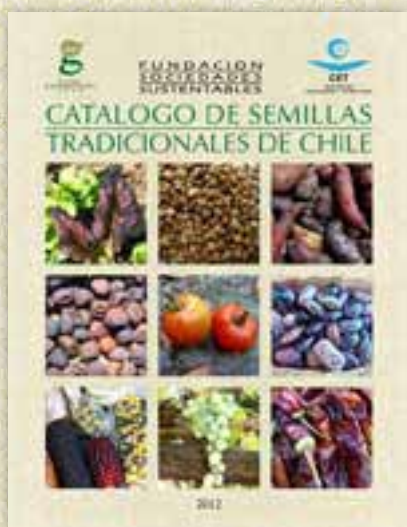


CATALOGO DE SEMILLAS TRADICIONALES DE CHILE





2012

Texto Catálogo: Maria Isabel Manzur, Fundación Sociedades Sustentables
Diseño y Diagramación: Emiliano Méndez

Agradecimientos

La elaboración de este catálogo se ha realizado gracias al apoyo de Global Green Grants Fund.

CATÁLOGO DE SEMILLAS TRADICIONALES DE CHILE

Objetivo del Catálogo

Este catálogo es una iniciativa de la Fundación Sociedades Sustentables que se llevo a cabo con la colaboración de Álvaro Pumarino y Agustín Infante y Karina San Martín de CET Programa Bio Bio.

El propósito de este catálogo es proveer un listado de las variedades de cultivos y frutales tradicionales que aun se encuentran en Chile con el fin de darlos a conocer, difundir su uso y así apoyar la conservación de nuestro patrimonio agrícola nacional. Este es un catálogo al servicio de los agricultores, pues da a conocer las personas u organizaciones que guardan las semillas lo que permite a los agricultores poder acceder a dicho material. La mayoría de ellas son variedades antiguas, en peligro de desaparecer, que se encuentran en manos de algunos pocos agricultores y que ya no están en el comercio.

Las personas interesadas podrán contactar a los guardadores y solicitar una muestra de las semillas que podrá ser vendida, donada o intercambiada, dependiendo del guardador.

Porqué Conservar las Semillas

La idea de este catálogo es la conservación de nuestro patrimonio de biodiversidad cultivada a través de su uso. No comulgamos con la idea de acceder a este material para su apropiación mediante patentamiento o derechos de obtentor, pues no deseamos el monopolio y privatización de las semillas. Deseamos mantener las semillas de libre disposición, para apoyar la seguridad y soberanía alimentaria del país. Estos cultivos nos podran asegurar cosechas en tiempos difíciles, ellos son recursos genéticos de gran valor.

Las semillas tradicionales - nuestras semillas - están desapareciendo por desuso y contaminación transgénica. Al no haber semillas tradicionales, los agricultores quedarán en manos de las compañías semilleras transgénicas, que les venderán sus semillas patentadas a mayor precio. Aquellos agricultores que usen semillas patentadas sin un contrato o que sean contaminados accidentalmente, podrían ser perseguidos por las compañías, llevados a juicio y obligados a pagar multas por violación de los derechos de propiedad intelectual.

Por esto instamos a todos los agricultores de este país a ser guardadores de sus semillas, a que conserven sus variedades, aunque no sean de interés comercial por el momento. Todos los años pueden sembrar una pequeña superficie y mantener sus variedades de cultivos y de frutales antiguos.

Contenido del Catálogo

Este catálogo consta actualmente de 702 entradas con diversas variedades. Hay 507 hortalizas (72%), 108 cereales (15.4%), 37 frutales (5.2 %), 31 tubérculos (4.4%), 19 hierbas aromáticas (2.7 %). De las 702 entradas, 484 (69%) tienen alguna información de sus características agronómicas y forma de uso. La información de las restantes se debe completar en el futuro. Las variedades incluidas son tradicionales chilenas pero también de reciente introducción. El catálogo se destaca pues hay 259 entradas de porotos, 87 entradas de maíz, 61 de tomate y 23 de papas.

