



CIESA
Centro de Investigación y
Enseñanza en Agricultura Sostenible



Taller Huerta Orgánica BIONTENSIVA

El sistema BIONTENSIVO 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 más **23 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 **45 años** viene desarrollando el método BIONTENSIVO, en su centro experimental de **Willits, California., USA**

El método BIONTENSIVO prescinde completamente de todo tipo de agrotóxicos contaminantes del medio ambiente y muy peligrosos para la salud.

DOCENTES

Ing. P. A. Fernando Pía

- *Director Fundador de CIESA. 33 años de experiencia, en el país y en el extranjero, en agricultura orgánica y 23 años en el sistema BIONTENSIVO.*
- *Disertante en diferentes foros realizados en la Universidad Davis (USA), En la FAO (Naciones Unidas), Alemania, En IFOAM : Dinamarca; Suiza , Canadá. y Argentina.*
- *Mas de 130 talleres de Huerta Biointensiva , dictados en Argentina, Chile, Perú, Bolivia, Paraguay, Uruguay, Costa Rica, Mexico Colombia,,Pais Vasco e Italia.*
- *Premio SARD, IFOAM, 2002, en Canadá*
- *Autor del Libro “Huerta Orgánica Biointensiva”*

Maria Ines Gache

- *20 años de experiencia dictando más de 30 seminarios de COCINA MACROBIATICA conjuntamente con el Dr. JOSE LUIS MARTINEZ,*
- *Asesoramiento en dietas macrobióticas a más de 500 pacientes particulares*
- *Más de 120 clases de “Cocina para la Salud “en forma particular en todo el país, Chile, y Colombia*
- *Creadora de la receta del PAN De ARROZ, y lo distribuye por todo Buenos Aires*
- *Elaboro TEKKA, que es un concentrado de Hierro (26 veces mayor que la carne) con receta propia*

El taller está **orientado, tanto a personas con experiencia como a inexpertos**, dado que se intenta transmitir un **NUEVO METODO DE AGRICULTURA** a una escala de huerta Familiar y comercial a pequeña escala, y en especial para **CULTIVOS BAJO CUBIERTA**. Es adaptable a cualquier tipo de clima.

PROGRAMA

Lugar de capacitación: Chacra de Proyecto Rural Integrador JANUS.

Dir. : RN 151, Km 24,5, Contralmirante Cordero, Río Negro, Argentina.

Sábado 9 de Octubre de 8.30 a 13hs y de 15 a 19hs

- Inscripción. Presentación de los participantes.
- Los peligros en el uso de agroquímicos.
- Trabajo práctico. Bancal profundo.
- Ubicación de la huerta.
- Fundamentos del bancal profundo breve historia del proyecto CIESA con introducción al método Biointensivo. Proyección de diapositivas.
- Teórico y práctico sobre siembra y repique de cultivos en almácigos.

Domingo 10 de Octubre de 9 a 13hs y de 15 a 19 hrs

- Teórico de compost. Cultivos para compost.
- Sostenibilidad del sistema. Fertilización orgánica. Análisis de suelo. Fuentes orgánicas de N,P, K.
- Práctico de compost y de cultivos para compost.
- Trabajo práctico. Fertilización del bancal profundo.
- Trasplante de cultivos.
- Colocación del túnel bajo.
- Costos de producción.
- Teórico y práctico sobre planificación. Cómo organizarse para producir nuestro propio alimento y generar ingresos.

Costo del taller: 5900\$ (cinco mil novecientos pesos). Pago efectivo o transferencia bancaria.

- *Se encuentra disponible para la venta el libro **HUERTA ORGÁNICA BIOINTENSIVA** del Ing. Agr. Fernando Pía, el cual podrá ser adquirido el día del evento con previa solicitud. El valor es de \$2200.*
- *Se solicita a los participantes en caso de contar con rastrillo, pala y laya o bieldo, llevar sus herramientas para la utilización durante las actividades prácticas. En caso de no poseer, se hará uso compartido de las disponibles para el taller desde la organización.*
 - *Les recomendamos llevar, si tienen, una silla plegable cómoda...*
- *Podrán consultar con anticipación alternativas y disponibilidad de alojamiento en chacra, y comidas de desayuno/merienda, almuerzo/cena.*

Saludos y los/las esperamos para compartir estas excelentes jornadas de huerta en un lugar increíble!!

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Contacto: Ing. Agr. R. Alfonso Guasco

Celular: +54 9 2995240232



E-Mail: inscripcionhuertabio@gmail.com

Web info CIESA: www.proyectociesa.com.ar