

11/202



Ministerio de Educación y Justicia
República Argentina

ARGENTINA - BOLIVIA - PARAGUAY - URUGUAY
Organización de los Estados Americanos

PROYECTO MULTINACIONAL DE DESARROLLO EDUCATIVO INTEGRADO EN ZONAS DESFAVORABLES



PEM-OEA/760
COLANGUIL
Dto. IGLESIA

LA HUERTA FAMILIAR



responsable : OEA y Gob. Pcia. de San Juan
ejecutor : Secr. de Area de Frontera
contraparte pcial : Secrde Cult y Educación
participacion : I.N.T.A.

PROYECTO MULTINACIONAL DE DESARROLLO EDUCATIVO INTEGRADO EN ZONAS DESFAVORABLES

COORDINACION ZONAL: Pcia. de SAN JUAN

INVENTARIO
014202
SIG. TOP.
En 37.061
6.

A U T O R I D A D E SCOORDINADOR NACIONAL PEM-OEA/760: Profesor Leonardo CozzaCOORDINADOR ZONAL PEM-OEA/760-SAN JUAN: Ingeniero Agrónomo José Sánchez GiróRESPONSABLES TECNICOS PEM-OEA/760-SAN JUAN: Doctor Miguel Florencio Ejarque Pintor

Licenciado Carmelo Pedro Letizia

Arquitecto Daniel Alberto Coll

SEDE EJECUTIVA: Secretaría de Area de Frontera "Jáchal"DOMICILIO: Rivadavia 637 (Oeste) - Ciudad de San Juan - C.P. 5400 - SAN JUAN
REPUBLICA ARGENTINA.

Sede:

NOTA:

El texto publicado no representa necesariamente la opinión del Proyecto ni del Departamento de Asuntos Educativos de la OEA.

Publicación subvencionada por el Programa Regional de Desarrollo Educativo de la Organización de los Estados Americanos.-

LA HUERTA FAMILIAR O COMUNITARIA

INTRODUCCION

Toda familia rural debe tener una huerta que le proporcione una adecuada cantidad de hortalizas y frutas frescas. Las hortalizas frescas (verduras), complementan la dieta con minerales y vitaminas necesarios para proteger y mantener la salud de la familia.

La mayoría de los alimentos que se requieren en la dieta diaria pueden ser producidos en la huerta. Los residuos y partes no comestibles de las hortalizas, pueden aprovecharse como alimentos para gallinas, cerdos, etc. También eventualmente, cuando se producen hortalizas en exceso, éstas pueden ser vendidas o intercambiadas.

Los cultivos más comunes como el maíz, camote, papa, suministran buena cantidad de alimentos ricos en almidones (nutrientes). Por esta razón es necesario prestar especial atención a la producción de otras hortalizas ricas en minerales y vitaminas para equilibrar la dieta, tales como acelga, espinaca, repollo, zanahoria, remolacha, tomates, etc.

Esta cartilla está orientada hacia las huertas familiares y comunitarias, dedicándose al cultivo de hortalizas, de manera de suplementar durante todo el año las necesidades alimenticias de una familia integrada por cuatro o cinco personas. El agricultor deberá ir modificando estas recomendaciones de acuerdo con su propia experiencia y buscar consejos en las Agencias de Extensión del INTA más cercana a su domicilio.

I- ELECCION DEL TERRENO

a) Ubicación. Debe estar situada cerca de la casa-habitación para prestarle la debida atención en los ratos libres de que dispongan los miembros del grupo familiar o comunitario. La huerta deberá estar alejada de la sombra / de los árboles, pues la mayor parte de las hortalizas deben crecer a plena luz del sol.

b) Riego: Conviene que el agua sea, preferiblemente, de acequia.

c) Suelo. Este debe ser más bien suelto, que no quede agua cuando llueve si no que penetre, es decir, que sea permeable.

El agricultor puede mejorar pequeñas áreas de suelo bueno y aún de suelos pobres, a fin de satisfacer las necesidades de producción. Para mejorar la

permeabilidad y aireación de suelos pesados, conviene agregar arena, preferiblemente de la de los bordes de los canales. En los suelos arenosos es conveniente agregar material orgánica como estiércol de vaca, caballo, cabra, etc., y fertilizantes.

d) Pendiente. es preferible que el terreno tenga algo de pendiente para evitar que el suelo se enlague,

e) Cerco. La huerta debe estar cercada para no permitir la entrada de animales a fin de evitar la contaminación de enfermedades que se transmiten al hombre cuando se consumen hortalizas crudas.

II- TRAZADO DE LA HUERTA Y PLANES DE SIEMBRA

El trazado de la huerta dependerá fundamentalmente de la superficie que / pueda cultivarse en forma adecuada. Una huerta pequeña y bien cuidada, producirá mucho más que una grande y descuidada.