El catálogo presenta alrededor de 90 especies de plantas cultivadas y alrededor de 400 variedades distintas, siendo esta cifra tan solo aproximada por las dificultades en su clasificación. En muchos casos, a una misma variedad los guardadores les asignan distintos nombres, como asimismo, variedades distintas pueden tener nombres similares. El catálogo mantiene la información entregada por los guardadores de las semillas.

Quienes Conforman este Catálogo

Son parte integral de este catálogo las diversas organizaciones que organizaron encuentros de semillas y los guardadores de semillas que generosamente entregaron información. Es por esto que este catálogo digital se difundirá en los sitios web de las organizaciones que aportaron información al catálogo. Estos son:

Organizaciones Participantes

- | | |
|--|--|
| 1. Asoagro, SA, Arica | 12. Feria Campesina de Yumbel |
| 2. Asociación de Agricultores Orgánicos de Chile, Tierra Viva A.G. | 13. Fundación Sociedades Sustentables |
| 3. Canasta Viva | 14. Huerto Hada Verde |
| 4. Centro de Educación y Tecnología, CET Yumbel | 15. Instituto del Medio Ambiente, IDMA |
| 5. Cet Chiloé | 16. Movimiento Agroecológico Chileno, MACH |
| 6. Chiloé Orgánico AG. | 17. Parque Educativo de Agrotecnologías |
| 7. Cooperativa La Manzana | 18. Programa Huertas Orgánicas Municipales, Comuna de la Reina |
| 8. Cooperativa San Andrés | 19. Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina |
| 9. Desarrollo Rural Colchagua | 20. Tienda Bien Verde |
| 10. Ecoferia de la Reina | |
| 11. Ecoprimitiva | |

Guardadores Participantes		
Alberto Tacón	Gastón Villagrán	María Isabel Manzur
Alejandra Vásquez	Germán Aravena	María Martínez Negrete
Alejandro Galindo	Germán Gaete	María Poza
Alejandro Galindo	Gladys Choque	Maribel Maldonado
Alicia Sepúlveda	Gladys Gallardo	Mario Morales
Aliro Contreras	Gloria Antillana	Matilda Quiroz
Álvaro Pumarino	Gonzalo Machuca	Mercedes Jirón Gárnica
America Araus	Gracira Morales Novoa	Michael Humire Choque
Américo Cárdenas	Guillermo Morales	Miguel Romero
Ana Aburto	Hernán Tarque Centella	Mireya Crisoto
Andrea Tuzcek	Hugo Flores	Natalia Cuevas
Antonio Escandón	Isabel Baverle	Nelly Amesti
Bernarda Céspedes	Isabel Morales	Nicolás Sáez
Berta Barrera	Isaías Cárdenas	Noemí Maldonado
Carlos Lagunas	Isaías Vivar	Pablo Jara
Carlos Molina	Jacinto Cabrera	Pablo Morales
Carlos Opazo	Jacqueline Córdova	Patricia Antillero
Carlos Vidal	Javier Albarracín Romero	Patricia Díaz
Carmen Alarcón	Jorge Soto	Patricio Larrabe
Carmen Pino	José Carrión	Paul Fuentes
Cecilia Guineo	José del Carmen Espinoza	Peregrina Condori
Claudia Barrera	José Flores Carrasco	Renato Gatica
Clementina Parra	Juan Rivera	Rita Díaz
Corina Inostroza	Juan Tapia	Roberto Salvo Azócar
Daniel Montecinos	Juan Villar	Rosa Saldías
Delfín Mosqueira	Julia Franco	Rosita González Machuca
Elba Rioseco	Julia Sepúlveda	Rubi Páez
Elba Silva	Julio Acevedo Gerónimo	Ruth Márquez Castro
Emilia Vásquez	Julio Pereira	Santos Arias Vásquez
Erica Coronado	Katarina Rottmann	Sara Bello
Erika Retamal	Leonel Toro	Silvia Condori Cruz
Esteban Luque Quispe	Leslie Vergara de Panquehue	Silvia Córdova Bolaños
Fabiola Salazar	Loreto Olivari	Silvia Daza
Fidel Pulquillanca	Luis Orozco	Stephanie Holiman
Filiberto Ovando	Luis Piticonca	Valeria Campos
Floria Aburto Yáñez	Margarita Cid Ritz	Valeska Kahler
Francisca Ríos	María Antonieta	Victoria Mamani
Francisco Cayún	María Cabeza	Viviana Flores Calle
Fresia Figueroa	María Eugenia Pilar	Yolanda Delgado Lázaro
Fresia Romero Morales	María Inés Urra	Zunilda Curin
Gabriela Briones	Fernando Toro	Cristian Valdés
Olga Mendoza	Margarita Tobar	Felipe Jiménez

