

Sementes crioulas da Cooperfumos/MPA

Tatiana Schiavon



Os jovens são sujeitos fundamentais para a construção da agenda pública e estratégias da agricultura familiar e camponesa nas suas comunidades.



A Cooperativa Cooperfumos

Resgata, multiplica, produz e comercializa sementes crioulas e varietais na região Sul do Brasil desde o ano 2004. Potencializamos as linhas estratégicas da soberania genética e a soberania e segurança alimentar e nutricional.



Estratégias:

- Diversificação da produção de sementes e alimentos minimamente processados em sistemas agroecológicos;
- Garantir assistência técnica em processos de transição agroecológica com uso de variedades adaptadas e bioinsumos;
- Consórcio com adubos verdes e com rotação de culturas;
- Fortalecimento de estruturas produtivas como tecnologias digitais, sistemas de irrigação, maquinário e estufas;
- Fomento da certificação participativa e construção de mercados locais e diferenciados.

Producción de Pollos parrilleros



ING. AGR. MIGUEL ÁNGEL RECALDE ORTELLADO



Soy del Departamento de Misiones de Paraguay, soy Ingeniero Agrónomo y vicepresidente de la Asociación Juvenil "Líderes Agropecuarios de Misiones". Mi proyecto es de producción de pollos parrilleros.

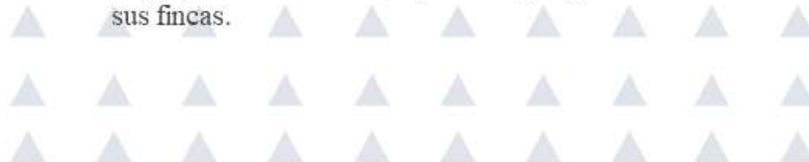
Las actividades del proyecto incluyen: la construcción de una infraestructura apropiada para la producción, la capacitación constante para una buena producción sostenible y sustentable en cada ciclo productivo, exponer y compartir conocimientos para una buena producción y optimizar los recursos locales.

Actualmente apoyando a más jóvenes elaborando proyectos, coordinando, planificando y asesorando para ir apoyando a familias, a producir y explotar al máximo sus fincas.

Mi proyecto, se encuentra en plena fase de preparación y construcciones para volver y continuar con la producción de pollos parrilleros y realizar la comercialización junto con otros rubros agropecuarios de nuestra asociación en el mes de diciembre, aprovechando las fiestas de fin de año, temporada que existe gran demanda de alimentos.

Actualmente integro las actividades de mi proyecto de producción de pollos parrilleros con la producción de hortalizas, ganado vacuno, asistencia técnica a pequeños productores jóvenes y sanización pecuaria. Y un nuevo proyecto en desarrollo en elaborar cerveza artesanal.

Soy parte de la organización juvenil "Líderes Agropecuarios de Misiones" por lo cual participé de la encuesta de Juventud y Tecnología de PROCISUR y del Seminario-Taller con Jóvenes de la Región SUR en la ciudad de Buenos Aires. Vengo trabajando con el grupo de Jóvenes del PROCISUR desde el año 2019, representando a Paraguay.



Producción campesina en El Impenetrable



Contacto: Daniel Liberatti

- ✉ danielliberatti@gmail.com
- 📷 [frentenacionalcampesino](#)
- 📘 Frente Nacional Campesino
- 📞 Celular 364 445 0756



Producir alimentos, artesanías y elementos de trabajo en el monte nativo

Desde el Frente Nacional Campesino (FNC), compartimos nuestra experiencia en cuatro organizaciones de base en el territorio. Nos situamos en el norte de Argentina, precisamente en la provincia del Chaco. Las organizaciones de base a las cuales nos referiremos son Asociación El Caudillo, Asociación Juana Azurduy, Unión de Campesinos Criollos del Impenetrable y Asociación General Güemes. Las mismas se encuentran ubicadas en el departamento General Güemes de la ya mencionada provincia y están conformadas por agricultores y agricultoras familiares.

Las familias campesinas producimos un amplio abanico que forma parte de la subsistencia como así también del abastecimiento de los cascos urbanos a nivel local.

