

ACTIVIDADES CLAVE

La cartera de **bienes** y **servicios** de Food For Future está formada por:

A. Vegetales hidropónicos

Producción y suministro a empresas y particulares de algunos vegetales que se expondrán a continuación, los cuales provienen de semillas con certificado ecológico y han sido cultivados en nuestros huertos verticales hidropónicos. (Ver *anexo I*).

- Cebolla Amarilla de Parma.
- Lechuga Romana larga rubia.
- Brócoli Ramoso Calabres Brócoli.
- Coliflor Napoletano Gennarese.
- Tomate Red Cherry.
- Melón Piel de Sapo.
- Berenjena Larga Morada.
- Pepino Marketmore 70.
- Zanahoria Nantesa 5.
- Orégano Origanum Vulgaris.
- Perejil Común 2 Hoja grande.
- Albahaca Genovesa Hoja Grande.

B. Forraje verde hidropónico

Producción y suministro de forraje verde cultivado en nuestros huertos verticales hidropónicos para granjas. El forraje es un tipo de alimentación animal que se desarrolla tras el proceso de germinación de cereales o leguminosas. Se ofrecen tres variedades distintas. (Ver *anexo II*).

- Maíz.
- Cebada.
- Trigo.

C. Micro-granja vertical hidropónica

Pretendemos llegar a un acuerdo con Babylon Micro-Farm™, en el cual nos convertiríamos en distribuidores oficiales de su micro-granja en España. También, nos encargaríamos de los servicios que ofrecen ya que su empresa es estadounidense (de habla inglesa) y nuestro mercado es de habla hispana. (Ver *anexo III*).

D. Construcción de huertos hidropónicos verticales personalizados

Ofrecemos un servicio de construcción personalizado de huertos hidropónicos verticales tanto a empresas como a particulares. Nos adaptamos a sus necesidades, deseos y espacio del que dispongan. (Ver *anexo IV*).

E. Talleres de concienciación medioambiental

Hemos diseñado diferentes actividades con el objetivo de dar a conocer la técnica hidropónica, concienciar sobre las problemáticas actuales y futuras del sector agrícola y alimentario, y nuestro trabajo en Food For Future. Estos talleres serán diseñados acorde a la edad de los participantes. (Ver *anexo IV*).

- Taller de creación de pequeños huertos verticales con productos reciclados.
- Taller de transformación de los huertos convencionales de las escuelas en huertos verticales.
- Importancia de frutas y verduras de calidad en la alimentación diaria para el desarrollo humano y la prevención de enfermedades.

ANEXOS:

Para facilitar la navegación por los anexos, adjuntamos el siguiente índice:

ANEXO I. FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS VEGETALES	3
ANEXO II. FICHA TÉCNICA DE FORRAJE VERDE HIDROPÓNICO	15
ANEXO III. FICHA TÉCNICA DE LA MICRO-GRANJA VERTICAL HIDROPÓNICA	19
ANEXO IV. FICHA TÉCNICA DE LOS SERVICIOS OFRECIDOS	20

ANEXO I. FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS VEGETALES

Nombre producto	Cebolla Amarilla de Parma ecológica
Origen	España
Número referencia	001
Código de barras	8414934900099
Proveedor	Cocopot
Cantidad	175 - 210 semillas aproximadamente
Peso	0'70 gramos
Descripción corta	Bulbo de forma globosa redondeada, piel exterior cobriza y blanca en su interior. Ciclo medio tardío con buena producción y excelente conservación. Muy dura.
Descripción	La cebolla (<i>Allium cepa</i>) es una planta herbácea de la familia de las Aliáceas que presenta un sistema radicular formado por numerosas raicillas fasciculadas, que salen a partir de un tallo a modo de disco. Este disco caulinar presenta numerosos nudos y entrenudos (muy cortos), y a partir de éste salen las hojas. Las hojas tienen dos partes claramente diferenciadas: una basal, engrosadas como consecuencia de la acumulación de sustancias de reserva que forman el bulbo, y otra terminal, que es la parte verde y fotosintéticamente activa de la planta. La forma y colores de los bulbos son muy variables característicos de cada variedad. Tienen un olor y sabor típico con notable poder bactericida.
Temperatura óptima	15 - 30 °C




