

View this email in english in your browser



Vía Orgánica

BOLETÍN MENSUAL VÍA ORGÁNICA

Por la agricultura regenerativa orgánica, el comercio justo, la justicia social, la vida sostenible y la producción sustentable

Novedades del rancho

RANCHO EDUCATIVO VÍA ORGÁNICA



Las diferentes temporadas dan dinamismo y marcan los pasos en el rancho. Si llueve se siembra la milpa, cuando llega el frío se recupera el suelo con los garbanzos, chicharos y habas. Cuando comienza la época de seca y el sol calienta con mayor intensidad se recolectan y limpian semillas, se hacen semilleros para cultivos de calor y varias labores más. Siempre hay algo que hacer.

Comenzamos a deshidratar con la potencia del sol que de dos a tres días deshidrata nuestros deliciosos chips de kale con limón que se producen en el huerto ¡Si visitas el Rancho los tienes que probar!

Además también se aprovecha para secar hierbas medicinales y aromáticas que al momento de ser secados concentran más sus aceites.

Por su parte, los animales como cabras y borregas, gracias al equipo de Eliseo y Adriana, han planificado la crianza cuando comienza el temporal para que tengan pasto nuevo y cubran su necesidad y favorezcan la producción de leche para las crías.

Este mes nacieron nuevos patos y las gajolotas son las mejores incubadoras, las cuales han sacado hasta 21 pollitos de gallina increíble ¡Espera nuevos cerditos próximamente!

Vía Orgánica **PARKIE AGRICOLA BÓNICO VÍA ORGÁNICA**
PAQUETES DISPONIBLES EN FUENTES, TALLERES Y ACTIVIDADES

PAQUETE 1

COMPOSTA Y LOMBRICOMPOSTA
APRENDE A ELABORAR COMPOSTA ORGANICA
A PRODUCCIÓN DE LOMBRICOMPOSTA
LOMBRICOMPOSTA COMO FERTILIZANTE DE COMPOSTA
TALLER DE ELABORACIÓN DE COMPOSTA
ELABORACIÓN DE COMPOSTA ORGANICA

CLASE DE LOMBRICOMPOSTA

CLASE DE LOMBRICOMPOSTA

RESERVA AHORA
TEL: 442 757 0441 WHATSAPP: 415 117 2236

Vía Orgánica **PARKIE AGRICOLA BÓNICO VÍA ORGÁNICA**
PAQUETES DISPONIBLES EN FUENTES, TALLERES Y ACTIVIDADES

PAQUETE 2

ELABORACIÓN DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
PARA HACER TAMALES
ESTRATEGIAS PARA ELABORAR COMPOSTA
PROCESOS PARA ELABORAR MAÍZ
Y PREPARAR EL MAÍZ PARA LA NIXTAMALIZACIÓN
ELABORACIÓN DE LA NIXTAMALIZACIÓN
ELABORACIÓN DE LA NIXTAMALIZACIÓN