Dicha producción abarca desde la cría y faena de ganado menor –cerdos, cabras, ovejas, ganado mayor – principalmente vacunos, aves de corral –pollos, patos y pavos, como así también la producción en chacra de zapallos, mandioca, choclos y batata. La producción es realizada en los predios que posee cada familia campesina que en general es una tenencia precaria.

La producción es llevada adelante de manera sustentable, con un especial cuidado del medio ambiente ya que las familias campesinas de la región no realizan prácticas de deforestación para llevar adelante sus prácticas productivas, ni tampoco la aplicación de agroquímicos.

La comercialización de la producción es llevada adelante de forma individual a clientes que viven en centros urbanos, y también en ferias campesinas en forma colectiva.





Hydroverde Paraguay



ARNALDO ALEXIS AYALA OVANDO y ROGELIO CABRERA GAUTO



HYDROVERDE™
PRODUCTOS HIDROPONICOS



Somos una sociedad de dos jóvenes amigos, compañeros de trabajo en una empresa de telefonía celular en Asunción. Contamos con el involucramiento de toda nuestras familias (mujeres, padres, madres, hermanos, hijos, sobrinos). Hemos mejorado las técnicas en el cultivo de hortalizas para proporcionar a los consumidores productos de mejor calidad que puedan satisfacer todas sus necesidades en tiempo y forma y estar así seguros de que lo que estarán consumiendo son alimentos sanos y saludables. Comercializamos hortalizas hidropónicas como lechuga de la variedad pirati y morado, espinaca, rúcula, perejil, culantro (kuratú), albahaca, berro, apio, entre otros. También producimos hortalizas de siembra tradicional como pepino en invernaderos y la producción y comercialización de frutillas en campo e invernadero. Actualmente tenemos compradores en finca, comercios locales y supermercados de la región

Hemos diversificado las estrategias de comercialización con la pandemia; uno de los medios es el enlace con el potencial cliente, a través de llamadas telefónicas, donde solicitamos una audiencia para la posterior visita y presentación directa del producto con todas las medidas de bioseguridad. Este medio directo es muy eficaz ya que ofrece la oportunidad de hacer conocer cómo se producen las hortalizas. Otro medio es a través de las redes sociales para promoción y comercialización del producto. También el diseño de la marca en el etiquetado del producto, de manera a diferenciarlo en las góndolas de los supermercados. Hemos diseñado un logo para la marca y lo incluimos en el etiquetado del producto con la mención del galardón recibido el año 2019 como "Mejor Joven Productor Sostenible" un Concurso Nacional para jóvenes productores agrarios organizado por el IPTA/CAH/MAG.





Producción de biopreparados de Jóvenes de comunidades mapuche en la provincia de Arauco, Región del Biobío, Chile.

Jóvenes de comunidades mapuche en la provincia de Arauco, Región del Biobío

Contacto: Mario Melita Pascal

✉ mmelita@it.ucsc.cl
mario.Saavedra@inia.cl
☎ Celular +56 9 42588421



Biopreparados para la horticultura de Arauco

Un grupo de jóvenes emprendedores pertenecientes a comunidades mapuche de la provincia de Arauco, Región del Biobío, en Chile, e han asociado en torno a la producción de bioinsumos, de manera que se transforme en una unidad de negocio para ellos.

Es importante mencionar que no existe en la provincia de Arauco una oferta de biopreparados (compost, lombricompost, supermagro, bioles, etc.) para la producción agroecológica, pero sí hay una creciente demanda por su uso, por lo que este grupo pretende dar respuesta a esa demanda que está dada principalmente por las productoras de hortalizas de la provincia.

Para ello, han solicitado al INIA que los apoye en los aspectos técnicos que requiere su emprendimiento, ya que si bien, están produciendo diversos biopreparados de manera autónoma, necesitan agregar mayor conocimiento que implique obtener productos de calidad y que cumplan con la normativa vigente.

Se espera que mediante esta experiencia se logre:

1. Un grupo de jóvenes consolidado y capacitados en la obtención de biopreparados.
2. Una oferta de biopreparados de calidad para la producción hortícola de la provincia.
3. Técnicas y prácticas difundidas entre técnicos y productores de la provincia.