Nombre producto	Lechuga Romana larga rubia ecológica
Origen	España
Número referencia	002
Código de barras	8414934090259
Proveedor	Cocopot
Cantidad	400 semillas aproximadamente
Peso	0,50 gramos
Descripción corta	Excelente variedad dentro de las romanas de porte erguido, con gran cantidad de hojas largas de unos 30 cms. con superficie arrugada suave. Rápida vegetación, formando un cogollo grande, largo y cerrado que no es necesario atar. Buena resistencia a la subida.
Descripción	La lechuga pertenece a la familia de las Compuestas (<i>Lactuca sativa</i> L.) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios y se aprovechan las hojas. Es una especie extraordinariamente polimorfa en colores (verdes, amarillentas, moradas), texturas (crujientes, mantecosas, batavias) y diferentes formas de hojas. Las hojas son de sabor dulce y son consumidas crudas. Se pueden cultivar y consumir durante todo el año. La lechuga Romana es de cogollo alargado, con hojas algo

	abullonadas. Hojas crujientes y muy dulces. Es la lechuga más típicamente española.
Temperatura óptima	7 - 25 °C



Nombre producto	Bróculi Ramoso Calabres Brócoli
Origen	España
Número referencia	003
Código de barras	8423737184089
Proveedor	Cocopot
Cantidad	800 semillas aproximadamente
Peso	4 gramos
Descripción corta	Produce pellas de color verde, grandes y de grano fino. Vigoroso y ciclo precoz. Hojas más numerosas que en una planta de coliflor.
Descripción	El bróculi (<i>Brassica oleracea italica</i>), es una planta de la familia de las Crucíferas. Es una planta muy rústica de media talla, vigorosa y erecta. Esta planta posee abundantes cabezas florales comestibles. Se diferencia de la coliflor en que las pellas son mucho menos compactas, normalmente son de color verde grisáceo y las

	<p>inflorescencias son exteriores. Están dispuestas en forma de árbol, que nacen de un grueso tallo comestible.</p> <p>Tiene un alto contenido de vitamina C, vitamina E y fibra alimentaria soluble.</p>
Temperatura óptima	16-18°C
	

Nombre producto	Coliflor Napoletano Gennarese ecológica
Origen	España
Número referencia	004
Código de barras	8423737206330
Proveedor	Cocopot
Cantidad	300 semillas aproximadamente
Peso	1 gramo
Descripción corta	Atractivas cabezas de gran tamaño, 1,6 - 1,8 kg. Color blanco. Planta de porte bajo y buena cubrición.
Descripción	La coliflor es una inflorescencia de forma redondeada, carnosa y de gran tamaño. Pertenece a la familia de las Crucíferas, que engloba a más de 300 géneros y unas 3.000 especies propias de regiones templadas o frías del hemisferio norte. El término

	Brassica, género al que pertenecen, es el nombre latino de las coles.
Temperatura óptima	16-22°C




Nombre producto	Tomate Red Cherry ecológica
Origen	España
Número referencia	005
Código de barras	8423737184782
Proveedor	Cocopot
Cantidad	125 semillas aproximadamente
Peso	0,5 gramos
Descripción corta	Planta de crecimiento indeterminado. Produce largos ramilletes de frutos rojos, redondos, de tamaño medio.
Descripción	Los tomates cherry (<i>Lycopersicon esculentum</i>) son llamados de este modo por su semejanza de color, tamaño, y sabor dulce, con la cereza. Pueden consumirse todo el año. Tiene un diámetro entre 1 y 3 cm, y su peso oscila entre los 10 y 15g. Su sabor es menos ácido y más dulce que el tomate tradicional. Tienen una

	pulpa jugosa, dulce y muy perfumada. Excelente para aperitivos y ensaladas. Muy productivo.
Temperatura óptima	10-35°C