El tamaño de la huerta también dependerá de los miembros que componen la familia y el tipo de hortalizas que se desea cultivar. De esta manera, se irán disponiendo las superficies que se van a utilizar con cada especie. Lo que define la superficie es el tamaño de cada una de las hortalizas. Tomando como base un surco de 10 metros y una familia tipo de cinco personas, se indica cuantos metros de surco son necesarios para obtener una producción adecuada:

VARIETADES	SURCOS O HILERAS	DISTANCIA ENTRE SURCO Y SURCO
CEBOLLA	10 M DE HILERA DOBLE	60 CENTIMETROS
LECHUGA	MEDIO SURCO	60 CENTIMETROS
REPOLLO	MEDIO SURCO	80 CENTIMETROS
ZANAHORIA	MEDIO SURCO O HILERA DOBLE	60 CENTIMETROS
PERMILLO	UN SURCO	80 CENTIMETROS
MAIZ	UN SURCO CADA MES	70 CM A 1 M
ARVEJA	UN SURCO	70 CENTIMETROS
TOMATE TEMPRANO	DOS SURCOS	1 a 1,30 M
TOMATE TARDIO	DOS SURCOS	1 a 1,30 M

VARIETADES	SURCOS O HILERAS	DISTANCIA ENTRE SURCO Y SURCO
ZAPALLO COREANITO	MEDIO SURCO	2,5 M
ZAPALLO DEL TRONCO TEMPRANO	MEDIO SURCO	1,5 M
ZAPALLO DEL TRONCO TARDIO	MEDIO SURCO	1,5 M
ALBAHACA	CINCO PLANTAS	70 CENTIMETROS
BERENJENA	MEDIO SURCO	80 CENTIMETROS
COLIFLOR	UN SURCO	80 CENTIMETROS
AJO	DOS SURCOS	80 CENTIMETROS A DOBLE SURCO
APIO	MEDIO SURCO	80 CENTIMETROS
REMOLACHA	MEDIO SURCO	60 CENTIMETROS
ACELGA	MEDIO SURCO	60 CENTIMETROS

Las distancias entre surco y surco van de 60 a 70 centímetros para las / plantas pequeñas.

Durante las distintas estaciones se pueden desarrollar los siguientes planes de siembra:

Primavera: pepino, zapallo, pimiento, tomate, albahaca, zapallito del tronco, cebolla valenciana, repollo, coliflor, arvejas, lechuga.

Verano: Maíz dulce, chaucha, berenjena, zapallo coreanito, zanahoria, cebolla, papa.

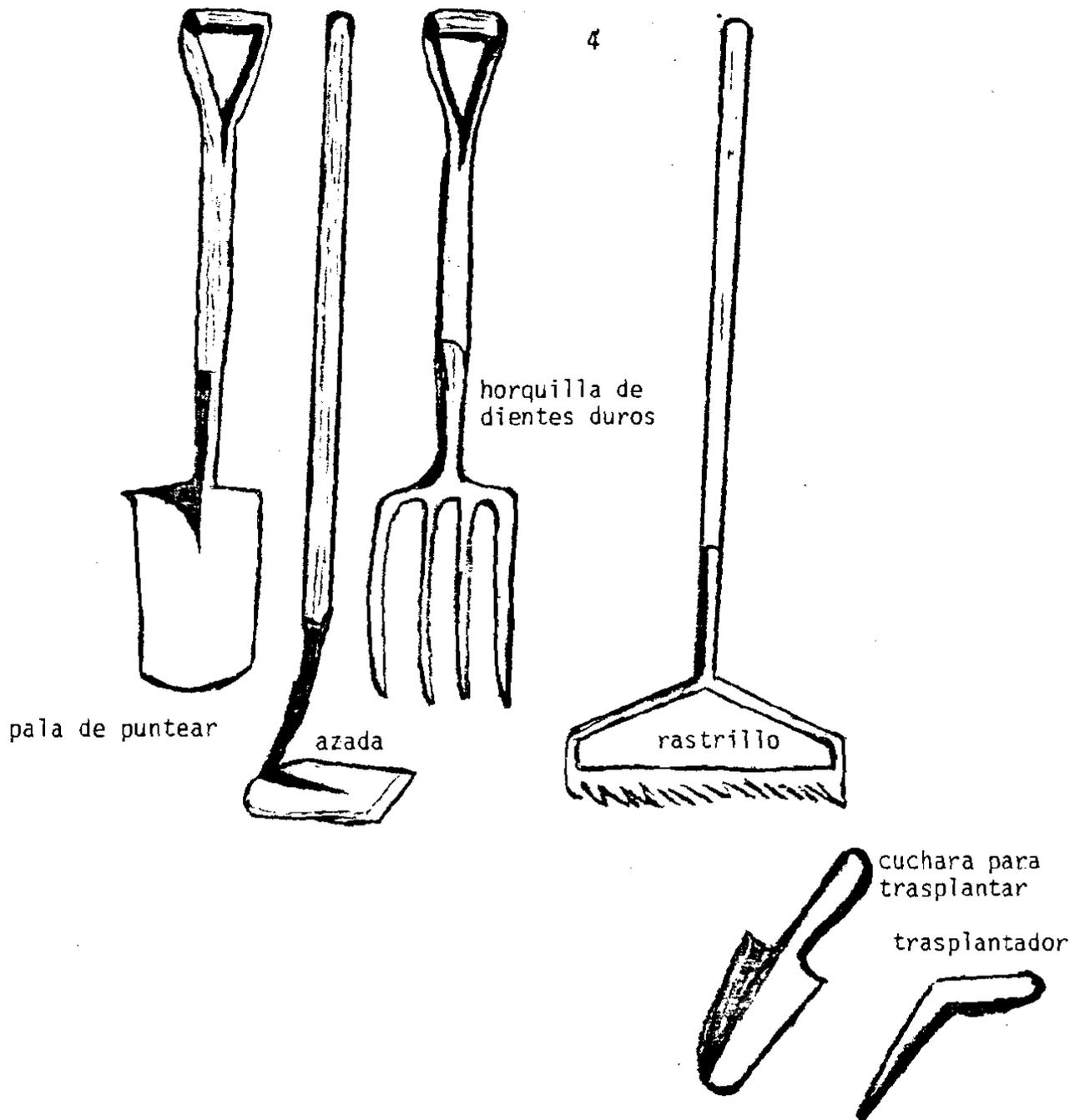
Otoño: coliflor, remolacha, ajo, cebolla (valincianita), arveja, lechuga, brócoli, zanahoria, acelga, escarola.