CLASE DE LOMBRICOMPOSTA

RESERVA AHORA
TEL: 442 757 0441 WHATSAPP: 415 117 2236

PROYECTO MIL MILLONES DE AGAVE

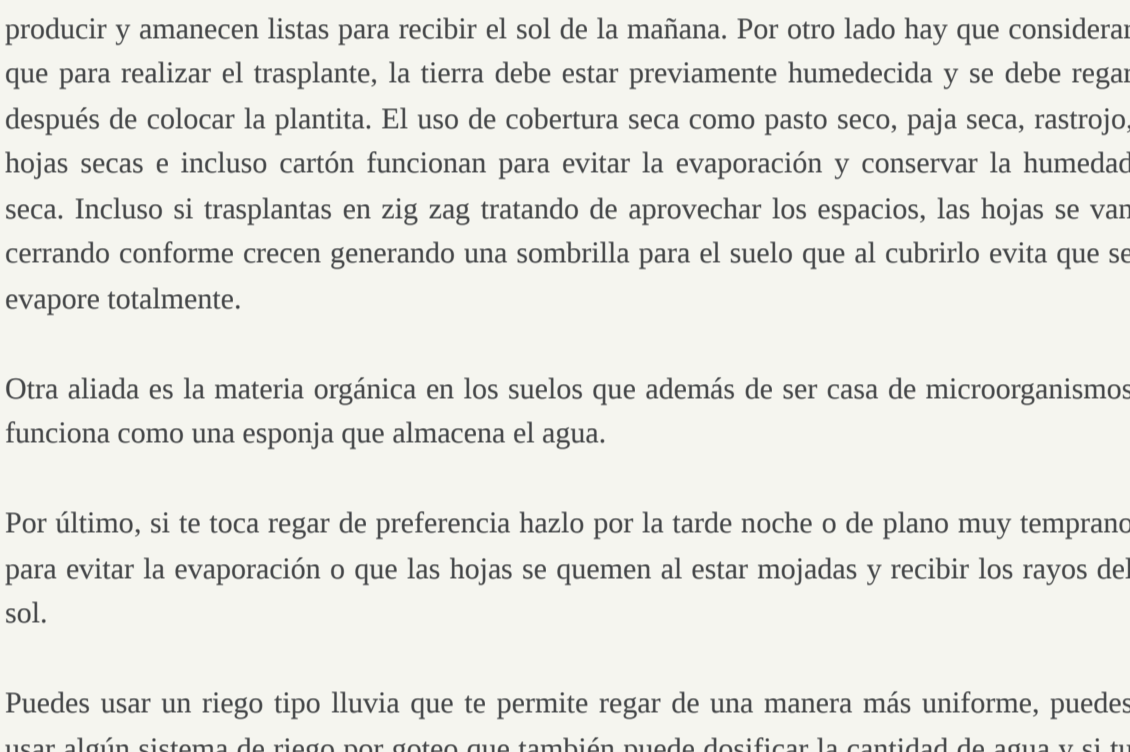


Los agaves o magueyes, como los conocemos en el rancho, además de hacer su labor en las plantaciones y sistemas agroforestales funcionan para decorar el rancho ya que son una planta de fácil manejo y establecimiento. Este mes, el equipo forestal liderado por Germán, se ha dado a la tarea de embellecer diferentes puntos y accesos como jardines de agaves y especies similares.

Esta temporada seca, el forraje de maguey cubre la necesidad de pienso para el ganado de cabras y borregas complementado con el pastoreo rotativo que además está funcionando con productores locales; los cuales están recuperando la tradición de plantar magueyes en las laderas e intercalado en las parcelas de milpa. Algunos productores de comunidades podan sus magueyes y los intercambian en el rancho por cubetas de forraje de maguey.

Arranca marzo y se retoma la elaboración de acodos de mezquite, un elemento clave en el proyecto de agaves. Ya se recolectaron los primeros acodos y se encuentran en aclimatación, más de 4000 plantas serán preparadas para plantarse arrancando la temporada de lluvias. Vale la pena comentar que algunas especies de acodos (ramas enraizadas) ya fueron plantadas de manera experimental en rancho, incluso ya tienen flores. Así podemos seguir de cerca el establecimiento exitoso de acodos de mezquite al mismo tiempo.

HAZLO TÚ MISMO



Trasplantes y cuidado de tu huerto

¿Ya preparaste tu jardín para cultivar algo comestible? ¡Aprestate! Te recomendamos probar con jitomates, quizá unos ejotes, cultivos de hojas como la lechuga o acelga. No debe faltar en tu huerto el cilantro que en la cocina es muy requerido además de que en el huerto cumple la función de ser un elemento que se asocia bien con otras especies, funciona como repelente. Si lo dejas florecer es una maravilla para atraer insectos polinizadores, depredadores y parasitoides.

En el momento de cultivar algunas plantas aromáticas como la albahaca que justo comienza su temporada, al igual que la hierbabuena, menta, tomillo, orégano, mejorana, romero, ruda y lavanda; estas últimas tres son especiales para cultivarse en casi cualquier suelo y sobre todo resiste el sol, la sequía y los convierte en las plantas adecuadas para rodear tu huerto como barrera o embellecer secciones en lugares totalmente soleados.

