



PROYECTO
Ciesa
Centro de Investigación y
Enseñanza en Agricultura Sostenible

Taller Huerta Orgánica **BIONTENSIVA, SUSTENTABILIDAD, ALIMENTACION**

Viernes 24, Sábado 25, Domingo 26,

Lunes 27 Febrero 2023

Lugar : La CONFLUENCIA LODGE,

Mallín Ahogado, El Bolsón

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 **25 años de ensayos y experiencias** podemos afirmar que en tan solo 5 bancales de 10 m² cada uno se puede producir entre 400 y 600 Kg. de hortalizas (según clima), que representan 10 kg. por semana durante un año para el consumo de una familia promedio con un trabajo de entre 1 y 2 horas por día, todo con herramienta manuales y en forma sostenible.

Este sistema novedoso para nuestro país (Argentina) 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 BIOINTENSIVO, en su centro experimental de **Willits, California., USA**

El método BIOINTENSIVO prescinde completamente de todo tipo de agro tóxicos contaminantes del medio ambiente y muy peligrosos para la salud.

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 . Es adaptable a cualquier tipo de clima.

DOCENTES

Ing. P. A. Fernando Pía

- *Director Fundador de CIESA, Lago Puelo. Chubut., ARGENTINA 25 años de experiencia en el sistema **BIOINTENSIVO**.*
- *Discípulo De Jhon Jeavons, creador del método, viajando en varias oportunidades a USA para capacitarse*
- *Disertante en la Universidad de Davis (USA), En la FAO (Naciones Unidas), Alemania, En IFOAM : Dinamarca; Suiza , Canadá. y Argentina.*
- *Más de **170 talleres** de Huerta BIOINTENSIVA , dictados en Argentina, Chile, Perú, Bolivia, Paraguay, Uruguay, Costa Rica, México, Brasil Colombia . Italia y País Vasco.*
- ***Premio SARD**, IFOAM, 2002, en Canadá*
- *Autor del **Libro “Huerta Orgánica BIOINTENSIVO”***

María Inés Gache

30 años de experiencia dictando más de 30 seminarios de *COCINA MACROBIATICA* conjuntamente con el *Dr. José Luis Martínez*

- **Asesoramiento en dietas macrobióticas a más de 500 pacientes** particulares
- Dicto más de **100 clases de “Cocina para la Salud”**, en toda Argentina.
- Creadora de la receta del **PAN De ARROZ**, se distribuye por todo Buenos Aires
- Elabora **TEKKA**, que es un concentrado de Hierro (26 veces mayor que la carne) con receta propia.

Mark Jordan

Jardinero, desarrollador del Proyecto La Confluencia Lodge una iniciativa de La Fundación LEAF , Land Ethic Action Fundation, de la cual Jordan es Presidente. Con el objetivo de aplicar tecnicas de jardinería, energia y construccion sustentable a escala familiar.

Helena Maria Aguero

Terapeuta Holistica, especializada en alimentación saludable, desarrollada de Patagonia Organica alimentos Consientes, Manager de La Confluencia Lodge.

PROGRAMA

Día Viernes 24 Febrero

De 10.30 a 14 Hs : Inscripción. Presentación de los participantes. Recorrida por la Hosteria, donde mostraremos

- A.- La Construcción principal del Lodge realizada con fardos de Paja y adobe y madera
- B.- Un Sistema Eléctrico en base a la instalación de una Turbina Hidroeléctrica sobre el embalse de una arroyo
- C.- Sistemas de conservación de Alimentos utilizando la refrigeración de la Tierra
- D.- Sistemas combinados de generación de agua caliente, utilizando Estufas de alto rendimiento.
- E.- Tinajas de agua caliente a base de leña.
- F.- Sistemas combinado de gas y leña para la Cocina Económica.

G.-Sistemas de producción manual de molido de trigo y jugos de fruta

H.- Sistema de reciclaje de materia Orgánica.

I.- Sistema de construcción económica de mini cabañas de lonas.

J.- Sistema de recuperación de aguas grises y descontaminación de aguas cloacales.