Invierno: hinojo, apio, lechuga, perejil.

III- PREPARACION DEL SUELO

Para esta actividad, necesitamos las siguientes herramientas de trabajo: 1 pala ancha para movimiento - 1 horquilla para suelo, de dientes anchos, duros y resistentes - 1 rastrillo - 1 zapa o azada - 1 escardillo - 1 pulverizadora pequeña, manual, de 4 a 6 litros de capacidad - caña de castilla - hilo - etc.

La primer tarea luego de haber elegido el lugar, es limpiar bien el terreno y recién luego comenzar a hacer el trabajo de puntear a pala.



Es decir dar vuelta la tierra, facilitando la descomposición de las raíces de malezas y provocando una aireación del suelo. Esto se realiza de la siguiente manera:

a) Si es necesario y factible, se desparrama una delgada capa de estiércol / sobre toda el área que va a ser punteada de 2-4 kg por metro cuadrado.

b) Se utiliza una pala y se realiza una zanja de 20 centímetros de profundidad y 30 centímetros de ancho, y su largo será todo el ancho que tenga la parcela. Toda la tierra extraída de esta zanja será llevada al otro extremo de la parcela a cultivar.

c) Estando dentro de esta zanja, se remueve el fondo de la misma unos 30 centímetros con la horquilla de dientes duros, que se introduce hasta el tope y volcando el mango hacia abajo, de modo que los dientes de la horquilla se levanten a través del suelo.

d) Esta operación indicada anteriormente se repite en una segunda zanja, a continuación de la anterior, de 20 centímetros de profundidad y 30 centímetros de ancho. Esta tierra sacada de la segunda zanja, se coloca sobre la zanja anterior, tratando siempre de no mezclar cada capa de suelo.

e) Se continúa el trabajo realizando franja por franja hasta llegar hasta la otra punta de la parcela, y aquí, se vuelca la tierra que se sacó en la primer zanja y que se trasladó a la otra parte del terreno.

Debe observarse que la parte del suelo (superior) sea movida hacia adelante aflojando el suelo zanja por zanja, mientras que el sub-suelo es aflojado en su sitio sin mezclarlo con la parte superior.

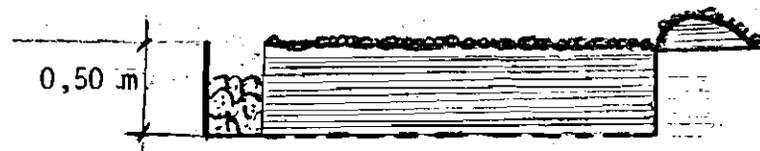
Luego, para terminar de romper todos los cascotes grandes, se pasa un rastrillo. Los surcos se trazan con la ayuda de una zapa para facilitar el riego.



Desparrame una capa de guano en toda el área a ser punteada.



Saque el suelo de la parte superior de la primera zanja y colóquela al final de donde va a sembrar.



Afloje el suelo otros 30 centímetros.



Puntee la parte superior de la segunda zanja y arroje la tierra en la parte superior de la primera



Afloje la parte más inferior de la segunda zanja.



Continúe el proceso del doble punteo, repitiendo los pasos 4 y 5 de las zanjás / que faltan.



Coloque el montículo que sacó al principio en la parte superior de la última zanja.



Así queda completada la do ble punteada.

IV-SIEMBRAS

Siembra directa: consiste en depositar la semilla en un lugar definitivo donde se desarrollará la planta hasta cosecha.

Según la forma de distribuir la semilla puede ser:

a) Al voleo: cuando se arroja la semilla sobre la tierra sin orden preciso.