Expansión del Catálogo y Contacto

Este catálogo es una primera versión, esperamos que sea utilizado por los agricultores, y que sus usuarios se animen a colaborar en completar la información existente, incluir más variedades y poder avanzar en establecer la distribución de cada una. Es una iniciativa dinámica, que se pretende actualizar anualmente con la información que nos llegue para el beneficio de todos.

Les invitamos a entregarnos información de acuerdo al siguiente esquema al mail de contacto mas abajo.

1. Nombre del cultivo o frutal
2. Características relevantes de la variedad (forma, tamaño, color, olor, sabor etc)
3. Cualidades agronómicas especiales, forma de cultivo
4. Usos específicos
5. Presencia de la variedad (escasa, abundante, se mantiene)
6. Nombre, dirección y teléfono del guardador
7. Nombre del predio
8. Un registro fotográfico de la variedad y crédito de la foto
9. Fecha

La persona de contacto para expandir la información del catálogo y conocer las opiniones de sus usuarios es:

MARIA ISABEL MANZUR
mimanzur@chilesustentable.net

1. Acedera (*Rumex acetosa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Planta perenne, se consume la hoja, uno la corta y vuelve a crecer. Tiene un gusto a limón. Se multiplica por tubérculo, es muy resistente y productiva, con una planta puede alimentar una familia.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

2. Acelga (*Beta vulgaris var. cicla*)



Fotografía: María I. Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

3. Acelga (*Beta vulgaris var. cicla*)



Ubicación:

Monteaguila, VIII Región

Características:

Es la acelga común.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

4. Acelga china (*Beta vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Planta decorativa que es una mezcla entre repollo y acelga, la hoja es morada dura y el tallo es blanco. Las hojas se consumen sofritas o crudas y su sabor es fuerte y picante. La mata puede durar un año y se cosechan las hojas. La semilla es pequeña de color negro de origen de Los Dominicos.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

5. Acelga común (*Beta vulgaris var. cicla*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Acelga de hoja lisa, de tallo grueso. Da semillas grandes.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

6. Acelga común (*Beta vulgaris var. cicla*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Acelga de color verde, tallo blanco delgado.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, <http://huertohadaverde.blogspot.com>, huerto.hadaverde@gmail.com

7. Acelga morada (*Beta vulgaris* var. *cicla*)



Fotografía: Loreto Olivari

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Esta planta es una mezcla de hoja de betarraga con forma de acelga, de sabor dulce.

Contacto:

Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, 2-4583722, www.bienverde.cl, loretoelsa@bienverde.cl

8. Acelga palo blanco (*Beta vulgaris* var. *cicla*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es una acelga de hoja lisa, ancha, grande. La planta dura un año en el campo, sacándole hojas. El tallo tiene una nervadura muy ancha.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertadelencuentro.blogoo.com, huertasorg@gmail.com

9. Acelga tallo amarillo (*Beta vulgaris* var. *cicla*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Es una acelga de tallo color amarillo y hoja verde, es muy decorativa, de sabor muy parecido a la acelga común.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, <http://huertohadaverde.blogspot.com/>, huerto.hadaverde@gmail.com

10. Acelga tallo rojo (*Beta vulgaris var. cicla*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Acelga de tallo rojo, se da bien en La Reina. Su sabor es distinto a la acelga común, es un poco dulce, sirve para ensalada.

