









Río Guaycuyacu

Ubicación: Recinto Santa Rosa de Pacto,

Pacto, Pichincha

Altitud: 500-700 msnm

Rango de temperatura: 18-30°C

Tipo de clima y vegetación: Bosque húmedo

piemontano bajo

Elementos locales interesantes: Ríos Mashpi, Guaycuyacu(cascadas), Manduriacu y Chalpi; caminar en los bosques; y las comunidades de Mashpi, Guayabillas, Cielo Verde y Santa Rosa de Pacto de fácil acceso caminando (1 a 2 horas).

Breve descripción del emprendimiento:

Desde hace 30+ años cultivamos frutas tropicales de todo el mundo - mas de 600 spp. - en cultivos mixtos con cobertura vegetal nativo, en unas 8 hectáreas, hay 12 hectáreas de bosque nativo primario, poco intervenido y secundario que conservamos como reserva natural, y el resto para la casa, huerta, y cabaña de familia y de voluntarios. El trabajo con las frutas nos sostiene todo lo demás.

www.guaycuyacu.net



Descripción del voluntariado: Siembra, manejo y restauración de bosques de frutales. El machete es la herramienta principal para realizar las limpias. Cosecha y procesamiento de frutas y sus semillas. Trabajos de vivero y propagación, injertos y acodos. También siempre hay proyectos de construcción y mantenimiento, y el trabajo diario en la cocina.

Requisitos de experiencia previa: Haber vivido y trabajado en el campo.

Horario de trabajo: Horario de trabajo: 6 horas por día, 5 a 6 días de la semana

Tiempo mínimo exigido: 1 mes

Fechas disponibles para el voluntariado: A acordar. Aceptamos sólo hasta cuatro (4) voluntarios a la vez.

Tipo de voluntariado: El voluntario/a recibe

alimentación y alojamiento, el trabajo no es muy pesado y hay acompañamiento para que el voluntario aprenda. Costo \$300/mes extranjer@s, tasa negociable para ecuatorian@s; descuento si se queda dos meses o más.

Condiciones de alojamiento: Habitación privada o compartida. Todas las camas tienen toldillos.

Aseo: Ducha caliente. Sanitario compostero, baño compartido. (Orinal de noche para cada cual para que no tenga que ir lejos)

Alimentación: Principalmente vegetariano - muchos fréjoles, hacemos tempeh, kimchi, etc.- con lácteos y huevos. Se puede adaptar la dieta según necesidad; hay que avisar con anticipación. Cocinamos juntos, en cocina de leña.

Amenidades: buena agua, luz eléctrica, wifi, acceso a biblioteca.







₽ Red de

Guardianes

le Semillas

Aplica en redsemillas.org/voluntariado