Ej.: zanahoria.

b) En líneas: cuando se depositan en surcos o en líneas paralelas. Esta siembra directa en línea puede ser, a su vez, de dos tipos:

Chorrillo: La semilla es arrojada en un chorro continuo y sin interrupción

Ej.: apio, perejil, etc.

Golpe: es una forma discontinua y a igual distancia una de otra, pudiendo haber más de una semilla por golpe, generalmente son de 3 a 5.

Ej.: poroto, haba, zapallo, etc.

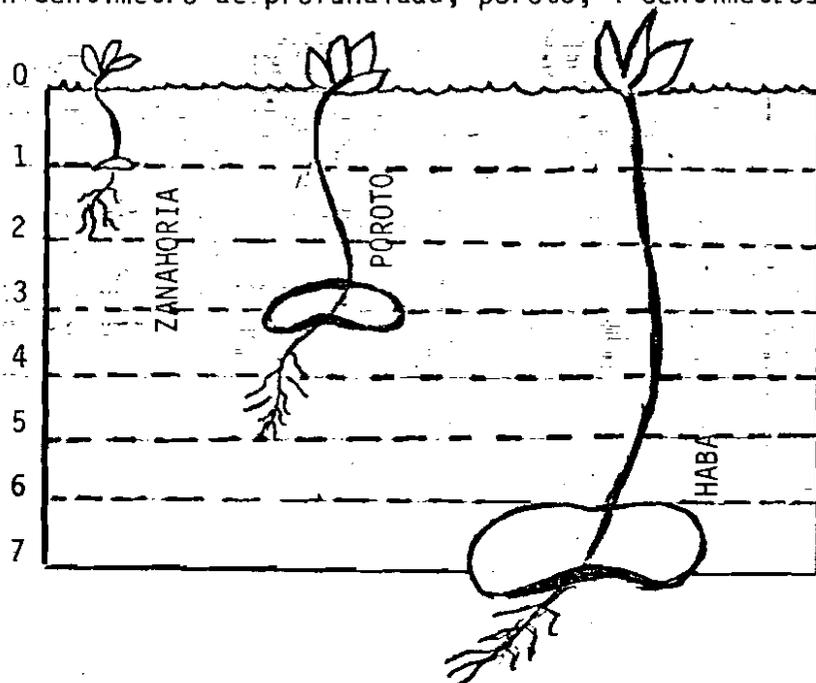
Tanto en la siembra en línea, a chorrillo como en la siembra al voleo es necesario eliminar el exceso de plantas dejando las correctas para que puedan desarrollarse perfectamente. Esta operación se llama raleo.

EL EXITO O EL FRACASO DE LA SIEMBRA DIRECTA DEPENDE DE SEGUIR O NO LAS SIGUIENTES NORMAS:

a) Usar semillas sanas y de buen poder germinativo, en el caso de tener un muy seco, es necesario regar antes de sembrar para que el suelo tenga la humedad suficiente. Nunca sembrar en suelo seco.

b) Debe sembrarse en líneas separadas a distancias apropiadas entre plantas y entre surcos, de acuerdo con las características de cada especie (ver cuadro).

c) Sembrar a la profundidad adecuada conforme al tamaño de la semilla. Ej.: zanahoria a un centímetro de profundidad; poroto, 4 centímetros; haba, 7 centímetros.



d) Cubrir las semillas con tierra simplemente con el rastrillo, cuando son pequeñas. Si son semillas grandes, luego de sembrarlas se puede apisonar el suelo con el pie facilitando de este modo el contacto con la humedad del suelo contribuyendo ello a una mejor germinación.

e) La siembra al voleo se hace en canteros esparciendo la semilla uniformemente sobre la superficie, cubriendo luego con el rastrillo y comprimiendo / bien la tierra con su parte posterior o lomo del rastrillo.

f) Cuando las semillas son pequeñas, para sembrar al voleo (Ej.: zanahoria) convienen mezclarlas con arena para facilitar su distribución y lograr así, una mejor uniformidad.

g) El riego constituye el elemento fundamental para lograr una buena y rápida germinación de las semillas. Por lo tanto, es imprescindible mantener el suelo húmedo durante todo el ciclo del cultivo. Claro está que esto no significa mantener el suelo anegado, sino simplemente húmedo. En general, en primavera y verano conviene regar al atardecer facilitando de esta forma la conservación de la humedad.

Malezas

Cuando germinan las semillas de hortalizas también lo hacen las de algunas malezas o yuyos y es necesario combatirlas porque su desarrollo ocasiona una seria competencia por la humedad, luz y nutrientes.

En la huerta familiar, INTA aconseja únicamente combatir las malezas mediante medios mecánicos (zapa, escardillo, etc.) con la precaución de no lesionar las raíces superficiales de las hortalizas.

Raleo

Tiene por finalidad proporcionar a las hortalizas el espacio suficiente para que puedan aprovechar la luz del sol, humedad, nutrientes y desarrollarse normalmente.