En la preparación, aplican conocimientos ancestrales de su cultura mapuche.

Se espera que esto contribuya a cumplir el anhelo como jóvenes, de no tener que migrar del territorio en busca de oportunidades.



Forjando el futuro, Arando la tierra



RODRIGO ANTONIO COLMÁN MARTÍNEZ

✉ rodrigocolmanmart@gmail.com

📘 Rodrigo Colmán

📷 @rodrigo.colman.779

☎ +595 981 704 258



Soy del Departamento de Paraguari, República del Paraguay, mi profesión es Ingeniero Agrónomo y mi proyecto productivo se llama "Forjando el futuro, Arando la tierra", la implementamos junto con mi hermano Enrique, quien también es Ingeniero Agrónomo y recibimos todo el apoyo y respaldo de nuestra familia.

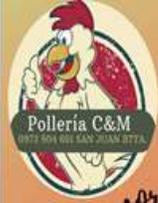
Nos propusimos a producir productos fruti-hortícolas en cantidad y calidad para la comercialización de manera a obtener ingresos económicos, dando hincapié al aprovechamiento del terreno familiar, aplicando técnicas y conocimientos adquiridos en la formación académica como Ingeniero Agrónomo.

Las actividades incluyen la realización de cultivos rotativos y temporales de frutas y hortalizas de acuerdo al calendario asignado para la siembra, preparando la tierra previo análisis de suelo para enriquecerlo con minerales, estiércol de gallina, y otros, conforme a las necesidades del mismo, de tal manera a optimizar las parcelas productivas.

Con la asistencia técnica agrícola de la Gobernación de Paraguari y especialistas en sistemas de riego, participamos desde el año pasado en reuniones de coordinación para la planificación, gestión organizativa y la ejecución de un proyecto para la construcción de un pozo artesiano para riego agrícola, para nuestro proyecto y el beneficio futuro para otros productores y productoras de nuestra Asociación de Productores "Comité Kokué Porã"

Actualmente producimos cebollas, papa, locote, sandía, y uva. La comercialización de nuestros productos lo hacemos a través de la Asociación, desde la misma finca y también de manera particular a los centros de comercialización regional y nacional.





¡Pasión por lo artesanal!



Comercialización de pollos al spiedo y autoconsumo agrícolas.

Cecilia Coronel

✉ ceci20171994@gmail.com

📷 polleriacym

📍 Pollería C & M

☎ Celular 0973 504 601



Pollería C & M

1. Pollería C&M tiene gran importancia organizacional, ya que se convierte en una valiosa herramienta para que los líderes plasmen el rumbo deseado y se generen sinergias entre las áreas para la consecución de los objetivos deseados.

1.1 VISIÓN

Ser la mejor opción en alimentos de calidad y disfrute al degustar cocinados a la brasa en la ciudad de San Juan Bautista Misiones, Paraguay y generando bienestar a los interesados.

1.2 MISIÓN

Brindar a nuestros clientes las mejores opciones para deleitar su paladar con alimentos preparados a la brasa a través de una experiencia placentera e inolvidable.

1.3 VALORES

- Estamos comprometidos con el bienestar de nuestros clientes y demás interesados.
- Difundimos respeto por el medio ambiente y la sociedad.
- Buscamos mejorar siempre a través de la innovación y la creatividad.
- Promovemos la confianza mutua y el trabajo en equipo.

También se pretende preparar almuerzos de nuestra propia producción agrícolas para que nuestros clientes pueda disfrutar en familia y de aprovechar de los nutrientes de cada fruto, verdura, carne, en el cual nos aportará en la buena formación de nuestro cuerpo.





Colectivo Las Gurisas Soriano, Uruguay

Contacto: Lucía Cordero

 cordera69@gmail.com

 Celular +598 9 4589750



Producción agroecológica en Colonia Instrucciones del año XIII

Somos tres mujeres jóvenes que desde hace un año estamos radicadas en la colonia Instrucciones del año XIII del Instituto Nacional de Colonización, ubicada al oeste de nuestro país en el departamento de Soriano, sobre las costas del arroyo Cololó; nos encontramos haciendo uso de una extensión 1 ha en la Unidad Cooperaria N°1

Nuestro objetivo es la realización de producción hortícola agroecológica, que aporte a la soberanía alimentaria de quienes habitamos este territorio, ofreciendo una canasta diversa de hortalizas frescas; plantines y productos elaborados como salsas, mermeladas y conservas.