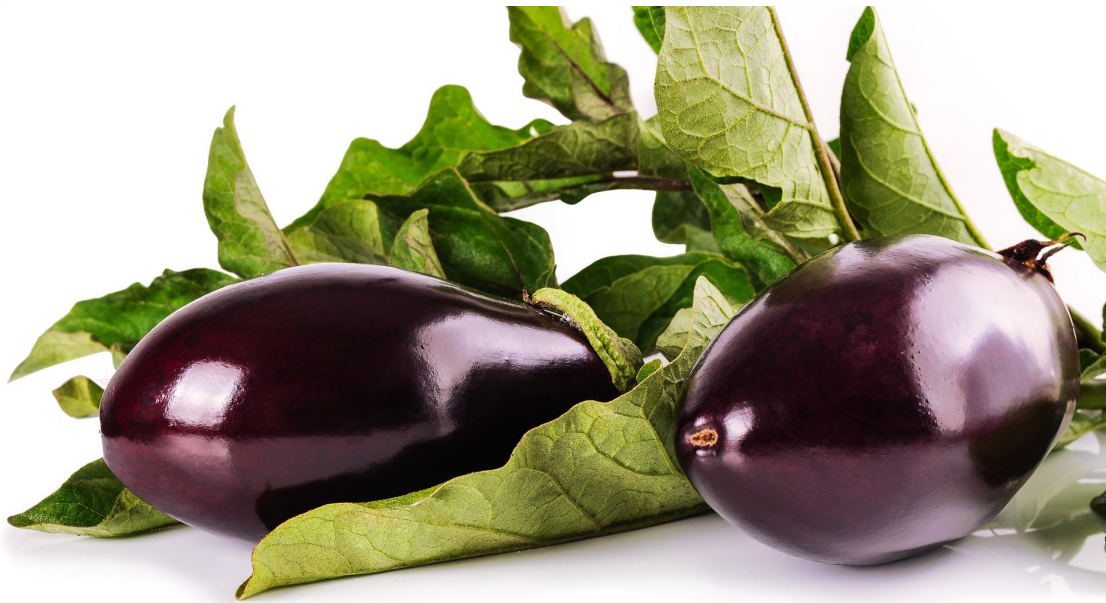


Nombre producto	Melón Piel de Sapo
Origen	España
Número referencia	006
Código de barras	8414934090273
Proveedor	Cocopot
Cantidad	45 semillas aproximadamente
Peso	0, 18 gramos
Descripción corta	Variedad del tipo Piel de Sapo. Produce frutos de 3 kg. aprox. De piel verde oscura con manchas oscuras. La carne es dulce, crujiente y consistente.
Descripción	Variedad con planta de porte medio que protege bien la cosecha. Frutos grandes de forma ovalada y piel casi lisa con algunos surcos superficiales y que sólo escritura suavemente en la madurez. Color verde claro con manchas verde oscuro. Carne blanca, compacta y dulce.