Esta operación se realiza eliminando las plantitas sobrantes en la línea, logrando la distancia requerida para cada especie y variedad (ver Cuadro).

Aporques

Tanto en la siembra a chorrillos como en la realizada a golpes se ubican las semillas siempre a un costado del lomo del surco debido a que en esta / zona llega con más facilidad la humedad. A medida que las plantas crecen es necesario ir arrimando tierra a la planta con la zapa o pala, hasta antes de la floración. Mediante esta operación se obtiene una buena fijación de la / misma y mejor desarrollo de las raíces.

Se aporcan prácticamente todas las hortalizas. Ej.: tomate, pimiento, maíz dulce, poroto, repollo, col berenjena.

No se aporcan aquellas hortalizas sembradas al voleo. El.: zanahoria, acelga, espinaca, etc. En estas solamente se puede mover el suelo del fondo del surco para facilitar la penetración del agua de riego.

V- SIEMBRA EN ALMACIGOS

Almaciguero: Esta siembra se realiza en un lugar de tamaño reducido con lo que se consigue un mejor cuidado de los plantines.

Es más fácil preparar un buen suelo y lograr una adecuada protección, porque podemos condicionar el ambiente a una temperatura y humedad apropiados para un buen desarrollo de la planta. Por ejemplo, un cajón pequeño con las siguientes medidas: 55cm de largo, 32 cm de ancho y 8 cm de alto, con una cubierta de polietileno transparente de 200 micrones de espesor, son suficientes para condicionar un ambiente de temperatura como para que se produzca la germinación y el desarrollo de las plantitas que queremos obtener.

Además de esta cubierta, para los días en que se producen heladas muy fuertes, deberá colocarse una tapadera de paja o arpillera para protegerlas, de manera que la planta no sufra las consecuencias de la helada. Posteriormente cuando ha desaparecido el peligro de heladas tardías, se pueden llevar los plantines al lugar definitivo de cultivo mediante el trasplante.

Las hortalizas que se siembran en almácigos son de naturaleza delicada, su crecimiento es lento en sus primeros estados de desarrollo y capaces de reemplazar rápidamente raíces destruidas al ser transplantadas.

La tierra que se va a usar en el almácigo, más que tierra es un preparado que se hace mezclando al suelo con 3 kg de estiércol por metro cuadrado y un fertilizante a razón de 40 gramos por metro cuadrado.

La forma de hacer los almácigos queda un poco librado a los elementos con que se puedan contar, ya que para esto es imprescindible una pequeña cuota de imaginación.

El almácigo debe ser provisto normalmente de agua, aplicando los riegos a la mañana temprano, no realizar una pequeña rociada superficial sino que esté bien regado, que la humedad haya penetrado.

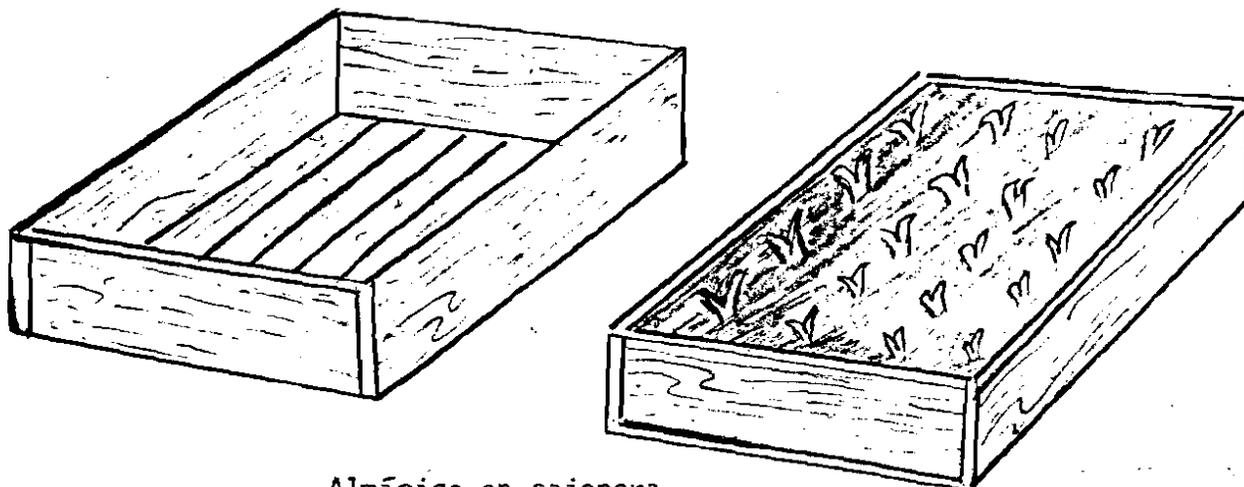
El desmalezado es también importante, porque podrá observarse que las malezas o yuyos se desarrollan rápidamente.

La siembra de los almácigos nunca se hará al voleo, sino sobre surquitos separados, que en el caso del tomate, por ejemplo, es de 12 centímetros, en el pimiento 10 centímetros y en la cebolla 8 centímetros. En esos lugares, entre líneas, se podrán eliminar rápidamente con un pequeño escardillo.