Contacto:

Contacto: Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

11. Acelga tallo rojo (*Beta vulgaris var. cicla*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Es una acelga de tallo color rojo y hoja verde oscuro y crespada, es muy decorativa, de sabor muy parecido a la acelga común.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, <http://huertohadaverde.blogspot.com/>, huerto.hadaverde@gmail.com

12. Achicoria corazón de oro (*Cichorium intybus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

La planta es parecida a la lechuga, pero el centro es de color amarillo, con hojas crespas que crecen de forma desordenada, de sabor amargo. No se debe cortar con cuchillo. Evitar plantar entre noviembre y marzo pues se sube con el calor.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

13. Ají cacho cabra (*Capsicum annum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Ají de color rojo, de capi grande. Se consume en seco.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

14. Ají cacho cabra (*Capsicum annum*)



Fotografía: María I. Manzur

Ubicación:

Laja, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

15. Ají cacho cabra (*Capsicum annum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

16. Ají cacho cabra (*Capsicum annuum*)



Ubicación:

VIII Región

Características:

Es una planta más alta y de color verde más oscuro que el ají verde chileno de la variedad Cristal. Este fruto inmaduro puede consumirse en verde o esperar que cambie al color rojo cuando madure.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

17. Ají cacho cabra (*Capsicum annuum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Características:

Semilla proveniente de Lumaco. Planta de 50 cm de altura, produce ají durante 1 mes aproximadamente ya que la floración es escalonada, y da bastante. El ají es de sabor picante.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com, aescandon2001@alu.uct.cl

18. Ají cacho cabra (*Capsicum annuum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Características:

Se consume en seco.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com, aescandon2001@alu.uct.cl

19. Ají colorado (*Capsicum baccatum*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle Azapa, XV Región

Características:

Ají de color naranja intenso, picante, se usa como condimento

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

20. Ají cristal (*Capsicum baccatum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, El Pajal, VIII Región

Características:

Ají chileno de fruto color amarillo y anaranjado cuando madura.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

21. Ají rugoso largo (*Capsicum baccatum*)



Fotografía: Andrea Tuzcek

Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Ají color verde cuando esta verde y rojo al madurar, de sabor picante.

Contacto:

Andrea Tuzcek, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net,
atuzcek@ctcinternet.cl

22. Ajíes peruanos (*Capsicum annuum*)



Ubicación:

VIII Región

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

23. Ajo blandino (*Allium sativum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Puerto Saavedra, Comunidad Komopuyi, IX Región

Características:

Se usa para aliñar carnes.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

24. Ajo chileno (*Allium sativum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Ajo antiguo, de color rosado, es de tamaño mas pequeño que el ajo chino y el ajo común. Su sabor es igual al ajo común, pero mas intenso. Es tardío, dura hasta julio y es rústico, Andrea cultiva esta semilla desde hace muchos años y no tiene plagas.

Contacto:

Andrea Tuczek, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net, atuczek@ctcinternet.cl

25. Ajo chino (*Allium sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Planta que da una hoja como el ciboulette, de forma plana que se come para ensalada y es de suave sabor. Es distinta al ajo chino para bulbo, pues se reproduce como el ciboulette por división de la mata y se come la hoja y no el bulbo. Es una planta muy decorativa, con un tallo floral, de flor rosada y blanca. La semilla es negra y pequeña.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

26. Ajo español (*Allium sativum*)



Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Ajo color blanco, mas grande y tempranero que el chileno. Su sabor es igual al ajo común.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net, atuczec@ctcinternet.cl

27. Ajo rosado (*Allium sativum*)



Ubicación:

Arica, Valle Azapa, XV Región

Características:

Este ajo es de color rosado, forma irregular y mide 4 a 5 cm de diámetro.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221 mimanzur@chilesustentable.net

28. Ajos (*Allium sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Calbuco, X Región

Contacto:

Gladys Gallardo, Cooperativa San Andres, 84240254

29. Ajos chilotes (*Allium ampeloprasum*)



Ubicación:

Melipilla, Culipran, RM

Características:

Planta de Chiloé. Es un ajo muy grande pero de sabor mas suave que el ajo común chileno. El tallo floral crece 1.5 m, se cosecha cuando el tallo se seca.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencontro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

30. Albahaca (*Ocimum basilicum*)



Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es la albahaca común.