Temperatura óptima	12-35°C
	

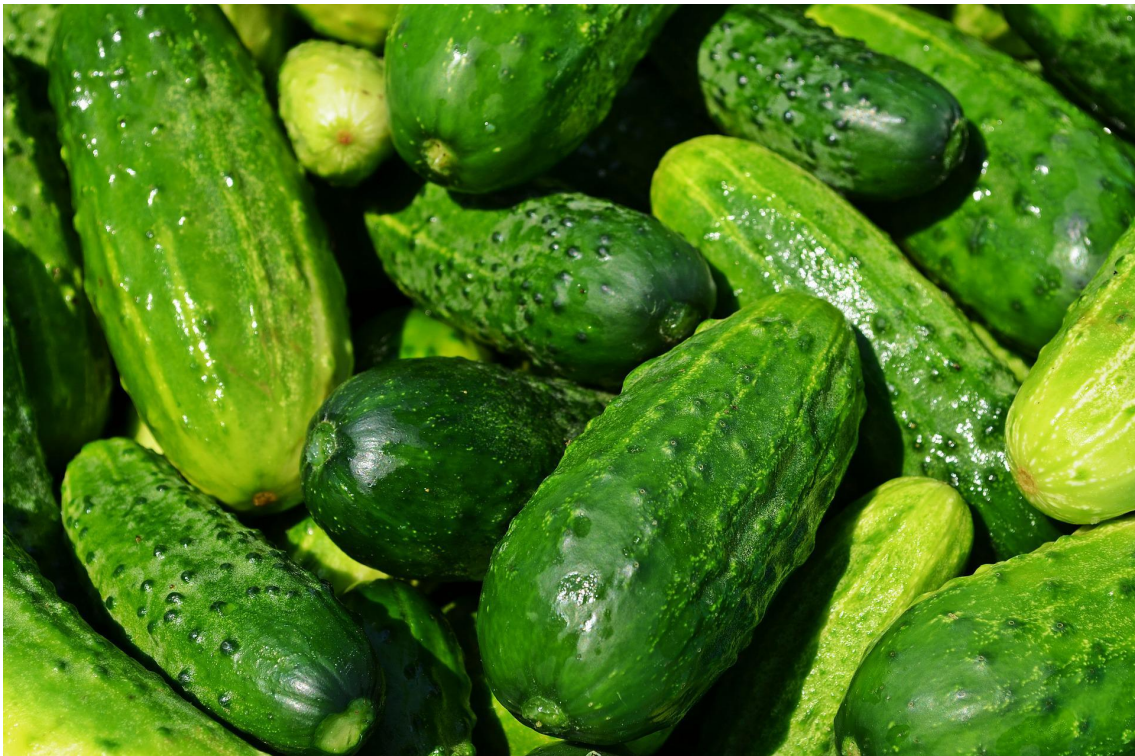
Nombre producto	Berenjena Larga Morada
Origen	España
Número referencia	007
Código de barras	8414934090037
Proveedor	Cocopot
Cantidad	70 semillas aproximadamente
Peso	0,1 gramos
Descripción corta	Nuestras semillas de berenjena ecológica producen una planta de porte alto, muy rústica y productiva, produce frutos alargados de 20-30 cm. de longitud y 4-5 cm. de diámetro.
Descripción	Conocida también como solanum mengolena, es una planta de fruto comestible, generalmente anual, del género Solanum dentro de la familia de las solanáceas. El sabor de la berenjena es suave, ligeramente térreo y algo amargo. Precisamente este punto de amargor lleva a algunas personas a excluirla de la lista de la compra.
Temperatura óptima	12-35°C

Descripción	Conocida también como solanum mengolena, es una planta de fruto comestible, generalmente anual, del género Solanum dentro de la familia de las solanáceas. El sabor de la berenjena es suave, ligeramente térreo y algo amargo. Precisamente este punto de amargor lleva a algunas personas a excluirla de la lista de la compra.
Temperatura óptima	12-35°C



Nombre producto	Pepino Marketmore 70
Origen	España
Número referencia	008
Código de barras	8414934090297
Proveedor	Cocopot
Cantidad	95 semillas aproximadamente
Peso	4 gramos
Descripción corta	Color verde oscuro, exenta de pinchos, carne blanca, compacta y de exquisito sabor. Extremadamente productiva y de gran aceptación en los mercados.

