

CONÓCENOS UN POCO MÁS ...

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una organización de productores que está conformada por socios de 16 caseríos en 5 distritos que pertenecen a 2 provincias de la Región Cajamarca, (San Marcos y Cajabamba) trabajamos bajo un enfoque orgánico y ecológico.



Agricultores de San Marcos, en Cajamarca, obtienen buenos resultados en cultivo de trigo sarraceno

El trigo sarraceno (fagopyrum esculentum) es un pseudocereal originario de Asia Central, también llamado alforfón. Es muy preciado por los celiacos, ya que no contiene gluten, y como la quinua o el amaranto, el trigo sade alta calidad, aminoácidos esenciales y un bajo indice glucémico. Esto lo

cos, enterados de las propiedades nutricionales del trigo sarraceno y de su gran demanda en el mercado nacional, deciden apostar por el cultivo de este producto en sus comunidades: ne trabajando con las semillas de trigo sarraceno en las comunidades campesinas de San Marcos, conversamos con José Víctor de la Cooperativa Agraria que se beneficia con las

¿Cómo deciden incorposarraceno?

En el proceso de identificación de mercados y de productos con mayor la importancia nutricional v de la demanda del trigo



nacionales, proponiéndose de esta manera la incorporación como nuevo cultivo a introducir en la provincia de

¿Cómo fue el proceso para obtener las semillas La principal dificultad fue la

obtención de las semillas,

ya que este producto genesemillas donadas por Ener- raimente llega procesado y es muy dificil obtener las pruebas de adaptación. En Documet, gerente de la empresa Energias Limpias además cliente nuestro en nos donó el primer kilo de semilla de trigo sarraceno

mente, se le pidió al señor Documet unos 50 kilos para masificar el cultivo. Asimismo, otras semillas también se siguen investigando y

Cuándo se iniciaron las primeras pruebas de adaptación y cultivo del

La iniciamos conjuntamente con el equipo técnico en el mes de marzo del 2019. casi al finalizar el período de Iluvias, en el Centro Poblado Pauca Santa Rosa distrito de José Manuel Quiroz, Provincia de San Marcos, en Cajamarca. Los para realizar las pruebas iniciales fueron los señores Isidro Castañeda y Tomás Tirado, productores com-

vieron buenos resultados. Pero después de tres campañas de cultivo en calidad de prueba, nuestra coope-

Qué métodos se utilieste producto?

Para las pruebas de adaptación se utilizaron métodos tradicionales de agricultura. para lo cual se les entregó productor y ellos sembraron 0.25 kg. de semilla utilizando el método de siembra al

vieron?

zaron para la siembra de

boleo y 0.25 kg. en surcos.

Foto 1: Damacino Ancco Condo, maestro panadero de "La P'tite France". Foto 2: Cultivo de trigo sarraceno. Foto 3: Semi-

cultivada aproximada de cierto es nueva para nuestres hectáreas, obtenienprometidos con nuestra or- rativa viene cultivando el do buenos resultados de ve con gran expectativa al

DIPLOMA

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego Otorga a:

