

# Emprendimientos productivos





# Hydroverde Paraguay



ARNALDO ALEXIS AYALA OVANDO y ROGELIO CABRERA GAUTO

✉ Hydroverde.py@gmail.com

📷 @hydroverdepy

☎ +595 982 797 979 / +595 981 186 739



**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.



# Sementes crioulas da Cooperfumos/MPA



**Tatiana Schiavon**

✉ cooperfumos.encruzilhada@gmail.com

@@cooperfumos

f Cooperfumos

☎ Celular (51) 99557-5486

- ✓ Valorizamos a figura do guardião e guardiã na conservação dos recursos genéticos e na preservação do ambiente.
- ✓ Fortalecemos as casas de sementes crioulas para armazenamento e troca de conhecimentos.
- ✓ Massificamos e qualificamos com a construção da Unidade de Beneficiamento de Sementes (UBS) no ano de 2015.

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.



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



**RAMÓN GIMÉNEZ ROJAS**

✉ ramon38gr@hotmail.com

📍 Galería Santa Clara

☎ +595 981 523 415



## 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.



# Siembra de Sésamo en el Departamento de Guairá.

Martha Elizabeth Silvero Espínola

marthasilvero20@gmail.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 consecuente 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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup>. 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.





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](mailto:mmelita@it.ucsc.cl)  
[mario.Saavedra@inia.cl](mailto: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.





# La Ruta de las Frutillas y Artesanías de Areguá



Contacto: María Clara Cáceres



✉ caceresclarita304@gmail.com

@ Cáceres Clarita

f 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



# 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.



# Jóvenes emprendedores de la Asociación de Gancedo - Chaco - Argentina



Contacto: Ismael Cárdenas

- ✉ ismaa8025@mail.com
- 📷 /ismael\_car17instagram
- 📘 /Ismael Cardenas facebook
- 📞 Celular +54 -9-3731 552578



## Jóvenes Emprendedores: actividades diversificadas

El grupo de jóvenes emprendedores está formado por los hijos/as de los Agricultores de la Asociación de Gancedo. Comprenden las edades desde los 15 hasta 29 años. La finalidad del grupo es promover el arraigo de los jóvenes rurales, a través de acciones productivas y de fortalecimiento organizacional.

Tienen una producción diversificada a pequeña escala en caprino, porcinos, hortícola, avícola y elaboración de conserva y panificados, principalmente las mujeres; son familias numerosas, cuyo sustento económico es el autoconsumo, las ventas de excedentes y trabajos extra-prediales.

Los jóvenes se vienen capacitando desde hace 5 años en temáticas como Producción apícola (ANSA); producción avícola; metodología SHEP (comercialización); Fortalecimiento de las organizaciones, entre otras.

\*Actualmente se viene trabajando en proyectos productivos individuales y comunitarios como producción de huertas agroecológicas; producción avícola (huevos y carnes); cría cabritos y cerdo y panificados artesanales.

\*Entrenamientos Laborales en diferentes temáticas

\*Talleres y Encuentros de Raíces Chaqueñas (ENCONA)

• Capacitaciones en producción agroecológica en el Chaco semiárido en el marco del proyecto regional Daki Semiárido Vivo.





# “Smart Beef”, Producción de Carne Inteligente



**DARÍO CABRIZA RAMÍREZ**

✉ [dario\\_cabriza@hotmail.com](mailto:dario_cabriza@hotmail.com)

📷 [@smartbeefpy](https://www.instagram.com/smartbeefpy)

☎ +595 971978 472



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.*





# Grupo comunitario Naturaleza Amiga



Contacto: Francisco Madariaga

mailto:vagandoporlasestrellas@gmail.com ;

manosalasierras@gmail.com

@naturalezamiga @proyectomanosalasierra



/

Celular +54 9 3496-464936



## Producción comunitaria de alimentos

Somos 10 jóvenes integrantes del grupo Naturaleza Amiga en la localidad de Sunchales, en la provincia de Santa Fe, Argentina.

Los objetivos de nuestro proyecto consisten en lograr una conexión con la naturaleza, producir alimentos, plantas aromáticas y medicinales de manera agroecológica, al mismo tiempo que se busca fortalecer la producción primaria de las huertas y promover espacios nuevos de producción, en el marco de construcción colectiva del conocimiento.

También se busca contribuir al agregado de valor de los excedentes de la producción primaria, orientado a responder a la creciente demanda de alimentos saludables de parte de la población local.

Este proyecto comunitario se formó y se sostiene en base a la asociación de distintas personas de la ciudad para ejercer la mantención de varios terrenos a disposición del cultivo consciente de alimentos.

En paralelo con estos hechos, se manifiesta la posibilidad de ejercer también la práctica apicultura.

Así, se afianza la idea de una vida autosustentable en cuanto a la producción alimenticia para el abastecimiento personal y, en conjunto, comunal.





