

ACELGA

SINÓNIMOS	beta, bleda
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cicla</i>
FAMILIA	Chenopodiaceae
CENTRO DE ORIGEN	Mediterráneo
CICLO DE VIDA	Bianual
TAMAÑO DE PLANTA	Altura : 0.4 m Diámetro : 0.2 m
CLIMA	Templado Temperatura óptima : 14-18°C Medianamente tolerante a heladas en las primeras semanas y después de cada corte. Alta humedad relativa favorece al cultivo.
ÉPOCA DE SIEMBRA	Otoño, Invierno, Primavera
ZONAS DE PRODUCCIÓN	Lima (Rímac, Chillón) Junín (Tarma)
CULTIVARES	Forhook Giant (hoja verde oscuro, peciolo grueso y blanco) Lucullus (hoja y peciolo verde claro)
TIPO DE SIEMBRA	Directa Trasplante : plántulas con 4 hojas verdaderas Mixta
CANTIDAD DE SEMILLA	10-12 kg/ha
SEMILLAS POR GRAMO	50-60
DISTANCIAMIENTO	Entre surcos : 0.7 m Entre plantas : 0.1 m 2 hileras de plantas por surco Se cultiva también en melgas
SUELOS	Sueltos, ricos en materia orgánica pH óptimo : 6.0-6.7



ABONAMIENTO Y FERTILIZACION	Aplicar materia orgánica a la preparación del terreno N dividir al mes de la siembra y después de cada corte Dosis: 80-0-0
RIEGOS	Frecuentes y ligeros, especialmente después de cada corte
CONTROL DE MALEZAS	Manual
PLAGAS	Ácaro hialino Comedores de hojas Escarabajo perforador de hoja Gorgojo Gusanos de tierra Mosca minadora Nematodos Pegador de hojas Pulgones <i>Detalles y control : ver Anexos</i>
ENFERMEDADES	Chupadera <i>Detalles y control : ver Anexos</i>
PARTE COMESTIBLE	Hoja con peciolo
MOMENTO DE COSECHA	Cuando las hojas tienen 20-30 cm de altura
PERIODO DE COSECHA	Inicio : 50 días después de la siembra Duración : 3-4 cortes cada 20 días
RENDIMIENTO	25,000-30,000 atados/ha
ENVASE UTILIZADO	Se comercializa por atados
CONSERVACIÓN	1 día en lugares frescos y ventilados 10-14 días a 0°C y 95-100 % de HR Empacado en bolsas de polietileno perforadas favorece su conservación
UTILIZACIÓN	Fresco: sopas, guisos, pasteles, ensaladas, empanadas
VALOR NUTRICIONAL	Rica en vitaminas A y C, ácido fólico y calcio <i>Ver Anexos</i>



AJÍ

SINÓNIMOS	chile, chivato, guindilla, huayca, uchu
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Capsicum baccatum</i> L. var. <i>pendulum</i> (Willd) Eshbaugh: ají escabeche, verde, amarillo, ají mirasol <i>Capsicum chinense</i> Jacq.: ají panca, especial Otros ajíes: <i>C. frutescens</i> L. (ají mono, tabasco), <i>C. annum</i> L. (ají cayena, colorado, jalapeño)
FAMILIA	Solanaceae
CENTRO DE ORIGEN	Andino; Mexicano-Centro Americano
CICLO DE VIDA	Perenne delicada, se cultiva como anual
TAMAÑO DE PLANTA	Altura : 0.6-1.2 m Diámetro : 0.4-0.6 m
CLIMA	Cálido o templado Temperatura óptima: 16-24°C Baja humedad relativa favorece al cultivo
ÉPOCA DE SIEMBRA	Primavera, Verano
ZONAS DE PRODUCCIÓN	Barranca Ancash (Casma, Santa, Callejón de Huaylas) Lima (Chillón, Lurín, Rimac) Tacna, Lambayeque, La Libertad, Arequipa
CULTIVARES	Arnaucho Cayenne Charapita Colorado Jalapeño Limo Escabeche o Amarillo Mirasol Mono Panca Tabasco <i>Detalles : ver Anexos</i>