Descripción	Variedad de frutos de tamaño medio de unos 15 a 20 cm. El pepino es una hortaliza de verano, de forma alargada y de unos 15cm de largo. Su piel es de color verde que se aclara hasta volverse amarilla en la madurez. Actualmente puede encontrarse en los mercados europeos a lo largo de todo el año.
Temperatura óptima	15-30°C



Nombre producto	Zanahoria Nantesa 5
Origen	España
Número referencia	009
Código de barras	8414934090495
Proveedor	Cocopot
Cantidad	525 semillas aproximadamente
Peso	0,7 gramos
Descripción corta	Nuestras semillas de zanahoria producen una variedad precoz. Raíces bien formadas, sin corazón, muy dulces y de piel fina.
Descripción	La zanahoria o Daucus Carota es una hortaliza perteneciente a la familia de las Apiaceas. Se trata de una planta bianual que

	<p>durante el primer año forma escasas hojas y raíz mientras que, tras un período de descanso, forma el tallo y florece (con flores blancas agrupadas).</p> <p>Su forma es cilíndrica terminada en punta roma. Buena conservación y excelente aceptación para el mercado.</p>
Temperatura óptima	10-35°C



Nombre producto	Orégano Origanum Vulgaris
Origen	España
Número referencia	010
Código de barras	8414934090570
Proveedor	Cocopot
Cantidad	750 semillas aproximadamente
Peso	0,1 gramos
Descripción corta	Perenne de hasta 80 cm de altura. Antiséptico y para afecciones respiratorias. Condimento para pastas.
Descripción	El Orégano (Origanum vulgare) es una especie herbácea, perenne, decidua. Pertenece a la familia Labiatae, produce flores que varían desde color blanco a púrpura y muestra brácteas en verano, las hojas son verdes a verde grisáceo y pueden ser vellosas o lisas.
Temperatura óptima	20-30°C



Nombre producto	Perejil Común 2 Hoja grande
Origen	España
Número referencia	011
Código de barras	8414934090310
Proveedor	Cocopot
Cantidad	1800 semillas aproximadamente
Peso	3 gramos
Descripción corta	Planta de tallos erguidos, hojas anchas onduladas de color verde oscuro, muy aromático y de acentuado sabor.
Descripción	El perejil es una planta bianual cuyo tallo es erecto y cilíndrico, sus hojas son de color verde brillante, con un peciolo largo y el limbo dividido en dos o tres segmentos que pueden ser planos o rizados según la variedad.
Temperatura óptima	16-20°C




Nombre producto	Albahaca Genovesa Hoja Grande
Origen	España
Número referencia	012
Código de barras	8414934090518
Proveedor	Cocopot
Cantidad	1050 semillas aproximadamente
Peso	1,5 gramos
Descripción corta	Nuestras semillas de Albahaca producen una planta anual, de entre 20-40 cm. de altura. Muy utilizada en cocina, actúa principalmente en el sistema nervioso como sedante y para favorecer la digestión. También es repelente de insectos.
Descripción	Nombre vernáculo: albahaca. Planta herbácea, anual, hasta de 50 cm de altura, muy aromática. Tallo anguloso, muy ramificado. Hojas opuestas, pecioladas, aovadas, puntiagudas, anchas, de un color verde intenso, con glándulas de aceite. Se utiliza las hojas, extremos en flor y aceite esencial.
Temperatura óptima	20-25°C




ANEXO II. FICHA TÉCNICA DE FORRAJE VERDE HIDROPÓNICO


Nombre producto	Forraje verde hidropónico de maíz
Origen	España
Número referencia	013
Código de barras	8414934090516
Proveedor	Planeta Huerto
Cantidad	30 semillas aproximadamente
Peso	7g
Descripción corta	Variedad de maíz de ciclo precoz. Prefiere suelos con buena exposición solar, profundos y ricos en materia orgánica. Sembrar al marco de 20cm entre plantas y 60 cm entre líneas. Poner 2-3 semillas en cada hoyo a 5 cm de profundidad, aclarando cuando tengan unos 30 cms. dejando 1 planta por hoyo. Requiere terreno fértil.
Descripción	El forraje es una alternativa para fabricar el alimento para los animales. Además, permite obtener la máxima producción de los animales. De esta forma, se obtiene un producto