Riego en esta temporada

Esta temporada comienza la época más seca del año, de modo que si estás por trasplantar, te sugerimos hacerlo después de las 4 o 5 de la tarde, esto te da más oportunidad a las plantas de adaptarse durante la tarde noche y aclimatarse a las condiciones donde van a desarrollar y producir y amanecen listas para recibir el sol de la mañana. Por otro lado hay que considerar que para realizar el trasplante, la tierra debe estar previamente humedecida y se debe regar después de colocar la plántula. El uso de cobertura seca como pasto seco, paja seca, rastrojo, hojas secas e incluso cartón funcionan para evitar la evaporación y conservar la humedad seca. Incluso si trasplantas en zig zag tratando de aprovechar los espacios, las hojas se van cerrando conforme crecen generando una sombrilla para el suelo que al cubrirlo evita que se evapore totalmente.

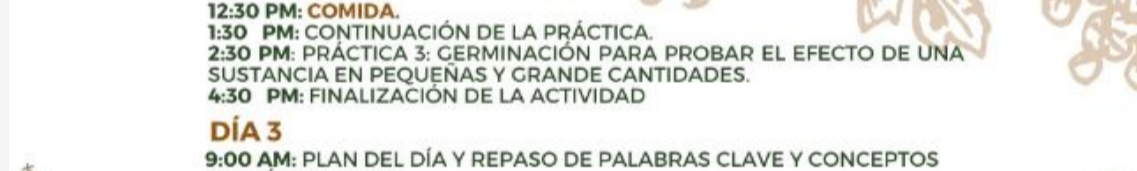
Otra aliada es la materia orgánica en los suelos que además de ser casa de microorganismos funciona como una esponja que almacena el agua.

Por último, si te toca regar de preferencia hazlo por la tarde noche o de plano muy temprano para evitar la evaporación o que las hojas se quemen al estar mojadas y recibir los rayos del sol.

Puedes usar un riego tipo lluvia que te permite regar de una manera más uniforme, puedes usar algún sistema de riego por goteo que también puede dosificar la cantidad de agua y si tu huerto es urbano en contenedores te recomendamos usar ollas de barro para regar.

PRÓXIMAS ACTIVIDADES

TALLERES ABRIL



Vía Orgánica

UNA GRANJA EN OPERACIÓN
DE LUNES A DOMINGO | DE 8 AM A 6 PM

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO
08, 09 y 10
9:00 AM - 4:00 PM

TALLER DE AGROHOMEOPATÍA
Una alternativa ecológica y social

¡Despierta tus defensas! Obtén herramientas para sanar tu cuerpo, plantas y animales.
Taller presencial
Costo: \$1,600 MX (incluye material de práctica y un alimento por día (no incluye hospedaje)).

DR. FELIPE DE JESÚS ESPINOZA

RECORRIDOS ESPECIALES
Y actividades para niños

¡Conéctate con la naturaleza! Explora en familia la granja, alimenta a los animales y descubre sus senderos.
Actividad presencial
Costo: \$100 (incluye guía)
Duración: 1.30 min

SÁBADO Y DOMINGO
16 y 17
9:00 AM - 4:00 PM

SÁBADO
23
10:00 AM - 12:00 PM

REPOSTERÍA
gluten free

Descubre las opciones para elaborar ricos postres con ingredientes libres de gluten.
Taller presencial
Costo: \$250 (incluye degustación).

SÁBADO
30
10:00 AM - 12:00 PM

EXTRACTOS DE TÉ DE COMPOSTA Y LOMBRICOMPOSTA

Aprende como aprovechar al máximo tu composta y sus beneficios de su aplicación en las plantas, árboles y praderas.
Taller presencial
Costo: \$250 (incluye 1 Kg de composta)

TALLERES DE ABRIL

Reservaciones al:
415 117 2236 o
Llámanos al 442 757 0441

Carretera San Miguel de Allende/ Querétaro, desviación camino a Jalpa, km 9, San Miguel de Allende, Gto. Méx.