TIPO DE SIEMBRA	Trasplante: plántulas con 4-8 hojas verdaderas, según la especie o sistema de siembra.
CANTIDAD DE SEMILLA	0.5 kg en almácigo para una hectárea
SEMILLAS POR GRAMO	154-286
DISTANCIAMIENTO	Entre surcos : 0.8-1.2 m Entre plantas : 0.5 m 1 hilera de plantas por surco
SUELOS	Sueltos, profundos y con buen drenaje Medianamente tolerante a acidez y salinidad pH óptimo: 5.5-7
ABONAMIENTO Y FERTILIZACIÓN	Aplicar materia orgánica a la preparación del terreno P y K antes del trasplante y el N fraccionado en 2 a 3 momentos Dosis: 180-80-100
RIEGOS	Ligeros y distanciados Alejar el surco de riego del pie de planta
CONTROL DE MALEZAS	Manual, mecánico Sencor 0.5 kg/ha preemergente en almácigos pretrasplante o postrasplante dirigido al fondo del surco
PLAGAS	Ácaro hialino Arañita roja Comedores de hojas Enrrollador de hojas Gusanos de tierra Gusano perforador del fruto Mosca blanca Nematodes Pulgones <i>Detalles y control : ver Anexos</i>
ENFERMEDADES	Chupadera Escaldadura Marchitez bacteriana Pudrición apical del fruto Pudrición radicular o marchitez Virosis <i>Detalles y control : ver Anexos</i>

LABORES ESPECIALES	Cambio de surco 30-40 días después del trasplante Gran higiene para disminuir la diseminación de virus
PARTE COMESTIBLE	Fruto verde o maduro, fresco o seco
MOMENTO DE COSECHA	Fruto verde o maduro con coloración variable según la especie o el cultivar
PERIODO DE COSECHA	Inicio : 80-120 días después del trasplante Duración : 40-60 días
RENDIMIENTO	Fresco : 12,000-16,000 kg/ha Seco : 2,000- 3,000 kg/ha
ENVASE UTILIZADO	Sacos, canastas, jabas
CONSERVACIÓN	Fresco: 15 días en lugares frescos y ventilados, según el cultivar 2-3 semanas a 7-13°C y 90-95% de HR Empacado en bolsas de polietileno perforadas se favorece su conservación Seco : 6 meses a 0-10°C y 60-70% de HR
UTILIZACIÓN	Fresco: condimento, salsas, cocina peruana Industria : deshidratado(entero o molido), encurtido, pasta, mermelada, salsas, conservas Medicina : parches para hematomas
VALOR NUTRICIONAL	Rico en vitaminas A y C <i>Ver Anexos</i>



AJO

NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Allium sativum</i> L.
FAMILIA	Alliaceae (Amaryllidaceae)
CENTRO DE ORIGEN	Asia Central
CICLO DE VIDA	Bianual
TAMAÑO DE PLANTA	Altura : 0.3 m Diámetro : 0.2 m
CLIMA	Templado Temperatura óptima: 8-12°C en primeras etapas de desarrollo 18-22°C durante desarrollo del bulbo Baja humedad relativa favorece la maduración de los bulbos
ÉPOCA DE SIEMBRA	Otoño, Invierno
ZONAS DE PRODUCCIÓN	Arequipa Cajamarca Lima (Rímac, Chillón) Huaral-Chancay Ancash (Callejón de Huaylas) Huánuco
CULTIVARES	Blanco Argentino Barranquino Criollo Massone Morado Arequipeño Napurí Pata de Perro Serrano <i>Detalles : ver Anexos</i>
TIPO DE SIEMBRA	Directa
CANTIDAD DE SEMILLA	800-1500 kg de 'dientes'/ha



