERIMENTADAS COMO A PRINCIPIANTES DADO QUE INTENTAREMOS TRANSMITIR UN NUEVO MÉTODO DE REALIZAR LA HUERTA TANTO FAMILIAR, COMO COMERCIAL A PEQUEÑA ESCALA Y EN

Ing. P.A .Fernando Pia:

Técnico de la Dirección de Agricultura. Prov. Del Chubut

- *Director y Fundador del CIESA, 25 años de experiencia en Agricultura Orgánica y 17 años en el sistema BIOINTENSIVO. Disertante en conferencias: Universidad Davis USA; FAO Nac. Unidas, Alemania; IFOAM Argentina, Dinamarca, Suiza, y Canadá. Premio SARD en IFOAM' 02 en Canadá. Autor del Libro "Huerta Orgánica Biointensiva".*

PROGRAMA

Sabado

9:00 a 9:30 hrs.: Inscripción.

9:30 a 10:30 hrs.: Presentación de los participantes. Los peligros en el uso de Agroquímicos.
Tierras cultivables y Producción de Alimentos

10:30 a 10:45 hrs.: Té, mate, café.

10:45 a 13:00 hrs.: Ubicación de la huerta. Fundamentos del bancal profundo.

Breve historia del proyecto CIESA con introducción al método
Biointensivo. Proyección de diapositivas.

13:00 a 14:30 hrs.: Almuerzo.

14:30 a 16:00 hrs.: Trabajo práctico: Bancal profundo.

16:00 a 16:15 hrs.: Té., mate, caf 16:15 a 17:30 hrs.: Teórico y práctico sobre siembra y repique de cultivos .

17:30 a 18:30 hrs.: Teórico de compost.. Cultivos para compost. Sostenibilidad del sistema

Domingo

9.00 a 10:30 hrs.: Fertilización . Análisis de suelo. Fuentes orgánicas de Nitrógeno, Fósforo y Potasio.

10:30 a 10:45 hrs.: Té, mate.

10:45 a 13 hrs.: Práctico de Compost y de cultivos para Compost

13.00 a 14:30 hrs.: Almuerzo.

14:30 a 16:30 hrs.: Trabajo práctico. Fertilización . Transplante. Colocación del túnel bajo.

16:30 a 16:45 hrs.: Té, mate.

16:45 a 18:00 hrs.: Práctico sobre planificación. Cómo organizarse para producir nuestro
Propio alimento y generar ingresos.

18.00 a 18:30 hrs. Recorrida por la huerta. .

18.30 a 19.30 hrs.: Costos construcción y mantenimiento de una huerta. Evaluación. Entrega de
Certificados.

Informacion :

Tel: 02944 – 471832. Cel. 02944 15313866 Dirección postal: U.P. N 1. , C.P. 9211, El Hoyo, Chubut. email: proyectociesa@gmail.com Web: www.proyectociesa.com.ar

Chacra CIESA. Ruta Nacional 40 Km. 1908. Bajada Los pañiles Las Golondrinas. Lago Puelo. Chubut. (a 7 km. De el Bolsón y 130 KM de Bariloche)

- Inversión \$ 300.-
- Incluye, carpeta con material bibliográfico, (hay un libro y DVD recomendados cuyo costo es aparte),
- Lugar para dormir en e l salón tipo refugio, o en carpa (traer bolsa)
- Lugar para Cocinar equipado ,
- Ducha con agua caliente
- compost Toilette
- Vegetales de la huerta para prepararse los alimentos durante el transcurso del Taller