	<p>beneficioso en cuanto a la digestibilidad y con un buen aporte nutricional.</p> <p>El Forraje Verde Hidropónico consiste en un producto obtenido como resultado de la germinación de semillas bajo condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad para que crezcan en 10 días.</p> <p>Se calcula que por cada kg de semilla se obtienen entre 6 y 10 kg de forraje, con un 35% de materia seca (MS).</p> <p>El aporte de energía del forraje es de 2,5 Mcal de Energía Metabolizable por kg de MS.</p> <p>Así mismo, la digestibilidad del alimento es muy alta (cercana al 93%), no presenta desperdicios ya que los animales consumen tanto los brotes, como las raíces y las semillas que quedaron sin germinar.</p> <p>El aporte de proteína bruta oscila entre 16 y 20%.</p>
Temperatura óptima	8-15°C
	

Nombre producto	Forraje verde hidropónico de cebada
Origen	España
Número referencia	014
Código de barras	8414934090515
Proveedor	Bio Huerto
Peso	25kg
Descripción corta	Cebada procedente de la agricultura ecológica para alimentación animal.
Descripción	El forraje es una alternativa para fabricar el alimento para los animales. Además, permite obtener la máxima producción de los

	<p>animales. De esta forma, se obtiene un producto beneficioso en cuanto a la digestibilidad y con un buen aporte nutricional.</p> <p>El Forraje Verde Hidropónico consiste en un producto obtenido como resultado de la germinación de semillas bajo condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad para que crezcan en 10 días.</p> <p>Se calcula que por cada kg de semilla se obtienen entre 6 y 10 kg de forraje, con un 35% de materia seca (MS).</p> <p>El aporte de energía del forraje es de 2,5 Mcal de Energía Metabolizable por kg de MS.</p> <p>Así mismo, la digestibilidad del alimento es muy alta (cercana al 93%), no presenta desperdicios ya que los animales consumen tanto los brotes, como las raíces y las semillas que quedaron sin germinar.</p> <p>El aporte de proteína bruta oscila entre 16 y 20%.</p>
Temperatura óptima	10-20°C
	

Nombre producto	Forraje verde hidropónico de trigo
Origen	España
Número referencia	015
Código de barras	8414934090513
Proveedor	Bio Huerto
Peso	25kg
Descripción corta	Trigo procedente de la agricultura ecológica para alimentación animal.

<p>Descripción</p>	<p>El forraje es una alternativa para fabricar el alimento para los animales. Además, permite obtener la máxima producción de los animales. De esta forma, se obtiene un producto beneficioso en cuanto a la digestibilidad y con un buen aporte nutricional.</p> <p>El Forraje Verde Hidropónico consiste en un producto obtenido como resultado de la germinación de semillas bajo condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad para que crezcan en 10 días.</p> <p>Se calcula que por cada kg de semilla se obtienen entre 6 y 10 kg de forraje, con un 35% de materia seca (MS).</p> <p>El aporte de energía del forraje es de 2,5 Mcal de Energía Metabolizable por kg de MS.</p> <p>Así mismo, la digestibilidad del alimento es muy alta (cercana al 93%), no presenta desperdicios ya que los animales consumen tanto los brotes, como las raíces y las semillas que quedaron sin germinar.</p> <p>El aporte de proteína bruta oscila entre 16 y 20%.</p>
<p>Temperatura óptima</p>	<p>20-25°C</p>
	