Desinfección de la almaciguera.

Cuando se siembra berenjena, pimiento o tomate, convendrá desinfectar pe -

riódicamente el suelo con Captan a razón de 20 gramos por metro cuadrado. Esta labor deberá repetirse cada 15 días.



Almácigo en cajonera

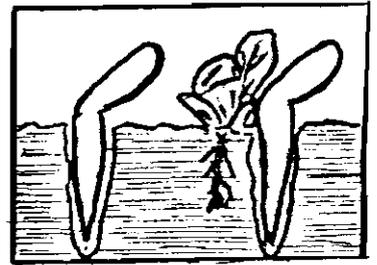
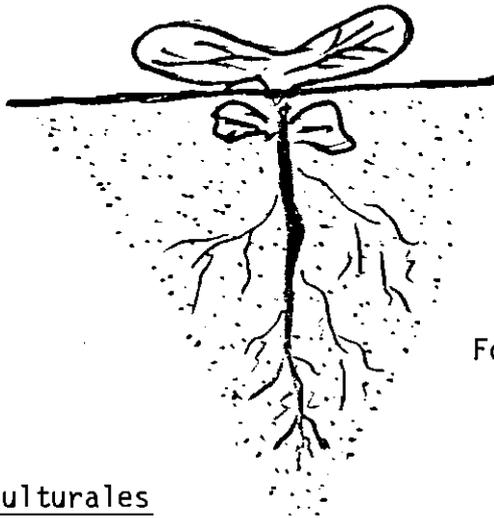
Trasplante

Esta tarea consiste en extraer las plantas de la almáciguera y plantarlas en el lugar definitivo. El momento oportuno será cuando adquiera su tamaño / conveniente. Ej.: para tomate, 20 cm de alto, pimiento 15 cm de alto y cebolla 1 cm de grosor en la base.

En general, ésto se hace entre los 45 y 60 días de la siembra de primavera y otoño. Para eso, hay que sacar la plantita con sumo cuidado para evitar que se quiebren las raíces, el tallo, las hojas. Es conveniente extraer la planta 1 ó 2 horas después de haber regado con abundancia el almácigo, pues así, ofrecen menos resistencia y salen con algo de tierra pegada a las raíces. Si alguna planta se quebrada no se plantará. También conviene hacer el trasplante cuando baja el sol por la tarde o a la mañana muy temprano.

Con un trasplantador se van haciendo, al costado del surco, y a las distancias ya fijadas para cada especie (ver cuadro) un hoyo donde se plantará cada plantita. Su profundidad debe ser tal que alcance a cubrir las raíces y una pequeña parte del tallo. La misma herramienta se clava en la tierra a los costados y se arrima a la planta, hasta que quede bien sujeta. Comúnmente esta labor se realiza mientras se efectúa un riego, de esta manera se disminuye lo más posible el daño producido a las raíces. Es necesario durante los primeros 15 días regar frecuentemente las plantitas, de este modo se obtendrá un buen prendimiento.

Aquellas plantas que no soportaron el trasplante y que han muerto deberán ser extraídas y en su lugar colocar nuevamente otra. Esta tarea se denomina replante y se realiza a los 7-10 días de efectuado el trasplante.



Forma apropiada de trasplante

Cuidados culturales

Las labores de limpieza de malezas y aporques se realizan de la misma manera explicada anteriormente.

Los riegos una vez que las plantitas hayan arraigado, deberán darse en lo posible cada 4-6 días. Estos serán suspendidos cuando llueva.

VI- COSECHA Y CONSERVACION

Para cosechar una hortaliza de hoja que es perecedera, hay que esperar la época óptima del cultivo. En el caso de hortalizas de raíz, como el caso típico de la zanahoria, remolacha, etc., pueden permanecer un poco más de tiempo en el campo sin que lleguen a endurecerse.

La cosecha de los frutos se realiza en el momento óptimo notándose una diferencia con respecto a los frutos de hortalizas adquiridos en el mercado. Por ejemplo, en el tomate se puede obtener una madurez óptima, para determinados usos de consumo en fresco, ya que es necesario su cosecha cuando la coloración del tomate llega a su plenitud, es decir, no llega a una coloración excesiva o una madurez tal que comienza a ablandarse la pulpa, porque de ocurrir esto, se deja ese tomate que llegó a ese punto para utilizarlo en salsas, etc.

En el caso del zapallito, como se trata de un fruto inmaduro, se debe cosechar bien tierno, cuando está bien desarrollado pero conserva un color verde claro, brillo característico. Si se lo deja madurar pierde estas cualidades.

En el caso de zapallos grandes como el "zapallo del tronco" o en el caso de los del tipo coreanito, éstos sí se deben cosechar cuando están bien maduros. Este estado se puede reconocer cuando la corteza del fruto no se deforma al presionar con los dedos. Esta madurez da la oportunidad de conservar un po

co más este zapallo. Este fruto maduro y sano se ubica en un lugar fresco, seco y sombrío, apoyando sobre paja cuidando siempre que su temperatura no baje de 1-2°C, ya que sino pueden helarse.