Estos productos son comercializados directamente a los/as consumidores/as, por distintas vías. En primer lugar a las 18 familias que viven en la colonia; a visitantes que llegan en el marco del proyecto de turismo rural que se desarrolla en el territorio y a grupos de consumo de vecinos/as organizados/as de ciudades cercanas. Además, comercializamos en un local de ventas en la ciudad de Mercedes, en conjunto con los productos lácteos artesanales de la Unidad Cooperaria.

En esta colonia, no se realizaba producción de hortalizas hacía más de 25 años, por lo que la reincorporación de esta área es innovadora, aportando desde la alimentación de las familias directamente, además de permitir el intercambio de saberes en cuanto a la producción y procesado de alimentos. A nivel regional existen pocos casos de producción de hortalizas y no abastecen totalmente la demanda, por lo que las frutas y verduras muchas veces provienen del sur del país con disponibilidad y calidad fluctuantes. Por otra parte en la zona litoral oeste del país la agroecología no se encuentra difundida en comparación con la zona sur, por lo que el funcionamiento de la horticultura agroecológica en este lugar es innovador e interpela el modelo de producción agropecuaria hegemónico.

Como colectivo, estamos convencidas de que la agroecología es la forma de producir de modo respetuoso con el medio, que nos representa y queremos seguir desarrollando.





SIEMBRA DE SÉSAMO EN EL DEPARTAMENTO DE GUAIRÁ.

Martha Elizabeth Silvero Espínola

 marthasilvero20@mail.com

 martha_silvero_

 +595976671376



Metodología de la investigación

El sésamo, uno de los cultivos que adquiere mayor importancia en los últimos años, pero su principal problema es la limitación a los factores ambientales, la siembra realizada en la fecha correcta, constituye la primera regla de oro, evitando exponer el cultivo a periodos largos de falta o exceso de humedad, condiciones que predisponen a la incidencia de patógenos y consecuentemente disminución del rendimiento. El objetivo fue evaluar la época óptima de siembra de sésamo variedad Escoba Blanca, en el Dpto. de Guairá. La duración de experimento fue desde agosto 2020 hasta mayo 2021. El diseño experimental utilizado fue completamente al azar con dos tratamientos (1ra época: 22 de octubre y 2da época: 22 de noviembre) y cuatro repeticiones, total ocho unidades experimentales,



Los bloques de 11 m por 3 m cada uno, la unidad experimental tuvo tres hileras, de 3 m por 2 m, total de 6 m², la hilera tuvo una distancia de 1 m y 0,1 m entre plantas. La parcela útil de cada unidad experimental era de dos hileras. El área experimental fue de 71,5 m². Los resultados obtenidos muestran que la primera época tuvo mejor comportamiento, tanto en la variable rendimiento como el número de capsula por planta, rama fructífera y altura de planta. El rendimiento mayor con media de 16.20 kg/ha, mientras que la 2da época una media de 6.66 kg/ha. El mayor número de ramas fructíferas se obtuvo en la 1ra época con medias de 7 y 5 para la 2da. En cuanto al peso de mil semillas, la 1ra época presentó mayor efecto con medias de 2.22 g y la 2da 2.15 g pero sin mostrar diferencia significativa, para el número de capsulas por planta y altura, la 1ra época fue superior con medias de 132 cápsulas y 2,27 m de altura, mientras que 2da época con medias de 90 cápsulas y 1,49 m de altura.

 PROCISUR

 JOVENES
del PROCISUR



“Smart Beef”, Producción de Carne Inteligente

DARÍO CABRIZA RAMÍREZ



Soy del Departamento de Cordillera - Paraguay, Ingeniero Agrónomo y tuve una experiencia laboral en USA durante el año 2018 lo cual me motivó a generar una actividad productiva ganadera llamada “Smart Beef, Producción de Carne Inteligente” cuya propuesta es la producción de carne de calidad y rentabilidad a largo plazo.