DISTANCIAMIENTO	Entre surcos : 0.5-0.6 m Entre plantas : 0.1 - 0.15 m 2 hileras de plantas por surco
SUELOS	Francos a franco-arenosos, ricos en materia orgánica pH óptimo: 5.8-6.5
ABONAMIENTO Y FERTILIZACIÓN	Aplicar materia orgánica, P y K a la preparación del terreno. 1/3 del N en cada uno de los tres siguientes meses después de la siembra Dosis: 200-80-100
RIEGOS	Frecuentes y ligeros hasta la formación del bulbo, luego distanciados Suspender el riego durante la maduración del bulbo
CONTROL DE MALEZAS	Manual Prowl 3-4 l/ha presiembra, preemergente Tribunil 2.5 kg/ha post-emergente Gesagard 1 kg/ha post-emergente
PLAGAS	Ácaro del ajo Gusanos de tierra Nematodo del bulbo y tallo Trips <i>Detalles y control : ver Anexos</i>
ENFERMEDADES	Mancha púrpura Marchitez Mildiú Pudrición blanca Pudrición del cuello Raíz rosada Quemazón de las puntas Virosis <i>Detalles y control : ver Anexos</i>
LABORES ESPECIALES	Secado de las plantas antes de la cosecha Curado de los bulbos después de la cosecha
PARTE COMESTIBLE	Bulbo compuesto («dientes»)
MOMENTO DE COSECHA	Cuando los bulbos están bien desarrollados y las hojas secas

PERIODO DE COSECHA	Inicio : 150-180 días después de la siembra Duración : todo a la vez
RENDIMIENTO	8,000-10,000 kg/ha
ENVASE UTILIZADO	Sacos, cajas de cartón, jabas de madera
CONSERVACIÓN	30 días en lugares frescos y secos 6-7 meses a 0°C y 65-70 % de HR
UTILIZACIÓN	Fresco : salsas, condimento Industria : deshidratado, liofilizado, pasta, sal de ajo Medicina : antiséptico, afecciones respiratorias
VALOR NUTRICIONAL	Rico en aceites y compuestos de azufre <i>Ver Anexos</i>



ALCACHOFA

SINÓNIMOS	alcaucil, cardo alcachofero
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Cynara scolymus</i> L.
FAMILIA	Asteraceae (Compositae)
CENTRO DE ORIGEN	Mediterráneo
CICLO DE VIDA	Perenne
TAMAÑO DE PLANTA	Variable según el cultivar Altura : 1.0-1.5 m Diámetro : 1.0 - 1.80 m
CLIMA	Templado Temperatura óptima : 12-20°C Alta humedad relativa favorece al cultivo
ÉPOCA DE SIEMBRA	Otoño, Invierno
ZONAS DE PRODUCCIÓN	Junín (Concepción) Lima (Chillón, Rimac) Huaral-Chancay
CULTIVARES	Blanca de Tudela Criolla Green Globe Imperial Star Talpiot <i>Detalles : ver Anexos</i>
TIPO DE SIEMBRA	Directa : bubones (hijuelos) Trasplante : plántulas con 4-6 hojas verdaderas
CANTIDAD DE SEMILLA	5,000-12,000 bubones/ha 1.0-1.5 kg de semilla botánica en almácigo para una hectárea
SEMILLAS POR GRAMO	18-24



DISTANCIAMIENTO	Entre surcos : 1.5-2.0 m Entre plantas : 0.9-1.5 m 1 hilera de plantas por surco Menores distanciamientos en cultivares sin espinas
SUELOS	Profundos, fértiles, bien drenados pH óptimo : 6.4-6.8
ABONAMIENTO Y FERTILIZACIÓN	P y K con el primer cambio de surco o 'cultivo' cada año el N fraccionado en 2-3 momentos Dosis: 180-100-100 por año
RIEGOS	Frecuentes y ligeros al inicio, más distanciados después. Alejar el surco de riego del pie de planta
CONTROL DE MALEZAS	Manual, mecánico
PLAGAS	Arañita roja Gusanos de tierra Mosca blanca Nematodos Pulgones <i>Detalles y control : ver Anexos</i>
ENFERMEDADES	Chupadera Marchitez Oidiosis Pudrición gris Virosis <i>Detalles y control : ver Anexos</i>
LABORES ESPECIALES	Dos cambios de surco, 30 y 60 días después de la siembra aproximadamente Extracción de bubones del cuello de la planta
PARTE COMESTIBLE	Receptáculo carnoso de la inflorescencia («cabeza»)
MOMENTO DE COSECHA	Inflorescencia compacta y cerrada, tamaño según propósito (mercado local o exportación)
PERIODO DE COSECHA	Inicio : 5 meses después de la siembra Duración : 3-5 meses Se reemplaza el campo después de 3 años en la alcachofa criolla

