CAPACITACIÓN: ALUMNOS DE QUINTO Y SEXTO GRADO DE PRIMARIA

La disponibilidad de alimentos en nuestro municipio del área rural es uno de los factores que condicionan la calidad y cantidad de productos que consumen las familias del campo donde los niños y niñas y mujeres vulnerables, requieren de una dieta mas variada.

OBJETIVO GENERAL

Que los alumnos de las escuelas aprendan a producir alimentos saludables.

METODOLOGÍA

En charolas y en siembra directa.



MATERIAL

- Semilla de hortaliza de primaveraverano y otoño - invierno.
- Primavera verano: tomate, chile, melón, sandía, calabaza, frijol, ejote y pepino.
- Otoño invierno: zanahoria, ajo, repollo, lechuga, cilantro y rabanitos.



MÉTODOS DE SIEMBRA

Preparación de suelo o charola al voleo hilera, siembra directa



La semilla se entierra 3 veces su tamaño.