Los bulbos como cebollas, ajos, etc. se pueden conservar más tiempo. Así se pueden armar ristras de ajo, que se dejan al aire en un lugar de temperatura uniforme y a la sombra. Para conservar la cebolla es necesario seleccionar de acuerdo a las siguientes características:

- que posean forma bien redondeada.
- el cuello debe ser bien cerrado y que no tenga la forma de cuello de botella.
- en el caso de la variedad Valcatorce INTA las cebollas deberán ser de color rojo uniforme.
- no deberán presentar daño en las raíces o en el disco.

**FUENTE; Cartilla Ing. Agr°. Eduardo Tersoglio - Folleto N°
80 - Agosto 1985 - INTA - Copia Autorizada.**

ESPECIE	RESISTENCIAS A LAS HELADAS	CULTIVADORES QUE SE ACONSEJAN	EPOCA DE SIEMBRA Y TRANSPLANTES PARA ZONA COLANGUIL		FORMA DE SIEMBRA DIRECTA (A GOLPE O CHORRILLO) O ALMACIGO	DISTANCIA DEFINITIVA DESPUES DE RALEO O TRANSPLANTE		SEMILLAS NECESARIAS PARA 10 Mts. LINEALES	PLANTACION CALCULADA PARA UNA FAMILIA DE 4 PERSONAS	NUMERO DE DIAS HASTA MADURAR (Desde la siembra directa y o trasplante)	PROBABLE RENDIMIENTO POR 10 mts. LINEALES.
			SIEMBRA	TRANSPLANTE	ENTRE HILER	ENTRE PTAS.	GRAMOS				
ACELGA	SEMI RESISTENTE	LARGE RIBBED DARK GREEN VERDE PENCAS ANCHAS INTA BLANCA PENCAS ANCHAS INTA	AGOSTO HASTA LA PRIMERA QUINCENA DE ABRIL	-----	A CHORRILLO (CON RALEO)	60	25 - 30	5	4 mts.	70	40 PTAS.
AJO	RESISTENTE	AJO BLANCO AJO COLORADO	MARZO ABRIL MAYO	-----	A GOLPES (dientes)	80 SURCO DOBLE	8	250 DIENTES	5-10 mt DE HILERA DOBLE	210	250 CABEZAS
ALBAHACA	SENSIBLE	HOJAS MEDIANAS	JULIO	OCTUBRE	ALMACIGOS	60	25		4 PLANTAS		40 PTAS.
APIO	SEMI RESISTENTE	EASY BLANCHING GIANT PASCAL	2da. QUINCENA DE AGOSTO 1ra. QUINCENA DE SEPTIEMBRE	FIN DE DICIEMBRE Y 1ra. QUINCENA DE ENERO	SIEMBRAS EN TERRINAS REPIQUE EN ALMACIGO	80	30	1-2	5-10 mts. DE HILERA SIMPLE	150	30-35 PTAS.
ARVEJAS	SEMI RESISTENTE	DARK SKIN PERFECTION ON WARK	JUNIO-JULIO FEBRERO-MARZO	-----	A CHORRILLO (sin raleo)	60	2-3	60	10-15 mts. DE HILERA DOBLE	110-120	4-5 kg VAINAS TIERNAS
BERENJENAS	SENSIBLE	VIOLETA MEDIA LARGA SELECCION SAN JUAN INTA FLORIDA MARKET VIOLETA LARGA BLACK BEAUTY	JULIO	OCTUBRE	ALMACIGO	80-90	40	3	12 PTAS.	100	150 FRUTAS
CEBOLLAS	RESISTENTE	BLANCA CHATA VALENCIANITA VALENCIANA SINTETICA 14	ENERO-FEB. MARZO JULIO-AGOSTO	MARZO-ABRIL MAYO-OCTUBRE	ALMACIGOS O CHORRILLO (con raleo)	60 SURCOS DOBLES	6 4-5-6	3	8-10 mts. DE HILERA DOBLE	180	320 BULBOS
ESPINACA	RESISTENTE	GIANT NOBEL, HOJA LISA VIRO FLAY HOJA LISA	JULIO-AGOSTO SETIEMBRE FEB-MARZO	-----	CHORRILLO (con raleo)	60	20	4	10 MTS. DE HILERA SIMPLE	90	50 PTAS.
HABA	RESISTENTE	AGUA DULCE	FEB.-MARZO ABRIL	-----	GOLPE	60	30	300	5 mts. DE HILERA SIMPLE	100-120	17 kg. (VERDE)
LECHUGA	SEMI RESISTENTE	GRANDES LAGOS 366 INTA CR.MOR INTA MORADA DE INVIERNO GALLEGA INTA	AGOSTO-SET ABRIL-OCT. FEB. MARZO-ABRIL	-----	A CHORRILLO (con raleo)	60	25	2	10 mts. DE HILERA SIMPLE	90-100	30 CABEZA 40 PLANTA
MAIZ DULCE (CHOCLO)	SENSIBLE	DIENTE DE CABALLO SAN PEDRO HIBRIDOS NRO. 1 Y 2	SEPTIEMBRE OCTUBRE NOVIEMBRE DICIEMBRE	-----	A GOLPE	70	30	15	15 mts. LINEALES	70-90	30 MAZORCAS
MELON	SENSIBLE	AMERICANO (HONEY Y DEW SELECCION LA CONSULTA)			A GOLPE	200	100	3	10 mts. LINEALES	115	10 MELONES