RENDIMIENTO	En el segundo año : Cultivares con espinas : 40,000 cabezas/ha Cultivares sin espinas : 100,000 cabezas/ha
ENVASE UTILIZADO	Canastas o sacos
CONSERVACIÓN	10 días en lugares frescos y ventilados 2-3 semanas a 0°C y 95-100 % de HR Empacados en bolsas de polietileno perforadas favorece su conservación
UTILIZACIÓN	Fresco : salsas, pasteles, ensaladas Industria : encurtido, congelado
VALOR NUTRICIONAL	Rica en fibra, vitamina A y minerales <i>Ver Anexos</i>



APIO

NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>dulce</i> (Mill.) Pers.
FAMILIA	Apiaceae (Umbelliferae)
CENTRO DE ORIGEN	Mediterráneo
CICLO DE VIDA	Bianual
TAMAÑO DE PLANTA	Altura : 0.5 m Diámetro : 0.3 m
CLIMA	Templado Temperatura óptima: 16-21°C
ÉPOCA DE SIEMBRA	Finales de Verano, Otoño, Invierno
ZONAS DE PRODUCCIÓN	Lima (Rimac, Chillón) Junin (Tarma) Huaral-Chancay Cañete
CULTIVARES	Amarillos : <i>Golden Plume</i> <i>Golden Self Blanching</i> Verdes : <i>Giant Pascal</i> <i>Tall Utah</i>
TIPO DE SIEMBRA	Trasplante : plántulas de 1.5 cm de diámetro en la base
CANTIDAD DE SEMILLA	0.5 kg en almácigo para una hectárea
SEMILLAS POR GRAMO	2,300-2,500
DISTANCIAMIENTO	Entre surcos : 0.7 m Entre plantas : 0.15-0.2 m 2 hileras de plantas por surco
SUELOS	Francos, de buen drenaje y ricos en materia orgánica pH óptimo: 6.5-6.8



ABONAMIENTO Y FERTILIZACIÓN	Aplicar materia orgánica a la preparación del terreno 1/3 del N al mes del trasplante y en cada uno de los dos siguientes meses Dosis: 180-0-0
RIEGOS	Frecuentes y ligeros
CONTROL DE MALEZAS	Manual Afalón 0.5-0.75 kg/ha, postemergente Gesagard 0.25-1 kg/ha, postrasplante
PLAGAS	Ácaro hialino Gusanos de tierra Mosca minadora Mosquilla de los brotes Nemátodos Pulgones <i>Detalles y control : ver Anexos</i>
ENFERMEDADES	Corazón negro Chupadera Mancha de la hoja Pudrición blanca Pudrición blanda <i>Detalles y control : ver Anexos</i>
PARTE COMESTIBLE	Hojas con peciolo Semillas
MOMENTO DE COSECHA	Peciolos gruesos, con poca fibra
PERIODO DE COSECHA	Inicio : 90 días después del trasplante Duración : 7 días
RENDIMIENTO	30,000-40,000 atados/ha
ENVASE UTILIZADO	A granel
CONSERVACIÓN	1-2 días en lugares frescos y ventilados 2-3 semanas a 0°C y 98-100 % de HR Empacado en bolsas de polietileno perforadas favorece su conservación

UTILIZACIÓN	Fresco: ensaladas, sopas, condimento (semillas), salsas Industria : deshidratado, liofilizado
VALOR NUTRICIONAL	Rico en fibra y algunos minerales <i>Ver Anexos</i>

