

## **CADENA PRODUCTIVA CON PRODUCCION DE HORTALIZAS EN EDUCACION PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA**

Eusebio Ayaviri Quispe

### **Introducción.-**

Para el sistema de la educación los saberes y conocimientos es muy importante tomar en cuenta la cadena productiva con la producción de hortalizas para mejorar la calidad de vida por su alto contenido de Vitaminas, proteínas minerales y otras que son de mucha importancia para una seguridad de alimentación del vivir bien, para una buena nutrición de las familias con el consumo de las hortalizas nutritivas, frescas, orgánicas que son consumidas para satisfacer las necesidades de nuestro organismo permite mejorar y contribuir una buena salud de las personas.

Que los alimentos ayudan como formadores, protectores y energéticos para los órganos y aparatos del organismo en su buena salud humana.

Por otra parte, las hortalizas proveen energías para trabajar, en el juego de las disciplinas del deporte (resistencia, Movimientos, fuerza de energía física) en la formación de órganos y aparatos, crecimiento y como también proporcionan en la protección del cuerpo contra las enfermedades.

### **Desarrollo.-**

En Educación la Cadena productiva es un proceso que se realiza en la producción agrícola y ganadera (extensiva e intensiva) en base a las experiencias andinas y técnica tecnológicas, que en la mayor parte de nuestras unidades Educativas Socio comunitarias productivas del país se están articulando con los campos de saberes y conocimientos del modelo pedagógico sociocomunitario productivo para nuestros estudiantes.

Las hortalizas son muy importantes por su buena fuente muy rica en nutriente, vitaminas minerales y otros, los cuales aportan al cuerpo muchos beneficios como ser: reconstrucción de tejidos (proteínas), producir energías (carbohidratos), regular funciones corporales (vitaminas), tener buena digestión (fibras).

La cadena productiva de la producción de hortalizas tiene tres pilares fundamentales: producción, transformación y comercialización (ingreso económico).

Producción.- En la producción de las hortalizas se realizan a campo abierto y en infraestructura, (Invernaderos, carpas solares) para disminuir los costos de los alimentos,

porque es una forma fácil y económico de producirlos en la comunidades familiares y educativas con variedad de especies .

<b>Hortalizas</b>	<b>Vitaminas y minerales</b>	<b>Ventajas</b>
Zanahoria tomate , acelga, zapallo , lechuga, espinaca y arveja, brócoli, alcachofa.	Vitamina A	Indispensable para la vista, evita la ceguera nocturna, ayuda en el desarrollo de los huesos.
Cebolla, coliflor, brócoli betarraga , haba verde	Vitamina B1	Evita el cansancio, la depresión y mejora el apetito.
coliflor, repollo haba verde	Vitamina B2	Más vigor, crecimiento, mayor tolerancia a enfermedades.
cebolla , zanahoria acelga, vainita poroto lechuga espinaca, brócoli , rábano y repollo.	Vitamina C	Ayuda a cicatrizar heridas,, formación de huesos , dientes, evita los resfríos.
Acelga, cebolla, rábano, zapallo Ulu pica, espinaca, perejil	Calcio	Ayuda a la formación de huesos , dientes, funcionamiento del sistema nervioso.
cebolla vainita, poroto	Hierro	Importante para la sangre , evita la anemia
zanahoria tomate haba, ajo, alverja fresca, brócoli, rábano	Magnesio	Ayuda al normal funcionamiento del corazón , ayuda el sistema nervioso
vainitas haba verde ajo ,alverja fresca	Proteínas	Proporciona vitalidad, y energía, reparan los tejidos musculares, se forman los músculos, la sangre, huesos, piel y otros tejidos
cebolla zanahoria remolacha ajo haba fresca	Carbohidratos y grasas	Proporciona principalmente energías, al organismo, las grasas son necesarias para formar y utilizar algunas vitaminas
Zanahoria, tomate, haba verde, ajo, cebolla arveja fresca , brócoli y rábano	Fosforo	Ayuda a la formación de huesos.

## Conclusiones:-

La cadena del valor de la producción hortícola muestra el valor nutricional del alimento para la alimentación del organismo humano demuestra las etapas de todo el proceso en su implementación del cultivo la producción según el contexto del medio ambiente climático y de la madre tierra.

El primer pilar es la producción de hortalizas, sus características principales son el uso diversificado de los recursos y un calendario de producción adaptado a la variabilidad de las condiciones del estudio medio ambientales de la zona. La producción debe garantizar la vida útil que permita llegar a la mesa del consumidor, con la influencia de la calidad del producto. A partir desde los saberes y conocimientos ancestrales de comunidades indígenas originarias y actualmente con la técnicas y tecnologías

En el segundo pilar a los derivados de la cadena productiva corresponde el acopio, transporte por acopiadores o intermediarios a los centros de mercados, ferias para su comercialización y elaboración de derivados.

En el tercer pilar es la comercialización del producto, los mercados de preferencia de orden de importancia con mayor preferencia son en la comunidad, institución, capitales de municipio y ciudades del departamento

Las hortalizas son un importante alimento para la humanidad, creciente interés por los consumidores en productos orgánicos y ecológicos, genera empleo familiar para mejorar la seguridad alimentaria en la salud humana para el vivir bien.