ANEXO III. FICHA TÉCNICA DE LA MICRO-GRANJA VERTICAL HIDROPÓNICA

Nombre del producto	Micro-granja vertical hidropónica Babylon™
Número de referencia	016
Descripción corta	Esta micro-granja es ideal para cultivos verticales interiores. Está automatizada y diseñada para proporcionar los productos más frescos disponibles, mejorar la calidad y controlar el suministro. Además, reduce kilómetros de transporte y producen alimentos con menos agua, desperdicios alimentarios y contaminantes. Además acercar a las personas lo que comen, creando transparencia en la cadena alimentaria.
Descripción	<p>Cada micro granja está conectada y monitorizada a través de la nube. Con la aplicación Guided Growing™ se puede acceder a las transmisiones de video en vivo de sus productos, la fecha de crecimiento en tiempo real y el soporte agrícola basado en la nube. Cuenta con soporte experto en vivo y tutoriales disponibles las 24 horas del día y los 7 días de la semana. Además, proporciona la tranquilidad de saber que la ayuda está ahí cuando se necesita.</p> <p>La aplicación guía en cada paso, gracias a las alertas de datos en vivo, soporte de cultivo, su programa de cosecha y una forma sencilla de pedir cultivos y suministros adicionales.</p> <p>Además podemos gestionar la micro granja de forma remota, optimizando la configuración para garantizar los mejores resultados en todo momento.</p> <p>También sirven para satisfacer las necesidades de la atención médica y la vida de las personas mayores.</p>
CARACTERÍSTICAS	
Marca	Babylon
Dimensiones	Anchura: 121 centímetros Altura: 185,2 centímetros Frontal: 66,5 centímetros
Peso	200 kg
Garantía	36 meses
Color	Plateado
Variedades de	Más de 40

vegetales que permite



ANEXO IV. FICHA TÉCNICA DE LOS SERVICIOS OFRECIDOS

Nombre del servicio	Construcción de huertos verticales hidropónicos personalizados.
Descripción corta	Ofrecemos un servicio de construcción personalizado de huertos hidropónicos verticales tanto a empresas como a particulares. Nos adaptamos a sus necesidades, espacio del que dispongan, deseos y expectativas.
Descripción	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizaremos un estudio de sus necesidades, espacio disponible, deseos y expectativas. 2. Diseñaremos la propuesta que creamos más adecuada, con un informe que incluirá información de los materiales y boceto, además del presupuesto. En caso de no gustarle, realizaremos un máximo de dos propuestas más incluídas en el precio. 3. En caso de necesitarlo, le ofreceremos un plan de

	<p>financiación con nuestro banco colaborador.</p> <p>4. Planearemos un calendario para la realización de las obras.</p> <p>5. Le construiremos su huerto vertical hidropónico y le regalaremos una guía técnica para que pueda aprender a su ritmo el funcionamiento del mismo.</p> <p>Tendrá una garantía de 3 años y le resolveremos sus dudas durante los 3 primeros meses de funcionamiento a través de nuestro servicio técnico.</p>
Dirigido a	Empresas y particulares.



Nombre del servicio	Taller de creación de pequeños huertos verticales.
Descripción corta	Hemos diseñado este taller con el objetivo de dar a conocer la técnica hidropónica, concienciar sobre las problemáticas actuales y futuras del sector agrícola y alimentario, y nuestro trabajo en Food For Future. Todo esto de una forma lúdica y práctica.
Descripción	Hemos diseñado este taller interactivo de creación de huertos verticales con materiales reciclados con el objetivo de dar a conocer de una forma lúdica y práctica los beneficios de los huertos verticales urbanos, y la hidropónica como técnica de cultivo

	<p>presente y futura para combatir las problemáticas existente y el trabajo que llevamos a cabo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentaremos Food For Future. 2. Expondremos las ventajas y beneficios de los huertos verticales y la hidroponía, y cómo nos ayudarán a combatir problemas presentes en la sociedad. 3. Construcción del huerto vertical con materiales reciclados y explicación de su funcionamiento. 4. Dinámica de cierre mediante una reflexión sobre las amenazas a las que nos enfrentamos de no actuar ya, y soluciones existentes.
Duración aproximada	2 - 3 horas.
Dirigido a	Escuelas, institutos y particulares.
Edad recomendada	A partir de 7 años.
Materiales necesarios	<p>Materiales reciclados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Botellas de plástico. - Garrafas de plástico. - Zapateros reciclados como los de la imagen.
Materiales que proporcionamos	<ul style="list-style-type: none"> - Cuerdas resistentes. - Herramientas necesarias. - Zapateros reciclados (en caso de que no lo traigan los participantes).