Buscamos satisfacer los requerimientos nutricionales del ganado vacuno de corte, proveer de forma intensiva la ración balanceada al ganado vacuno, de forma rentable y sostenible, producir carne de calidad a un precio rentable para pequeños y medianos productores, producir carne de calidad utilizando insumos forrajeros disponibles en la región (sub-productos industriales).

El sistema de producción, faena y comercialización de ganado de carne se encuentra en plena ejecución, no hemos tenido inconvenientes en la pandemia, ni en los controles para el transporte y entrega de productos que se realizan en las carnicerías locales de Eusebio Ayala, Caraguatay e Isla Pucu, Departamento de Cordillera tomando todas las medidas de bioseguridad y protocolo recomendados por las autoridades sanitarias.

Para la juventud rural es posible producir y comercializar carne de calidad utilizando insumos forrajeros disponibles en la región (sub-productos industriales) e integrar sistemas de producción agrícolas y pecuarios en el mismo establecimiento productivo como una estrategia de rentabilidad y sostenibilidad.



Emprendiendo Productivo Pachamama



Angelica Rodriguez

@ange.rodrimidon

Angelica Rodriguez Midon

+59899493419



Sistema Productivo

Productora Familiar, colona en Santander Departamento de Tacuarembó, Uruguay

Desde hace un año, conjuntamente con mi hermana, llevamos adelante un emprendimiento ganadero-ovino.

El sistema está basado en la la Cría Vacuna y Cría Ovina, con base la pastura natural.

La comercialización la hacemos en remates ferias de la zona.

Metas:

- Desarrollar el emprendimiento, trabajar y vivir del mismo, como un modelo sustentable.



Producción hortícola bajo invernadero artesanal



HUGO ROLANDO FLORENTÍN CHAPARRO



Soy Horticultor y Licenciado en Administración Rural. Soy hijo de Don Eladio Florentín y Doña Teodora Chaparro, es el tercero de cinco hermanos, quienes lo apoyan en el emprendimiento familiar.

Junto con mi familia me dedico a la producción frutihortícola y lideré la construcción de tres invernaderos nuevos por el precio de uno, es decir; utilizando maderas de la finca, estructuras de hierro preparados por mi mismo, con la compra de la malla, algunos bulones y la mano de obra local, logramos construir nuestra propia estructura productiva. Esta iniciativa ha servido de motivación y ejemplo para otros productores locales que se han animado a hacer lo mismo, después de ver la infraestructura de un invernadero artesanal.

Actualmente me encuentro enfocado en la diversificación y comercialización de su producción. Producimos lechuga, zanahoria, frutilla, cebolla, rabanito, tomate y locote en invernadero, e integrarlo a la producción pecuaria de ganado vacuno y la chacra con el cultivo de mandioca, poroto y maíz.

Hemos adquirido valor a nuestros productos, mejorando el embalaje, el etiquetado, la información al consumidor, además la preparación de los productos lavados listos para el consumo y la elaboración de postres de venta directa.

La comercialización lo realizamos en mercado local, distribuyendo a comercios, ferias, despensas, supermercados locales.



“SANTA CLARA Emprendimiento”: *Kure Ñemopu´ã*; Sistema de producción de cría porcina. Eirumi; cria de abejas, producción de miel.



RAMÓN GIMÉNEZ ROJAS



kure ñemopua

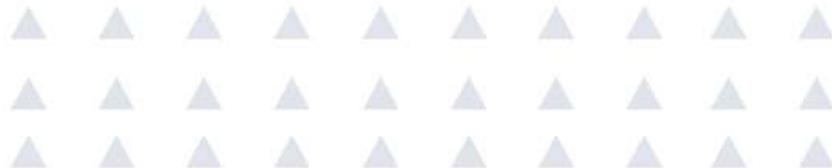


Estamos en el Departamento de Caazapá - Paraguay, Bachiller Técnico Agropecuario e Ingeniero Agrónomo y llevo adelante mi proyecto “Kure Ñemopu´ã”: Sistema de producción de cría porcina.