AGROHOMEOPATÍA HOMEOPATÍA PARA PLANTAS, ANIMALES Y HUMANOS 8, 9 Y 10 DE ABRIL

VIERNES Y SÁBADO: 9 AM A 3 PM Y DOMINGO: 9:00 AM A 2 PM CUPO LIMITE

DÍA 1
8:30 AM: REGISTRO
9:00 AM: BIENVENIDA Y DINÁMICA DE PRESENTACIÓN.
10:00 AM: INTRODUCCIÓN Y GENERALIDADES DE LA AGROHOMEOPATÍA
12:30 PM: COMIDA.
1:30 PM: PRACTICA 1: ELABORACIÓN DE UNA TINTURA MADRE Y DINAMIZACIÓN.
4:30 PM: FINALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

DÍA 2
9:00 AM: PLAN DEL DÍA Y RESUMEN DE LA ACTIVIDAD
9:30 AM: JUSTIFICACIÓN DE LA AGROHOMEOPATÍA Y APLICACIONES
11:30 AM: PRACTICA 2: TRITURACIÓN.
12:30 PM: COMIDA.
1:30 PM: CONTINUACIÓN DE LA PRACTICA.
2:30 PM: PRACTICA 3: GERMINACIÓN PARA PROBAR EL EFECTO DE UNA SUSTANCIA EN PEQUEÑAS Y GRANDE CANTIDADES.
4:30 PM: FINALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

DÍA 3
9:00 AM: PLAN DEL DÍA Y REPASO DE PALABRAS CLAVE Y CONCEPTOS DEL DÍA ANTERIOR.
9:30 AM: PRACTICA 4: ELABORACIÓN DE ESCALA UNITARIA.
11:30 PM: DINÁMICA DE RETROALIMENTACIÓN.
12:30 PM: CUMPLIMIENTO, AGRADECIMIENTOS, CIERRE DEL TALLER Y COMIDA

TALLER IMPARTIDO POR EL DR. FELIPE DE JESÚS RUIZ ESPINOZA

RESERVACIONES:
COSTO: \$1,600 PESOS (3 DÍAS, 3 COMIDAS, NO INCLuye HOSPEDAJE)
\$500 PESOS POR PERSONA/POR NOCHE

RESERVACIONES:
415 117 2236 (sólo mensajes de texto)
Reserva tu lugar depositando el 50 % del taller.
INFOFORMES: info@viaorganica.org

TALLERES MAYO

Talleres de MAYO

Sábado 7
10 am a 12 pm

Preparación de caldos minerales

Conoce una estrategia para el manejo de tu huerto, aprenderás a elaborar caldos minerales preventivos de enfermedades en las plantas.

Taller presencial Costo: \$ 250

Sábado 14
10 am a 12 pm

Elaboración de acodos:
una forma de obtener plantas sin semilla.

Aprenderás lo básico para elaborar tus propios acodos en diferentes plantas sobre todo en las que te interesa reproducir.

Taller presencial Costo: \$ 250

Domingo 15
10 am a 12 pm

Pan artesanal

Aprenderás sobre la elaboración de pan artesanal, desde la masa madre hasta los mejores ingredientes para un excelente resultado.

Taller presencial Costo: \$ 300

Sábado 21
10 am a 12 pm

Diseño y elaboración de jardines para polinizadores

Taller pensado en la necesidad de elaborar más espacios para polinizadores, en este taller aprenderás cuáles son las mejores plantas para atraerlos.

Taller presencial Costo: \$ 250

Fechas importantes

Domingo 1
Día del trabajo

Lunes 2
Día mundial del agua.

Lunes 9
Día mundial de las aves.

Viernes 20
Día de las abejas.

Para mayores informes y reservaciones:
415 117 2236
Oficina: 442 757 0430
Tienda: 442 757 0490

Vía Orgánica
www.viaorganica.org

Ubicados en: Carretera México/Querétaro, desviación camino a Jalpa, km 9 San Miguel de Allende, Guanajuato, México.

