

Seguimiento participativo de fincas agroecológicas en el valle Chillón

Chacras Abiertas



ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS DEL VALLE CHILLÓN
APEVCH

Introducción

Los caseros y caseras que frecuentemente compran sus hortalizas, frutas, huevos, etc. en la feria agroecológica de Carabayllo, realizaron una pasantía para conocer a los productores en sus chacras y comprobar la forma como se producen los alimentos sin venenos que se promueven como propuesta de producción saludable, esta estratégica de comercialización se desarrolla todos los sábados en el Parque Tungasuca N°8 en el distrito de Carabayllo, es apoyado por AVSF, RAAA, CAP y la Municipalidad Distrital de Carabayllo.

Una interacción saludable de intercambio de experiencias entre productores y consumidores en un espacio denominado **Chacras Abiertas**, que contribuye con el seguimiento participativo de las experiencias productivas, aporte para la vigilancia ciudadana de seguimiento a la inocuidad alimentaria. En esta oportunidad sólo se visitaron 3 de las 14 fincas inscritas en APEVCH.



Foto 1. Visitantes en el fundo Agroecológico Hecosan

Los fundos se ubican en los distritos de Carabayllo y Santa Rosa de Quives, en la cuenca del río Chillón y son variados en su extensión, pero tienen la particularidad de que producen hortalizas y frutas durante la mayor parte del año, no sólo producen verduras sino también animales como cuyes, ovinos, aves que son la fuente principal de estiércol para la elaboración de abonos orgánicos sólidos y líquidos que se utilizan en la producción agrícola.

Durante la visita guiada se puede apreciar como se han organizado los cultivos y como se viene manejando las parcelas agroecológicas. Los productores de APEVCH tienen un **CUADERNO DEL PRODUCTOR ORGANICO**, donde registran todas las actividades concernientes a la producción orgánica de hortalizas y frutas. De manera permanente los productores son visitados y monitoreados por los miembros del **Sistema Interno de Control (SIC)** ya que la asociación cuenta con un sistema de certificación.

Chacras abiertas al aprendizaje y seguimiento participativo

Unidad Productiva	Productor	Descripción
Finca Isaías	<i>Felipe Quispe Huallpa</i>	Especializado en todo tipo de hortalizas, granadillas, plátanos, limones, zarcas
Fundo Yanina	<i>Yanina Loayza Romero</i>	Tomates, pepinillos, zapallitos en casa malla, diversidad de hortalizas.
Fundo Agroecológico Hecosan	<i>Luis Gomero Osorio</i>	Hortalizas, todo el año, especializados en maíz morado, brócoli y frutales como papayas, paltas y lúcumas

La **Finca Isaías** se encuentra ubicada en el Centro Poblado de Punchauca, en el distrito de Carabayllo y es conducida por Felipe Huallpa, con sus hijos Neiser, Sebastiana e Isaías que son el motor del fundo además de su esposa. La Finca tiene un área de 2,500 m² y una diversidad productiva de hortalizas (apio, albahaca, poro, cebolla, coles, lechugas). Hierbas aromáticas y medicinales como romero, tomillo, muña, paico, menta, estragón, lavanda), frutas principalmente granadillas, plátanos, guanábana, papayas, zarcas y paltas). Contacto para ventas y delivery sr. **Felipe Huallpa Quispe (952 679 302)**.



Foto 2. Recorrido de la Finca Isaiás.

El **fundo Yanina** se ubica en el Centro Poblado de Chocas, también en Carabaylo y tiene un área productiva de 3.5 has. Se ha especializado en la producción de tomates, pepinillos, ajíes y pimientos en casa malla. Se producen hortalizas como caigua, kale, zanahorias, lechugas, apio, poro, albahaca, cebolla china, rabanitos y betarragas. Este fundo es conducido por la Yanina Loayza y su esposo Carlos Sulca. Los productos que se venden en la Feria Agroecológica de Carabaylo también se distribuyen en la Agroferias Campesinas de la avenida Brasil. Consultas para compras y visitas sra. **Yanina Loayza (954 122 645)**.