Con este proyecto busco el incremento de la producción porcina con la finalidad de mejorar el ingreso económico con la venta del producto obtenido, a la par de esto inculcar el trabajo en familia con la explotación del ganado porcino siendo este un animal dócil, el cual puede ser manejado por los integrantes de la familia rural campesina.

Contamos con un apiario pequeño con unas 70 colmenas que se encuentra produciendo miel, los mismos están adyacentes a la Pomera este es una empresa de cultivo de eucalipto con una 17,000 has, y con una reserva natural de 5.000 has de monte natural.

Se busca inculcar la tenencia de colmenas por lo menos 2 a 3 cajas por familia para generar ingresos o el consumo de un producto natural con muchas propiedades.



i+D como modelo de negocios en el sector agropecuario

14:00

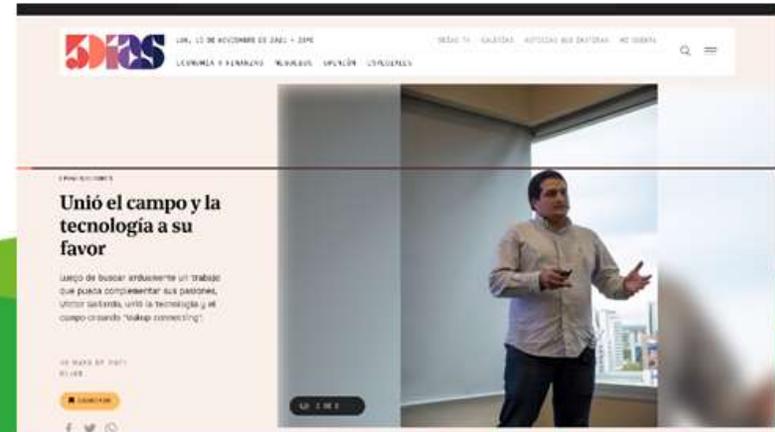
"Acción Mipymes" brindó asistencia a 131 microemprendedores



Asunción, Paraguay, Agencia IP- El Gobierno Nacional brindó apoyo (registro) a 131 micro, pequeñas, medianas y "nuevas" empresas (Micro y pequeños negocios de comercio "Acción Mipymes", impulsado por el Ministerio de Desarrollo y la Juventud Paraguaya (MDJ), a fin de impulsar el desarrollo económico y generación de empleo.

La asistencia consistió en la revisión de sus condiciones, es decir se emitió un informe de hasta 100 millones de guaraníes, otorgando los respaldos de la actividad que se realiza en el marco de el programa "Acción Mipymes".

Víctor Gallardo



El futuro del agro es hoy

Innovación y Desarrollo, puntos claves a la hora de emprender en el sector agropecuario. Independientemente al recurso capital, es necesario que estos puntos sean considerados desde el inicio. Lo importante es tener la visión, de que en algún momento se podrá lograr tal objetivo.

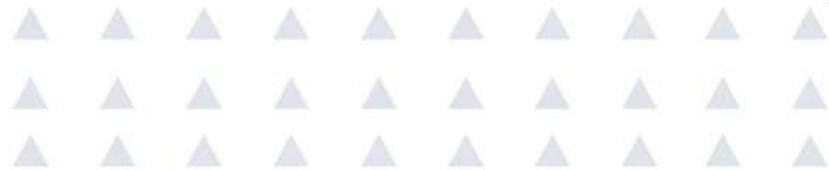
Cuando decidimos emprender nuestros negocios, vimos la oportunidad de aplicar esa premisa y aún, sin contar con los recursos necesarios, lo que hizo que podamos ir un paso más adelante fue y sigue siendo el Equipo multidisciplinario.

Emprender desde el por qué, entender el propósito de lo que hacemos, y por qué lo hacemos son los pasos claves para luego ver los recursos disponibles con los que contamos.

Han transcurrido varios fracasos desde que iniciamos pero cada fracaso nos acerca más al éxito. Postular a programas de fortalecimiento a emprendedores y mejora empresarial nos ha dado un grado de madurez como empresa y como personas.