14.00 a 15.30 Hs Almuerzo

15.30 a 18s. : Preparación de la tierra. Herramientas. Bancal Profundo o doble excavación

18.00 a 19 Hs: Charla Sobre Agrotoxicos. Proyección sobre trayectoria del CIESA

Sábado 25 Febrero

9.00 a 11 Hs: Teórico y práctico sobre Compost y siembra de cultivos para compost.

Charla Sobre “ La Vida en el Suelo”. Power Point sobre Compost.

De 11 a 13 Hs: Practico de Siembra y repique en almácigos de semillas de estación.

De 13 a 14.30 Hs: Almuerzo en el lugar.

De 14.30 a 17.30 Hs: Fertilización del bancal. Trasplante de distintos cultivos.

Colocación del túnel bajo. Telas agrícolas; medias sombras, control anti- pájaros Siembra directa de zanahoria, rúcula, rabanitos y

De 17.30 a 19 .00 Hs: Teórico y Práctico sobre planificación. Cómo organizarse para producir nuestro propio alimento y generar ingresos.

Día Domingo 26 Febrero

- **De 9.00 a 13 Hs :**
- Recorrida por la huerta Comentando los distintos aspectos a tener en cuenta en el manejo de Cultivos de Tomate, Zuchinis, apios, lechugas, Acelga remolachas, Zanahorias, Espinaca,cebollas. puerros, ajos, Albahacas, choclo, papas.
- Prácticas de Cosecha, técnicas, manejo , cadena de frio, momento óptimo, presentación del producto. preparación de Mix de verdes con verduras babyes para venta en negocios; preparación de Ensaladas con presentaciones Gourmet.
- Distintas Técnicas de conservación de la cosecha, según clima

De 13.00 a 14.30 Hs : Almuerzo

De 14.30 a 18 Hs : Manejo orgánico de plagas y Enfermedades

- Breve charla para reforzar conceptos especialmente de prevención.
- Practica de preparado de Cuasia Amara para control de pulgones. Utilización del jabón Potásico y de aceite de neem. Polvo de diatomea preparación. Preparación de fungicida Phyton, a base de cobre quelatado.
- Repelentes.; practica de purín de ajeno y ortiga, prevención distintos tipo de moscas. Armado de trampas para distintos insectos , con cartón corrugado, tablitas de color amarillo, color azul,
- **Auto producción de semillas.**
- Aspectos a tener en cuenta,
- Practica de limpieza de semillas. Practica de prueba de germinación. Tips para conservación de semillas. Ensabrado, identificación.

Dia Lunes 27 de Febrero

De 9 a 13 hs. : Macrobiotica

De 13 a 14.30hs : Almuerzo

De 14.30 a 18hs : Alimentation saludable. Técnicas de fermentación familiar, microbioma, utilización de verduras de la huerta y como conservarlas como el chucrut y el Kefir.

Masa madre, como iniciar una masa madre y como utilizarla para distintas fermentaciones largas o cortas.

Conservas de alimentos cuales y como.

Tinturas: como aprovechar hiervas y "yuyos" de la huerta para nuestro propio botiquín saludable.

De 18.00 a 1830: Despedida y Cierre

Se recomienda traer sillas plegables y herramientas como palas, laya, rastrillo, azada, palitas.

Se recomienda que previo al curso ver el video por You Tube : HUERTA ORGANICA BIOINTENSIVA", de 1 hora de duración. En el canal de CIESA

Leer los 5 primeros capítulos de libro Huerta Orgánica BIOINTENSIVA. (Primera edición que está en internet. Autor Fernando Pia.

INVERSION:

El cupo de participantes es limitado:

Se incluye Carpeta con material bibliográfico. Los libros estarán disponible para la venta También se puede adquirir una versión digital más económica que el papel.

Formas de pago

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Telefono: **Celular:** **Mail:**

Para mas information sobre el CIESA ver :

-
-
-
-
-
-

-
-
-
-

•
•
•
•

•
•
•
•
•
•