Foto 3. Caseritos comprando en el mini centro de empaque del fundo Yanina, se hace procesamiento de hortalizas (selección, lavado, clasificación y empaque para el despacho en fresco).

El **Fundo Agroecológico Hecosan** se encuentra ubicado en el Centro Poblado de Macas en el distrito de Santa Rosa de Quives tiene una extensión de 4.5 ha, es de propiedad del ing. Luis Gomero Osorio, producen hortalizas en rotación casi todo el año, se ha especializado en la producción de maíz morado, brócoli y kale, tiene gran variedad de lechugas orgánica, crespas, seda,

americana morada, 4 estaciones, achicorias que se llevan a la feria los sábados pero de manera permanente atienden en el puesto 74 del mercado Qatuna (Av. Chimpu Ocllo).

Hecosan exporta maíz morado y brócoli hacia el mercado de USA y tiene una certificación orgánica desde hace 20 años. En este fundo también se produce un abono líquido a base de residuos de pescado, denominado HECOAMINO y contiene aminoácidos que requiere la planta durante todo su desarrollo y puede ser utilizado en cada etapa de crecimiento hasta la producción de frutas. Contactos: para visitas y charlas con el ing. **Luis Gomero (999658944)**, para adquirir hortalizas en Qatuna mercados srta. **Luz Silva (998 780 097)** , para consultas sobre los abonos orgánicos con la ing, **Judith Vargas (969 060 602)**.

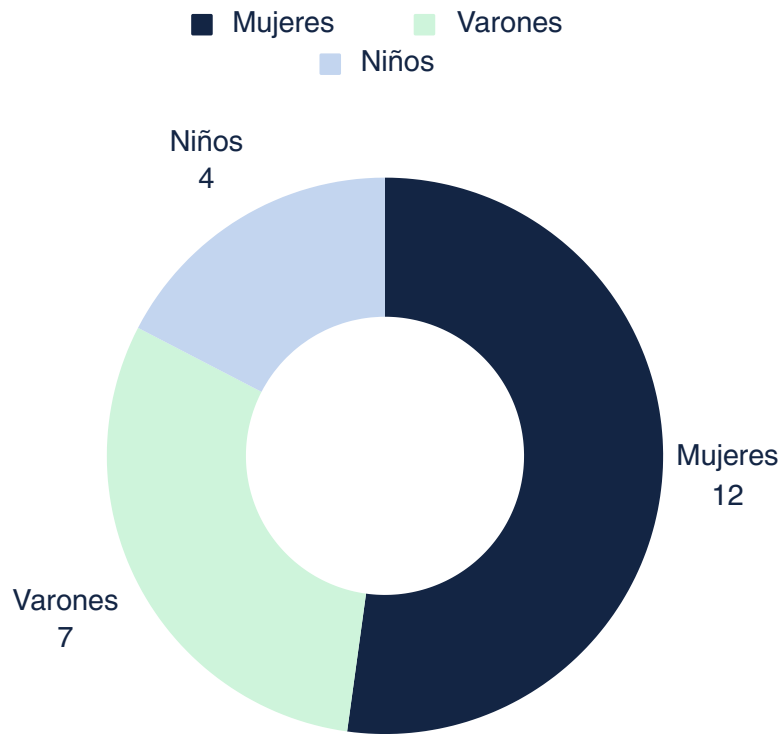
Quiénes son los visitantes

Mujeres y varones que de manera permanente concurren a la Feria Agroecológica de la APEVCH y que se realiza los días sábados de 8 am hasta las 2 pm. Son vecinos que manejan información sobre la calidad de los alimentos agroecológicos, comprenden la necesidad de establecer sistemas de control para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos orgánicos.

Son consientes del nivel de residuos de plaguicidas que contienen los alimentos que se producen de manera convencional y los peligros que estos pueden ocasionar a su salud, por esta razón buscan los productos que se ofrecen en la Feria.

Generalmente son personas mayores, que buscan alimentos sanos y saludables, reconocen que la recuperación de problemas graves de salud depende de una buena alimentación y si esta proviene de una producción ecológica mejor.