Actualmente estamos trabajando en la validación de una App que permite el registro de animales por medio de bastones RFID reciclados y el monitoreo de tareas del personal de campo. Así como negociando la participación de inversores en nuestra empresa.

Me gustaría aprovechar este espacio, para motivar a más jóvenes de mi país (Paraguay) y a toda la comunidad joven rural PROCISUR a que se animen, que se jueguen ese sueño, sea cuál fuese, hagan el diseño del mismo y busquen las alternativas. De mi parte, estoy dispuesto a enseñar y transmitir mis experiencias a quién lo necesite.





Producción de leche vacuna en el Chaco Paraguayo



Aida Raquel Gómez Acosta



Soy del Departamento de Presidente Hayes, Chaco Paraguayo, soy Licenciada en Administración Rural, hija de Don Erico Gómez y Doña María Gloria Acosta, la segunda de tres hermanos. Me incorporé a la actividad productiva pecuaria hace 6 años junto con mi familia con quienes llevamos adelante la Producción de leche vacuna en Ávalos Sánchez, Chaco Paraguayo. Soy miembro de un comité de productores de leche vacuna, que cuenta con 17 socios.

Este proyecto consiste en la intensificación y modernización de la producción de leche, para ello mejoramos la infraestructura, el manejo de los corrales, los potreros, la sala de queso y también el modelo de alimentación principalmente para el invierno, realizando los análisis y propuestas para la variabilidad y disponibilidad de alimentación (balanceados, pasturas y forrajes, producción de heno, silos y otras alternativas).

Otra de las actividades que hacemos es el mejoramiento del producto (leche) para su continua comercialización a la Cooperativa Chortitzer Ltda. y al excedente poder darle valor agregado con la quesería artesanal.

Con el "modo Covid" de vivir, y las medidas sanitarias recomendadas para enfrentar la pandemia a nivel de establecimientos productivos, incluimos algunos ajustes, porque ya veníamos realizando varias prácticas de inocuidad y manipuleo de la leche. El uso del tapabocas, la desinfección, el uso de alcohol, lavandina y otras medidas para el transporte de la leche y el queso artesanal.





Frutos de la Tierra a la Mesa, como economía sustentable

SERGIO MIGUEL CUBILLA ALLENDE



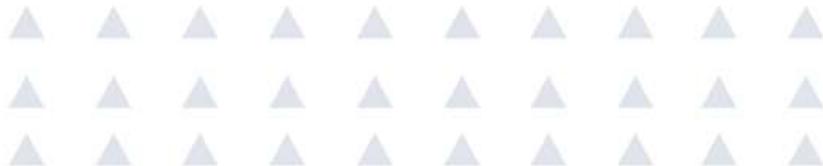
Frutos de la Tierra Hasta la Mesa

Soy estudiante de la carrera ingeniería agronómica busco una manera de incentivar la agricultura familiar como individual para que puedan ver las personas de mi comunidad y lo pueda poner a practica para ellos mismo

En este momento estoy emprendiendo con el cultivo hortícola de la sandia haciendo un análisis de mercadeo de los precios y exigencias del consumidor, este emprendimiento tomara su tiempo para adentrarse a los pobladores de la zona así también en el mercado una ves que se conozca la calidad de mi producto tendre afán de crecer como proyecto comunitario y ayudar a demás familias integradoras ya que el emprendidurismo consta de personas o comunidades que lo puedan integrar para trabajar en conjunto el fin que se busca es la mejor calidad de vida trabajando la tierra

Cultivos Extensivos y hortícola

Mas adelante pienso que se pueda aprovechar la tierra excedente para los cultivos soja, maíz, trigo, girasol, conola, estos cultivo pueden rentar de manera eficiente para el sustente de las mesas familiares requiere mayor inversión y apoyo con el paso del tiempo espero poder contar con algunas organizaciones y emprender mas grande, pienso en mayor rentabilidad y producción en espacio pequeño asi también el cuidado del suelo, para la horticultura tengo pensado en pimiento y tomate, pepino, lechugas y repollos todo para la agricultura familiar y en algunos años en la piscicultura para una calidad alimentaria mayor asi como de paso para el ingreso económico



VHG-Producción.

