

# Certificado de Permacultura en la Amazonía

Amazonian Permaculture Certificate

**Instituto Chaikuni**

Descubriremos la permacultura desde el corazón de la Amazonía. Viviremos de manera comunitaria durante 33 días aprendiendo las estrategias básicas para construir viviendas con materiales naturales, producir alimentos de manera regenerativa, usar plantas medicinales, aprovechar energías renovables y financiar proyectos ecológicos.

El tema que más profundizaremos es un sistema de producción de alimentos llamado agroforestería, el cual trabajaremos desde su diseño hasta la instalación de especies frutales, medicinales y maderables.

Para quienes lleven el certificado completo, tendremos espacios de asesoría extra para desarrollar un proyecto o diseño personal.

## **Facilitadores:**

**Diego Carhuaricra.** Arquitecto, especialista en construcción con materiales naturales, fundador de Salvaje Perú y coordinador del centro de permacultura del Instituto Chaikuni.

**Darrell Emery.** Permacultor, especialista en producción de alimentos agroecológicos y coordinador de sostenibilidad del Templo del Camino de la Luz.

**Roman Eisenkoelbl.** Permacultor, facilitador de PDC's, especialista en sistemas de producción agroforestales dinámicos y fundador del ecosantuario de Can Lliure, España.

**Yann Filippi.** Gestor de equipos, capacitado en sistemas agroforestales del modelo Ernst Gotsh y coordinador de la plataforma educativa del centro de permacultura del Instituto Chaikuni.

**Pedro Paucarcaja.** Agrónomo, especialista en reforestación y director del vivero de plantas nativas "Mi Amazonas".

**Maestros Shipibos.** Maestros y maestras especialistas en medicina natural-ancestral con plantas amazónicas.

**Capacitadores locales.** Carlos Maytahuari, Alfredo Asipali, Juan Asipali, Eder Baneo, Jorge Guzmán y Jampier Gutierrez. Especialistas en trabajo de campo en la amazonía.

## **16 de marzo al 17 de abril**

- 33 días de aprendizaje intensivo
- 38 horas de clases teóricas
- 96 horas de aprendizaje práctico en campo
- 12 horas de acompañamiento para el desarrollo de un proyecto final

## **El certificado está diseñado en 4 partes**

- I. Taller de introducción a la permacultura. (5 días)
- II. Aprendizaje práctico sobre construcción natural, producción de alimentos, salud integral, energías renovables y economía circular. (15 días)
- III. Implementación de un sistema agroforestal de producción de frutales, medicinales y maderables en la Amazonía (8 días)
- IV. Taller de sistemas agroforestales de producción de alimentos (5 días)

Puedes inscribirte por todo el ciclo o en una de estas 4 opciones:

1. Taller de Introducción a la permacultura
2. Taller de Introducción a la permacultura & 16 días de aprendizaje práctico
3. 8 días de diseño e implementación agroforestal & el taller de sistemas agroforestales de producción de alimentos
4. Taller de sistemas agroforestales de producción de alimentos

## Taller de introducción a la permacultura

16/03/22 al 20/03/22

El taller tendrá espacios de teoría y práctica intensiva de ejecución de estrategias de permacultura en el campo.

Temario:

### Construcción natural

- Teoría
  - Construcción natural con tierra y con bambú
  - Diseño bioclimático
  - Materiales amazónicos: madera, bambú, hojas, cortezas y resinas para la construcción
- Práctica
  - Siembra y cosecha de especies amazónicas para la construcción
  - Tejido y techado con hoja de Yarina
  - Preparación y construcción de un muro de tierra

### Producción de alimentos

- Teoría
  - Producción de alimentos agroecológicos
  - Sistemas de producción agroforestales
  - Plantas medicinales amazónicas
- Práctica
  - Preparación y siembra de una cama de cultivo de huerto orgánico
  - Siembra, trasplante y manejo de árboles frutales
  - Preparación y aplicación de fertilizantes naturales
  - Cosecha y conservación de alimentos

### Salud Integral

- Teoría
  - Alimentación saludable
  - Microbioma humano
- Práctica
  - Plantas medicinales
  - Cocina saludable
  - Estiramientos, yoga y meditación