DIPLOMADO VIRTUAL

UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO, VIDAUG Ecosistema, VEN Centro Universitario, Vía Orgánica, Parque Agroecológico

Diplomado Virtual AGAVES - MEZQUITES: REGENERANDO ZONAS SEMIÁRIDAS

DEL 3 DE JUNIO AL 24 DE SEPTIEMBRE DE 2022
VIERNES: 18:00 A 21:00 HRS Y SÁBADO: 9:00 A 13:00 HRS
COSTO: \$8000 PESOS IVA INCLUIDO (BECAS LIMITADAS PARA ESTUDIANTES, AGRICULTORAS Y AGRICULTORES)

TEMARIO
MÓDULO 1: DE LA AGRICULTURA ANCESTRAL AL MODELO AGROINDUSTRIAL
MÓDULO 2: AGRICULTURA ORGÁNICA REGENERATIVA
MÓDULO 3: TIPOLOGÍA DE ESPECIES NATIVAS: AGAVE - MEZQUITE
MÓDULO 4: MANEJO AGRONÓMICO DEL AGAVE - AGAVE
MÓDULO 5: MAGUEY Y MEZQUITE: HACIA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

FECHA LIMITE DE INSCRIPCIÓN: 20 DE MAYO

INSCRIBETE A ESTE LINK: www.viaorganica.org/diplomado/ **MÁS INFORMACIÓN:**
HÁZ TU PAGADO A BEVA LINK: Oficina 442 757 0441
NÚMERO DE CUENTA: 0122836335 WhatsApp: 415 117 2236
CLAVE INTERBANCARIA: 01222501128363352 INFOFORMES: info@viaorganica.org

PRÓXIMAS ACTIVIDADES



Ya comienza la temporada seca para muchas partes de México y el mundo, sin embargo, los productores en zonas semiáridas se dan a la tarea de recolectar los primeros nopalitos, fruto de las lluvias pasadas, de desgranar el maíz para no dejar de elaborar tortillas, es momento adecuado de raspar el maguey y obtener el agamiel para pulque y los productores que mantienen sus mogotes de maguey y nopaleras lo saben bien. Es por ello que consumir alimentos de acuerdo a la temporada es labor de las familias de grandes productores con pequeñas porciones de tierra. Como bien lo comentaron en el Foro de las Mujeres y el Maíz: son las y los productores de temporal los que enfrentaron un gran reto para la producción de alimentos y la regeneración del paisaje, y como ejemplo, tenemos a montones de ellos: los del municipio de Xichú que distribuyen manzanas deliciosas, las mujeres que elaboran ricos totopos y tostadas después de celebrar a la tortilla o las personas que bajan de la montaña con sus cestitas de quesos de cabra artesanales. Aquellas que mantienen huertas de granada, limas, nísperos, aguacate criollo y chayotes espinosos que concentran en algunos andadores, los productores de miel y sus derivados de Dolores Hidalgo y toda la rancherada.

Son ellos y ellas quienes mantienen una porción de tierra viva aunque se apague en temporada seca, quienes defienden y protegen el territorio, los que saben dónde están las madrigueras de liebre, los niños de codornices, los senderos y rutas de nuestros antepasados. Así que comenzar a consumir sano, consumir de sus manos es un acto que se ramifica e impacta a la montaña o pradera, les necesitamos y ellos a nosotros. Aquí en San Miguel visita el Tianguis Orgánico, TOSMA donde tenemos verdura cada sábado y verás mucha diversidad de productos de la región, también consulta nuestra newsletter directorio de proveedores locales en nuestra página web.

¡NO OLVIDES VISITARNOS!

Recuerda que estamos abiertos de 8 am a 6 pm
Carretera México/ Querétaro, desviación camino a Jalpa, km 9
Parque Agroecológico Vía Orgánica.

Para información de nuestros productos, semillas y cosecha,
llama a nuestra tienda al 442 757 0490

¡Cada sábado y domingo tortilla nixtamalizada con maíz criollo y local!

¡Disfruta de nuestros chips de kale agrídlice para niños y no tan niños!

¡SÍGUENOS!

Facebook Twitter Instagram

¡COMPARTE ESTE BOLETÍN!

Share Tweet Forward