Contacto:

Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, 2-4583722, www.bienverde.cl, loretoelsa@bienverde.cl

31. Albahaca (*Ocimum basilicum*)



Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Albahaca verde, se usa como un condimento aromático.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.blogoo.com, huertasorg@gmail.com

32. Albahaca (*Ocimum basilicum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Albahaca variedad Mexicana, tiene la hoja mas alargada que la albahaca común, la flor es violeta y la hoja tiene sabor a mezcla de canela y albahaca.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, <http://huertohadaverde.blogspot.com/>, huerto.hadaverde@gmail.com

33. Albahaca de la India (*Ocimum basilicum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Es una planta sagrada, se le llama tulsi en India. El sabor es dulce con un dejo amargo, a anís y picante muy peculiar. La flor es verde claro.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, <http://huertohadaverde.blogspot.com/>, huerto.hadaverde@gmail.com

34. Alcayota (*Cucurbita ficifolia*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

35. Alcayota (*Cucurbita ficifolia*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

El Pajal, VIII Región

Características:

Se usa para hacer dulce.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

36. Amapola (*Papaver rhoeas*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

37. Amaranto (*Amaranthus ssp*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Se usa para postres, galletas y pan. Se tuesta el sartén y queda como crocante de avena, como cuando se hace palomitas. Es muy escaso, aunque ahora se ha rescatado y es más común. La flor de la planta se pone en agua, se hace un batido de huevo y se hace como pescado frito falso (se usa la flor nueva).

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

38. Amaranto (*Amaranthus ssp*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es un pseudo cereal. Se usa en el pan, galletas o directamente en las comidas. Se cultiva en primavera y se cosecha en verano.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

39. Amaranto (*Amaranthus ssp*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

40. Amaranto (*Amaranthus ssp*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Laja, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

41. Amaranto (*Amaranthus ssp*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Se da muy bien en la Aldea en La Reina, crece como 2.5 m, Necesita riego normal, se siembra en Enero.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

42. Amaranto (*Amaranthus ssp*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Es una planta grande de color púrpura, crece a pleno sol y se autosiembra. Se utiliza la semilla para diversas preparaciones. Dos plantas dan un frasco de mermelada de semillas. La semilla es de color negro, muy pequeña y la hoja nueva es comestible.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, <http://huertohadaverde.blogspot.com/>, huerto.hadaverde@gmail.com

43. Amaranto negro (*Amaranthus ssp*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Laja, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

44. Apio de ensalada (*Apium graveolens*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Da una mata frondosa, grande de tallo blanco. La planta necesita suelo fértil, agua y espacio. Se debe amarrar sino crece desparramada. La semilla es como la del perejil.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

45. Apio de ensalada (*Apium graveolens*)



Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Planta grande de 1/2 m, no se da muy bien en la Ecoaldea.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

46. Arveja (*Pisum sativum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

47. Arveja (*Pisum sativum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

48. Arveja (*Pisum sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Se da muy bien en el huerto de la Aldea en La Reina. La mata alcanza 40 a 50 cm, la vaina es gorda, los pajaros abren el capi y se la comen. En Melipilla la mata crece mas, como 50 a 60 cm, no se riega. Es deliciosa de sabor, blanda, se puede comer cruda.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com, huerto.hadaverde@gmail.com

49. Arveja amapola (*Pisum sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es una semilla blanca, lisa, redonda con mancha rosada. Proviene de trueque.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencontro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