### Energías renovables

- Teoría
  - Bicimáquinas

- Aprovechamiento de energía solar
- Cosecha y tratamiento de agua
- Baños secos
- Práctica
  - Armado de bici-licuadora
  - Mantenimiento de biodigestor
  - Mantenimiento de sistema de paneles solares

### **Economía circular**

- Teoría
  - Herramientas para gestionar nuestros recursos
  - Estrategias para generar ingresos y reducir gastos
  - Fondos concursables
  - Crowdfunding
- Práctica
  - Trueque comunitario
  - Registro del trabajo (foto y video) para promoción de proyectos

## **Aprendizaje Práctico | Profundización**

**21/03/22 al 04/04/22**

Durante estos 15 días profundizaremos la información aprendida en taller con mucha práctica de campo y conviviendo de manera comunitaria. Ejecutaremos un mini-proyecto por cada tema:

- Construcción natural: techado de una cabaña con hojas de yarina y corteza de atadijo
- Producción de alimentos: mantenimiento completo de un bosque comestible de 1 hectárea
- Salud integral: creación de un plato de comida saludable usando sólo alimentos cosechados de nuestras chacras
- Energías renovables: construcción de un deshidratador solar o una bicimáquina
- Economía circular: grabación de un video de crowdfunding para financiar un proyecto de Chaikuni con las comunidades locales

## **Implementación de un Sistema de Producción Agro-forestal**

**05/04/22 al 12/04/22**

Durante estos 8 días terminaremos de diseñar e implementaremos un sistema agroforestal que produzca alimentos, materiales de construcción y medicina. El diseño de este sistema y su ejecución están pensados para que sean una alternativa demostrativa a la actual forma de producción local: tala y quema de bosques.

Durante estos días visitaremos de diferentes sistemas agroforestales de la zona:

- Rute & Levy. Familia local que usaba la técnica de cortar y quemar y, luego de trabajar con Chaikuni por 4 años, han cambiado su enfoque hacia una producción muy diversa y sin quema.
- Sistema agroforestal demostrativo dentro del área de Chaikuni.
- Chacra de Attilio. Comunero local que lleva más de 20 años cultivando con sistema agroforestal diverso y sin quema, ¡un ejemplo vivo!

# Taller de Introducción a la Agro-forestería Regenerativa

13/04/22 al 17/04/22

Durante estos 5 días aprenderemos con mayor profundidad sobre el diseño, implementación y manejo de un sistema de producción agro-forestal que tiene un componente de regeneración con su entorno.

Este es un camino hacia el futuro que puede apoyar a los agricultores de pequeña y gran escala en el camino de la regeneración de nuestros bosques y, al mismo tiempo, crear comunidades biorregionales socialmente prósperas y económicamente abundantes.

- Se practica en muchos países por miles de agricultores en climas tropicales y en los últimos años en climas templados
- Es regenerativa e imita la estructura y función de los ecosistemas forestales trabajando con el espacio (estratificación) y el tiempo (sucesión, ciclos de vida de las plantas) mientras produce una alta variedad de especies económicamente viables anuales y perennes.
- Maximiza los servicios ecosistémicos como el secuestro de carbono, el ciclo de nutrientes, la capacidad de retención de agua y el potencial fotosintético, al mismo tiempo que ofrece resiliencia.
- Es una alternativa a los sistemas de producción agrícola industrial lineales y de insumos altamente tóxicos y destructivos.
- Trabaja con la dinámica de la naturaleza para aumentar la calidad, cantidad y diversidad de vida del entorno donde se implemente

El taller será teórico y con mucha práctica en el diseño, implementación y mantenimiento de este sistema.

Lo que aprenderemos:

- La filosofía de la agro-forestería regenerativa
- La historia y los principios de la agro-forestería regenerativa
- Principios naturales para crear mayor calidad y cantidad de vida
- Cómo implementar y gestionar sistemas agroforestales regenerativos
- Cómo elegir dónde implementar estos sistemas en nuestras propiedades
- Cómo armonizar estos sistemas con los patrones de la naturaleza (sol, vientos, topografía, flora local, etc.)
- Cómo elegir asociación de plantas apropiados a cada etapa de la sucesión y condiciones del suelo
- Cómo elegir y planificar la producción de los principales cultivos comerciales y comenzar a considerar producir productos con valor agregado. Integración de prácticas sostenibles de apicultura y producción de hongos.