ESPECIE	RESISTENCIA A LAS HE- LADAS	CULTIVARES QUE SE ACONSEJAN	EPOCA DE SIEMBRA Y TRANSPLANTES PARA		FORMA DE SIEMBRA DI- RECTA (A GOLPE O CHO- RRILLO) O ALMACIGO	DISTANCIA DEFINITIVA DESPUES DE RALEO O TRANSPLANTE -CM-		SEMILLAS NECESARIAS PARA 10 mts LINEALES GRAMOS	PLANTACION CAL- CULADA PARA UNA FAMILIA DE 4 PERSONAS.	NUMERO DE DIAS HAS- TA MADU- RAR (OES DE LA SIEMBRA DIRECTA Y O TRANSP	PROBABLE RENDIMIEN- TO POR 10 mts. LINE- ALES.
			SIEMBRA	TRANSPLANTE		ENTRE HILER.	ENTRE PTAS.				
PAPA	SENSIBLE	SPUNTA KENNEBECK	SEPTIEMBRE DIC.-ENERO	-----	A GOLPE	80	20-25	20-25 TUBERCULOS	30 mts. LINEALES	120	12 kgs.
PEREJIL	RESISTENTE	COMUN	AGOSTO A ENERO	-----	CHORRILLO (con raleo)	60	10	3	2-5 PTAS	90-100	100 FRUTOS
POROTO PARA CHAUCHA	SENSIBLE	BALIN DE ALBEN- GA DEL INTA VALENCIANO VERDE VALENC. AMARILLO	2da. QUINCE- NA SETIEM- BRE y 1a. ENERO	-----	A GOLPE 10 SEMILLAS	70	40	70	10-20mts. LINEALES	80	8 kgs. DE CHAUCHAS VERDES
REMOLACHA HORTICOLA	SEMI RESISTENTE	DETROIT OAK RED SELECCION SAN PEDRO-COMUN	AGOSTO-SET. FEB.-MARZO	-----	A CHORRI- LLO (con raleo)	60	5-10	5	5 mts. LINEALES	90	15 kgs'
REPOLLO	RESISTENTE	GOLDEN ACRE (TEM- PRANO) SUCCESSION BRUNSWICK (AMBOS CARDIOS)	NOV.-DIC.	ENERO-FEBR.	ALMACIGO	80	40-50	2	12 CABEZAS	90-120	25 CABEZAS
SANOIA	SENSIBLE	CHARLESTON GRAY SEL. LA BANDA	2da. QUINCE- NA SET.-OC- TUBRE	-----	A GOLPE	200	100	6	6-7 PLANTAS	100-110	10-15 SANDIAS
TOMATE EN SUELO	SENSIBLE	ROSSOL SEL. LA CONSULTA RIO GRANDE CAL- J	JULIO-AGOS- 10	OCTUBRE	ALMACIGO	140 120	20-10	1	20-25 PTAS.	75	40-50 kgrs'
TOMATE TIPO PLATENSE	SENSIBLE	PLATAUCO PLANEUCO TRIUQUE (NO NE- SITA TOTORADO)	JULIO	OCTUBRE	ALMACIGO	100-120	25-30	1	15-20 PTAS.	80-95	60-75 kgrs.
ZANAHORIA	RESISTENTE	CHANTENAY CRITOLA INTA	JULIO-SET. ENERO-MAR- ZO	-----	AL VOLED CON RALEO	60	5	3	5 mts. LINEALES	120-150	200 RAICES
ZAPALLITO	SENSIBLE	REDONDO DEL TRONCO INTA ZAPALLITO ITA- LIANO	OCT.-NOV. DIC.-ENERO	-----	A GOLPE	150	90-100	7	5 PTAS.	80	80-100 ZAPALLITOS
ZAPALLO	SENSIBLE	CRIOLO CRESPO COREANITO INTA	OCTUBRE	-----	A GOLPE	250 200	150 100	5	5 PTAS.	100-120	14 ZAPALLOS
PIMIENTO	SENSIBLE	PIYUCO INTA TIPO 4-CASCOS CALATAUCO INTA (TIPO MARRON)	JULIO	OCTUBRE	ALMACIG.	70-80	40	1	50 mts. LINEALES	70-80	130 FRUTOS
AZAFRAN	SENSIBLE	selec. INTA	SEPTIEMBRE		A GOLPE	40	25	-----	-----	-----	-----