50. Arveja amarilla (*Pisum sativum*)



Ubicación:

Laja, VIII Región

Características:

Es una arveja sin hilo y se come con cáscara. Hay de capi amarillo y plomo. También se come en seco.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

51. Arveja amarilla (*Pisum sativum*)



Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

52. Arveja arrugada (*Pisum sativum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Puerto Saavedra, Comunidad Komopuyi, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

53. Arveja arrugada (*Pisum sativum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Características:

El guardador no ha tenido la oportunidad de sembrarla, pero para la zona de Tomé es bueno sembrar en septiembre, puede ir acompañada de alguna planta que le sirva de guía o de sujeción.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
aescandon2001@alu.uct.cl

54. Arveja botánica (*Pisum sativum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

55. Arveja botrillo (*Pisum sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

X Región

Contacto:

Rubi Pavez

56. Arveja cobre (*Pisum sativum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

57. Arveja cobre (*Pisum sativum*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Resistente al frío.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

58. Arveja de Ensenada (*Pisum sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es proveniente de trueque, no la ha cultivado.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

59. Arveja sin hila (*Pisum sativum*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

60. Arveja sin hila amarilla (*Pisum sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Tolten, Pucoyan, X Región

Contacto:

Luis Piticono, 85191454, lpiticono@gmail.com

61. Arveja sin hilo (*Pisum sativum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

62. Arveja sin hilo (*Pisum sativum*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

La guardadora recibió esta semilla de herencia de su suegra.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

63. Arveja sin hilo (*Pisum sativum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

El capi es de 11 granos, ancho y largo, se consume en verde, rebanado, bien nuevo. La planta da de 7 a 8 capis en racimos, harta guía, es muy rendidora. Necesita luz y bastante humedad; riego casi dos veces al día.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

64. Arveja verde (*Pisum sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Laja, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

65. Arvejas (*Pisum sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Calbuco, X Región

Contacto:

Gladys Gallardo, Cooperativa San Andres, 84240254

66. Arvejas del sur de Brasil (*Pisum sativum*)



Ubicación:

Talagante, RM

Características:

Estas son arvejas que se secan y se usan para sopa en invierno. Las arvejas son más chicas que las comunes, cuando se seca la semilla queda verde y no se arruga. Tiene sabor típico a arveja de sopa de invierno. La planta requiere calor de verano, por eso se siembra en verano y es bien rendidora, da 5 a 7 arvejas por capi.

Contacto:

Katarina Rottmann, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net,
krottmann@gmail.com

67. Arvejón dulce (*Pisum sativum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Arveja de color verde, grande y abundante. Es apta para invernadero (fines de invierno) y se cuelga. Afuera se usa con soporte (guía). Se usa verde en ensaladas y cazuela.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

68. Arvejón sin hilo (*Pisum sativum*)



Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Arveja muy rica, sirve para ensalada, se come con cáscara, el capi es sin hilo.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

69. Azafrán (*Crocus sativus*)



Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Flor de color rojo que se ocupa para hacer dulces o darle color a las comidas. También se ocupa en la mistela.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

70. Azafrán (*Crocus sativus*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región

Características:

Se cultiva por la flor, como adorno y el estigma de color rojo anaranjado lo vende como condimento. Además sirve para teñir lana y es muy bueno para el corazón.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

71. Berenjena (*Solanum melongena*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Semilla orgánica procedente de EEUU de Inforganic. Se hace almacigo y se demora como 3 meses en ser transplantada. La planta es de 30 a 35 cm de alto, se cultiva a pleno sol. Necesita riego profundo 1 a 2 veces por semana. Da como 3 a 4 berenjenas por mata, se asocia con albahaca, o eneldo y tomillo de verano. Se planta 1 albahaca y 4 berenjenas.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

72. Berenjena larga (*Solanum melongena*)



Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Berenjena larga y guatona, se cosecha la semilla cuando se pone café.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuczec@ctcinternet.cl