# Productos artesanales a base de stevia San Expedito en Córdoba

Contacto: Dante Díaz y Maira Centeno

 dantediaz84@yahoo.com.ar

 prod artesanales san expedito

 /productos artesanales san expedito

 Celular +54 9 358 4209805



## Producción agroecológica y elaboración de alimentos y productos medicinales

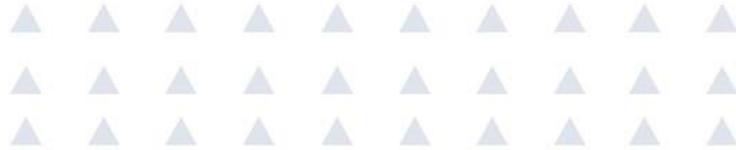
Somos Productos Artesanales San Expedito, de Río Cuarto Córdoba Argentina, llevamos a cabo este emprendimiento de productos a base de Stevia natural y agroecológica.

Ambos somos técnicos de laboratorio y contamos con la participación de nuestros familiares cercanos en parte de la cadena de producción.

Nuestra producción se basa principalmente en el cultivo de plantas de Stevia y otras aromáticas para la producción de nuestros productos agroecológicos. El lugar que utilizamos para los cultivos es en nuestra ciudad, una parte se realiza en una parcela que nos presta la empresa Bio4 en conjunto con el Municipio y la otra parte es en la Universidad local donde a su vez se lleva a cabo una investigación vegetal del cultivo de Stevia. Los productos que hacemos se comercializan en ferias, pero últimamente debido a la pandemia, creció la venta en redes digitales y dietéticas.

La stevia que producimos la vendemos en hojas que se le hace previamente una selección manual y separación por tamaño. A su vez se preparan diferentes mezclas de hierbas endulzadas con stevia, como así también yerba mate, extracto natural, galletitas, alfajores veganos, mermeladas. La falta de tierra propia para ampliar la producción nos lleva a que con la poca materia prima que obtenemos tener que hacer productos de valor agregado, siendo nuestro diferencial la forma de producción agroecológica.

En esta forma de producción es importante que los centros de investigación hagan más hincapié en los insumos agroecológicos, como así también las regionalizaciones de zonas libres químicos nocivos a las zonas de agricultura convencional



# 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.



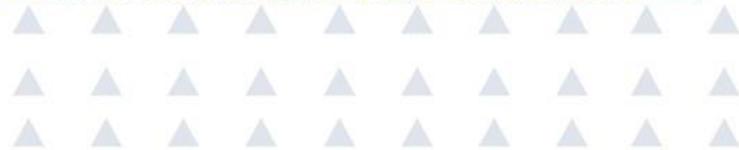
Metas:

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



PROCISUR

JOVENES  
del PROCISUR





# Comercialización de pollos al spiedo y autoconsumo agrícolas.



**Cecilia Coronel**

✉ ceci20171994@gmail.com

📷 polleriacy

📌 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.

# Producción campesina en El Impenetrable



Contacto: Daniel Liberatti

- ✉ [danielliberatti@gmail.com](mailto: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.





# Forjando el futuro, Arando la tierra



**RODRIGO ANTONIO COLMÁN MARTÍNEZ**

-  rodrigocolmanmart@gmail.com
-  Rodrigo Colmán
-  @rodrigo.colman.779
-  +595 981 704 258



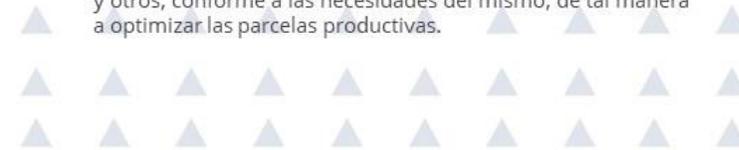
Soy del Departamento de Paraguari, República del Paraguay, mi profesión es Ingeniero Agrónomo y mi proyecto productivo se llama "Forjando el futuro, Arando la tierra", la implementamos junto con mi hermano Enrique, quien también es Ingeniero Agrónomo y recibimos todo el apoyo y respaldo de nuestra familia.

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.





# Frutos de la Tierra a la Mesa, como economía sustentable

**SERGIO MIGUEL CUBILLA ALLENDE**

 miguelcumiki@mail.com

 SergioM Cubilla

 +595972692546



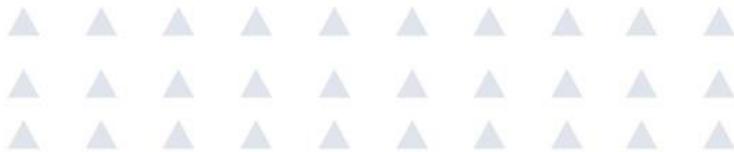
## Frutos de la Tierra Hasta la Mesa

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 asi 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





**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.

# VHG-Producción.

## Horticultura-Ganadería y Forestal

Víctor Hugo González Mercado



 gonzalez.vh1@gmail.com

 /Victor Hugo GM facebook

 Celular +595- 976 442 - 541.



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.





# Producción de leche vacuna en el Chaco Paraguayo



**Aida Raquel Gómez Acosta**

✉ gomezacostaaidaraquel@gmail.com

📷 @gomezaida

👤 Aida Gómez

☎ +595 983 912 175



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.