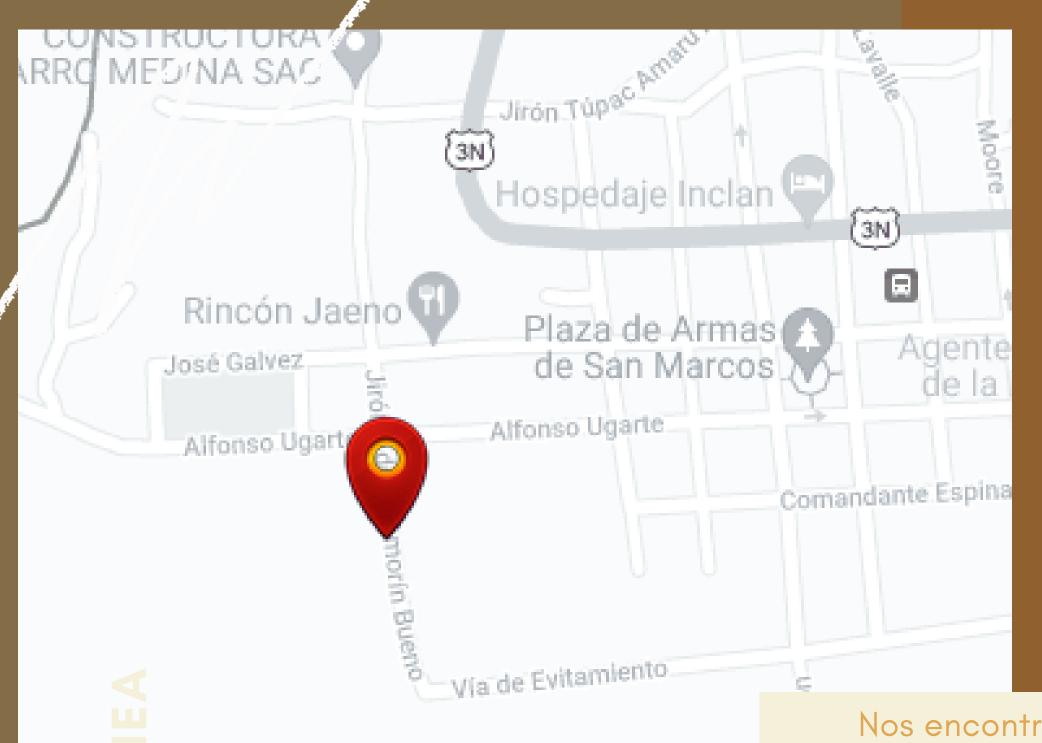
COOPERATIVA AGRARIA DE PRODUCTORES DE TARA DEL NORTE

Por su valiosa contribución a la Agricultura Familiar, distinguiéndose por su desemp destacado como Organización Empresarial de Productores y habiendo obtenido Tercer Lugar a nivel nacional para la condecoración Medalla Ministerio de Desarro Agrario y Riego 2021

Lima, 01 de julio de



PRESIDENTE DEL JURADO CALIFICADOR



CA-1582

UBICACIÓN

Nos encontramos ubicados en Perú, especificamente en Jr. Amorin Bueno S/N Distrito Pedro Gálvez, Provincia San Marcos, Región Cajamarca



PRINCIPALES PRODUCTOS



Frijoles Mantequilla

Son frijoles propios de nuestra zona, de colores mixtos, de sabor muy agradable y de rápida cocción.





PROCESO DE PRODUCCIÓN

La clasificación de los granos se realiza mediante máquinas seleccionadoras donde se clasifica por tamaño y color, separando los granos chupados, deformes, picados o con ataque de plagas. Luego son envasados en sacos de polipropileno de capacidad de 25 kg

ÁREA DE PRODUCCIÓN

30 hectáreas

VALOR ESTIMADO DE PRODUCCIÓN

90 toneladas

PERIODO DE PRODUCCIÓN

Abril 2022 - Setiembre 2022

Papas Nativas de Colores

Son papas frescas de colores (rojo, amarillo, morado, mixto) produccidas a más de 4000 msnm bajo técnicas ancestrales







PROCESO DE PRODUCCIÓN

Las papas cosechadas pasan por un proceso de limpiado y selección donde se separan a las deformes o dañadas. Son clasificadas por tamaño en forma manual y son envasadas en sacos de malla de capacidad de 25 kg.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

12 hectáreas

VALOR ESTIMADO DE PRODUCCIÓN

50 toneladas

PERIODO DE PRODUCCIÓN

Enero 2022 - Julio 2022

Lentejas

Esta variedad de lenteja son de color verde claro produccidas a 3000 msnm





PROCESO DE PRODUCCIÓN

Las lentejas son seleccionadas en máquinas, donde se clasifican por tamaño y color se limpia de impuresas y luego son envasadas en sacos de polipropileno de capacidad de 25 kg

ÁREA DE PRODUCCIÓN

25 hectáreas

VALOR ESTIMADO DE PRODUCCIÓN

70 toneladas

PERIODO DE PRODUCCIÓN

Abril 2022 - Octubre 2022

¡Muchas Gracias!

COOPERATIVA AGRARIA PRODUCTORES
DE TARA DEL NORTE