Nombre del servicio	Taller de transformación de huertos convencionales en huertos verticales hidropónicos.
Descripción corta	Hemos diseñado este taller con el objetivo de dar a conocer la técnica hidropónica, concienciar sobre las problemáticas actuales y futuras del sector agrícola y alimentario, nuestro trabajo en Food For Future, y modernizar los huertos existentes en algunos colegios e institutos. Todo esto de una forma lúdica y práctica.
Descripción	<p>Hemos diseñado este taller interactivo para ayudar a escuelas e institutos a modernizar sus huertos, y a concienciar a sus alumnos y alumnas de las problemáticas que el cambio climático está teniendo y tendrá sobre nosotros, y especialmente sobre nuestra alimentación.</p> <p>Además, queremos enseñar cómo a través de la técnica hidropónica podemos contribuir nuestro grano de arena contra estas problemáticas y que puedan descubrir de primera mano cómo funciona este tipo de agricultura, incentivando también en ellos y ellas las nuevas profesiones que surgirán de este avance tecnológico.</p> <p>Cronograma aproximado:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Primera sesión: Empezaremos explicando quién somos, y qué es la técnica hidropónica y cuales son sus beneficios. Además, ofreceremos una cata de nuestros productos. 2. Segunda sesión: realizaremos conjuntamente

	<p>un estudio del huerto convencional actual.</p> <p>3. Tercera sesión: Diseñaremos el huerto vertical hidropónico.</p> <p>4. Cuarta sesión: Instalaremos el huerto vertical hidropónico y plantaremos sus primeros cultivos.</p> <p>5. Quinta sesión (opcional que sea presencial u online): seguimiento de la evolución del cultivo, resolución de dudas y feedback.</p>
Duración aproximada	2 horas a la semana, durante 5 - 6 semanas.
Dirigido a	Escuelas e institutos con huerto.
Edad recomendada	De 7 a 18 años.
Materiales necesarios	<p>Materiales reciclados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Botellas de plástico. - Garrafas de plástico.
Materiales que proporcionamos	<ul style="list-style-type: none"> - Cañas. - Tuberías. - Herramientas necesarias.



Nombre del servicio	Taller sobre la importancia de las frutas y verduras de calidad en la alimentación.
---------------------	---

Descripción corta	Hemos diseñado este taller con el objetivo de dar a conocer la técnica hidropónica, concienciar sobre las problemáticas actuales y futuras del sector agrícola y alimentario, y nuestro trabajo en Food For Future. Todo esto de una forma lúdica y práctica.
Descripción	<p>Este taller interactivo será adaptado según la edad de los participantes.</p> <p>Trataremos temas de vital importancia como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consumir frutas y verduras de calidad en la alimentación diaria. - El correcto desarrollo del cuerpo humano. - Cómo prevenir enfermedades a través de una dieta saludable. - Las problemáticas de las malas costumbres alimentarias. - Las ventajas en el cuerpo y el estado de ánimo de combinar una alimentación de calidad con otras actividades saludables. - Beneficios de los cultivos hidropónicos.
Duración aproximada	2 horas.
Dirigido a	Escuelas, institutos y particulares.
Edad recomendada	De 3 a 18 años.
Materiales que proporcionamos	<ul style="list-style-type: none"> - Documentos utilizados durante el taller. - Cata de nuestras frutas y verduras.