# Información General

Son 33 días de aprendizaje intenso durante el día y a la vez de vivencia comunitaria y descanso pleno en las tardes y noches.

## Horario general:

- 06:15 – 06:45 Estiramientos, yoga o meditación
- 06:45 – 07:00 Tentempié. Té o café con frutas
- 07:00 – 09:00 Trabajo práctico en campo
- 09:00 – 09:30 Desayuno
- 09:30 – 13:00 Trabajo práctico en campo
- 13:00 – 15:00 Almuerzo, sobremesa y descanso
- 15:00 – 17:00 Clases teóricas o espacio abierto de aprendizaje
- 18:30 – 19:30 Cena
- 20:00 – 21:00 Espacio abierto de aprendizaje (sólo algunas noches)

## Sobre nuestras instalaciones

- Sala/comedor: disponemos de un amplio salón con hamacas y mesas donde desayunaremos, almorzaremos y cenaremos juntos.
- Biblioteca: muy variada, principalmente con libros en inglés y de uso gratuito con cuidado y conciencia. \*Quedaremos muy agradecidos con quienes deseen traer y donarnos libros
- Cocina
- Aseo: tenemos 4 duchas, 2 baños secos, 2 lavamanos y 2 áreas preparadas para el lavado de ropa.
- Habitaciones: dentro de cada tambo hay 3 habitaciones con vista al bosque. Cada una cuenta con cama, colchón, mosquitero, cubrecama, almohada, cobija y repisa.
- Cabañas personales: tenemos 4 cabañas amplias, muy privadas, con baño propio y hamaca. La estadía aquí tiene un costo adicional y tiene que ser reservado con anticipación. Su capacidad es de 1 persona ó de 1 pareja.
- Maloka: contamos con un hermoso espacio circular donde se llevará a cabo la mayor parte del espacio abierto de aprendizaje y parte de las clases teóricas.
- Áreas de descanso: tenemos espacios al aire libre con hamacas o bancos para reconectarse con la naturaleza.
- Suministro de agua: contamos con 3 tanques de agua que viene de un “ojo de agua” pura. 1 de estos tanques tiene un filtro industrial de carbón y es el que usamos para beber.
- Baño seco: este no usa agua y nuestros residuos se compostan durante 2 años para fertilizar árboles frutales.
- Electricidad: tenemos un suministro limitado de electricidad que recibimos de un sistema de paneles solares. Sólo hay electricidad en la cocina, sala, comedor y oficina. Se pueden cargar celulares, linternas y laptops.
- Internet: hay señal baja de las empresas “Claro” y “Movistar”. La mayoría de días se pueden hacer llamadas de whatsapp, correos y mensajería, pero es posible que algunos días no haya conexión a internet. En caso de urgencia, hay un lugar con mejor señal a 10 minutos de caminata.

## La Cultura Chaikuni:

- Comunicación constante y puntualidad
- Cero plásticos de un solo uso
- Correcta separación de todos los residuos
- Cocinamos alimentos producidos en la región con algunas excepciones necesarias
- Las comidas son saludables y mantienen un balance entre carbohidratos, proteínas, grasas y prebióticos.
- Mantenemos los espacios limpios y ordenados entre todos.
- Tenemos espacios de aprendizaje comunitario donde todos enseñamos nuestras pasiones al grupo
- Tenemos noches o tardes libres para descansar o disfrutar de la naturaleza con fogatas, caminatas, juegos, música, etc.
- Respetamos el horario de silencio de 8:00pm a 6:15am en las áreas comunes cercanas a los cuartos.
- La maloka, al estar lejos de los cuartos, recibe momentos grupales nocturnos donde se puede hacer música, conversaciones, juegos, etc hasta más tarde en la noche.

## Transporte

Para llegar a nuestro centro de permacultura desde el aeropuerto de Iquitos:

- 20min en mototaxi del aeropuerto al puerto de Santa Clara
- 30min en bote para cruzar el río Nanay
- 45min de caminata por la selva ó 20 minutos de viaje en motofurgón
- Organizaremos el transporte del grupo antes de cada evento

Más información en [www.chaikuni.org](http://www.chaikuni.org) y en [www.salvaje.pe](http://www.salvaje.pe)