Horticultura-Ganadería y Forestal



Contacto: Víctor Hugo González Mercado.

Localidad: San José de los Arroyos, Caaguazú.

Actividad: Tomates, lechuga, acelga, berenjena, zapallito, sandía y melón.

Canal de ventas: Domicilio.

Marca Comercial: Producción de horticultura.

 **Facebook:** Víctor Hugo GM.

 **WhatsApp:** 0976 442 - 541.

Víctor Hugo González Mercado



Me llamo Víctor Hugo González, soy un joven productor agropecuario de San José de los Arroyos, Departamento de Caaguazú- Paraguay. Soy técnico forestal y formo parte del comité juvenil de la Asociación de Productores de San José de los arroyos.

Actualmente llevo adelante un sistema de producción integral agropecuario y forestal, con la incorporación de varias tecnologías mejoradas para aumentar la productividad y la renta de mi producción.

Recibí la capacitación en procesamiento de alimentos para la agroindustria y el apoyo para la elaboración de el logotipo de mis productos con el IPTA.

Los rubros agropecuarios que producimos con mi familia en distintas épocas del año son: tomate, zanahoria, berenjena, locote, lechuga, limón, naranja, frutillas, pomelo, mandarina, banana, miel de caña dulce, miel de abeja, panal de miel de abeja, poroto, manteca, maíz, harina de maíz, choclo, zapallo, zapallito, calabaza, mandioca y batata. Cerdo, grasa de cerdo, carne vacuna, leche y queso Paraguay. Gallina casera, guinea, pollo, pavo, pato y huevos caseros.

La venta lo realizamos en ferias de comercialización local y nacional organizado en conjunto con la Asociación de Productores de San José de los Arroyos, la asistencia técnica de la Deag y el Ministerio de Agricultura y Ganadería- MAG.





La Ruta de las Frutillas y Artesanías de Areguá

Contacto: María Clara Cáceres



✉ caceresclarita304@gmail.com

📍 Cáceres Clarita

👤 Clarita Alcaraz

☎ Celular 595 992 668085



Frutillas y Pesebres de barro

Ubicada a 22 Km de Asunción a orillas del emblemático lago de Ypacarai en Paraguay, Areguá junto con Itaugua es reconocida como la Ruta de las Frutillas y las Artesanías. Cada año desde julio a octubre, tiñen su colorido con el rojo proveniente de la frutilla durante la Expo Frutilla, que conglomerada a productores de varias zonas cercanas.

Son los mismos productores con sus familias, principalmente jóvenes y mujeres las encargadas de participar diariamente en la Feria de la Frutilla durante estos meses con la elaboración de sus deliciosos productos: jugos, helados, dulce, jaleas, mermeladas frutillas en canastos, licor, tortas, tartas, pastafrolas, empanadas de frutillas y una gran cantidad de postres, con muy buenos precios y producidas de manera artesanal.

Ante la llegada del COVID 19 se realizó un trabajo interinstitucional entre la Gobernación del Departamento Central, la Municipalidad de Areguá y el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social junto con las asociaciones locales para realizar un protocolo sanitario de bioseguridad para los productores, feriantes, visitantes, turistas y de esta manera garantizar la continuidad de la tradicional Feria de Areguá.

La artesanía en barro que es una de las principales fuentes de ingreso de sus pobladores. Además, son el recibimiento más colorido y llamativo que tiene un visitante, porque los salones de venta están en las veredas y las calles durante la tradicional feria de pesebres de cerámicas en Navidad.

Por este motivo, acabada la temporada de frutillas en setiembre/ octubre, muchas familias de este territorio alternan la actividad productiva agrícola de frutillas con la artesanal de cerámica hasta el mes de diciembre.

Nobles manos trabajadoras que moldean el barro y la arcilla, para luego ser cocinados a fuego lento varias horas en tatauás (horno de barro) y que finalizan con el acabado de pintura que le dan el toque más puro en la artesanía manual. Pasar por Areguá, significa llevarse un recuerdo del país