Participantes	Cantidad
Mujeres	12
Hombres	7
Niños	4
TOTAL	23



Compartiendo experiencias y aprendizajes

El proceso de producción demanda mucho esfuerzo es lo primero que se visualiza y en este compromiso se encuentra la familia.

Para el manejo de la fertilidad de los suelos se utilizan muchos tipos de abonos orgánicos, algunos se dirigen al suelo para mejorar sus propiedades mientras que otros son para que la planta los pueda absorber para su normal desarrollo. Estos abonos pueden ser el compost, bocashi, humus de lombrices, lixiviado de lombricultura y bioles, además del hidrolizado de pescado.

De igual manera se reflexionó sobre uso de insumos biológicos para el control de las principales plagas.

Se ha mostrado los diferentes tipos de almacigos de las principales hortalizas y la forma de como se realiza el trasplante que puede ser en una huerta, jardín o maceta.

Qué opinan los caseros y caseras

Conversar con los caseritos también es una oportunidad de aprendizaje para los productores ya que los visitantes expresan su opinión de manera libre, de esta forma se recoge información sobre la experiencia y sobre lo que ellos consideran se debe tener en cuenta:

Agro Biodiversidad	Calidad orgánica	Precios Justos	Que nos falta
Siempre debe haber diversidad de hortalizas la mayor parte del año, también de crianzas de animales menores y aves. Derivados de lácteos.	El seguimiento participativo es necesario para dar la confianza a los consumidores de que se realiza una producción sin agroquímicos	El conocimiento de la actividad productiva permite reconocer el trabajo de los agricultores y sus familias para hacer pagos justos.	Mejorar la articulación con los vecinos, empresas y municipios de Carabayllo y otros distritos del cono norte (Comas, Independencia, Los Olivos, etc.).
Los productores deben organizar sus planes de producción para abastecer las demandas.	Los sellos comerciales que seguir los incorporados en las leyes o tienen dimensión nacional: BPA, SGP, Privado, Comercio Justo.	Fortalecer otras formas de circuitos cortos de comercialización donde se beneficie a los productores.	Mejorar las rutas agroecológicas, con señalización, senderos adecuados, cosecha oportuna de hortalizas. Espacios para compartir

Cuáles son los impactos esperados

La visita de los caseritos contribuye al seguimiento participativo del control de calidad, es decir proporcionar la confianza a los consumidores de que los sistemas de producción agroecológicos no utilizan agrotóxicos y promueven la conservación de la agrobiodiversidad, y los recursos naturales como el agua, suelo, flora y fauna.

La visita de los caseritos permite visibilizar el trabajo de los productores y sus familias para producir alimentos sin venenos.

Se espera una mayor concurrencia de consumidores a la feria agroecológica de Carabayllo, gracias a la difusión que hacen los vecinos.

Se mejoraran los ingresos de los productores gracias a la mejora de las ventas, lo que se nota en las última semana de diciembre, sin embargo hay que hacer el respectivo seguimiento.

Se mejoran los sistemas de producción y gestión incorporando los comentarios de los visitantes.



Foto 4. Inducción a los visitantes, explicación de como se hace Agroecología en Acción ...desde APEVCH.

Apoyo logístico

Hay que destacar la organización del grupo destacado para llevar a cabo las visitas, principalmente las compañeras Elizabeth y Milagros, en coordinación con Alexis, Armando y Roger.

La experiencia ha sido posible gracias al apoyo de Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras (AVSF), la Red de Acción en Agricultura Alternativa (RAAA) como parte del Consorcio Agroecológico Peruano (CAP), también la Municipalidad de Carabayllo.

El agradecimiento a los productores de APEVCH visitados, a sus familias y a los equipos que realizan un trabajo incansable para producir alimentos sanos para todos y todas.

Contacto e Información

Contacto institucional: Felipe Huallpa +51 952 679 302 - Presidente APEVCH

Contacto comercial: Alexis Chevez +51 998 400 584 - Secretario APEVCH

Contacto certificación: ing. Héctor Velásquez +51 999 029 903 - Secretario Organización APEVCH

Correo electrónico: apevch2016@gmail.com

Síguenos en Facebook: asociación de productores ecológicos del valle chillón