73. Berenjena larga morada (*Solanum melongena*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

El fruto se usa frito o en guisos. Se cultiva en primavera. Se recomienda hacer almácigos.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

74. Berro (*Nasturtium officinale*)



Ubicación:

Monteaguila, VIII Región

Características:

Es una verdura que se usa en pebre. También tiene uso medicinal.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

75. Berza (*Brassica oleracea var. medullosa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Esta planta es una Crucífera, se llama kale en inglés. Hay dos tipos, uno de origen italiano con la hoja verde oscura dentada e irregular de sabor picante para ensalada o guiso y puede ser perenne. El otro berzo es de origen ruso, tiene una hoja mas grande, irregular, de color verde oscuro con un poco de gris, es poco picante y sirve para ensalada o guiso. Este berzo requiere frío y crece mejor en otoño, invierno, primavera. Las características son parecidas al cultivo de brócoli o coliflor.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>, huerto.hadaverde@gmail.com

76. Betarraga chata de Egipto (*Beta vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es la betarraga típica de hoja morada y redondeada. El tubérculo es redondo y se demora 4 meses en dar. Necesita buena tierra. Se prepara un almacigo y se siembra con la luna menguante.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

77. Caigua (*Cyclanthera pedata*)



Fotografía: Nancy Alanoca

Ubicación:

Arica, Valle Azapa, XV Región

Características:

La caigua es un fruto de color verde claro, alargado de 10 a 20 cm de largo, su superficie es áspera y presenta pequeñas espinas suaves que no pinchan y su interior es hueco conteniendo semillas de color negro. Es de textura crujiente y un sabor entre el pepino y el pimiento dulce. Posee cualidades medicinales benéficas asociadas al tratamiento del colesterol, arterioesclerosis, hipertensión, diabetes y obesidad. Se da en el norte de Chile.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221, mimanzur@chilesustentable.net

78. Caigua negra (*Cyclanthera pedata*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

79. Calabacita (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Pequeña calabaza de color amarillo y verde, es comestible, se come rellena con pino de carne y arroz o con tomate. También se usa para adorno cuando se seca.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

80. Calabaza (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

81. Calabaza (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

82. Calabaza (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Tome, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

83. Calabaza (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Son calabazas que antiguamente se usaban para transportar agua o tomar mate.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

84. Calabaza (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

El Pajal, VIII Región

Características:

Se usa para ornamento, es introducida.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

85. Calabaza (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

El Pajal, VIII Región

Características:

Se usa para ornamento, es introducida.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

86. Calabaza (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

El Pajal, VIII Región

Características:

Se usa seca para envase de agua o vino, no se come.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

87. Calabaza (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

88. Calabaza amarilla (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

89. Calabaza amarilla (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Río Claro, VIII Región

Características:

Calabazas ornamentales introducidas.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

90. Calabaza chica (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Calabaza ornamental

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

91. Calabaza de agua (*Lagenaria siceraria*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

92. Calabaza duende (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Calabaza de color naranja abajo y amarilla arriba. El fruto se da muy grande, tiene una flor amarilla naranja y la planta dura un año. Es trepadora o rastrera y es de uso ornamental.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

93. Calabaza grande naranja (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Ubicación:

VIII Región

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

94. Calabaza huevito (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Calabaza de forma de huevo blanca. Se come nueva como zapallito verde y madura también.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

95. Calabaza huevo (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

96. Calabaza ornamental (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Santa Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Calabaza para adorno introducida.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

97. Calabaza ornamental (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Chillán, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
fsalazar@permaculturachillan.cl

98. Calabaza redonda amarilla chica (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Esta calabaza da un fruto ornamental. La planta es de 1 m por lado, la flor es amarilla, se puede hacer trepar.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

99. Calabazas de agua (*Lagenaria siceraria*)



Fotografía: Katarina Rottmann

Ubicación:

Talagante, RM

Características:

Estas calabazas ornamentales, son de tamaño grande en forma de S, mas gruesas en la base. La mata es grande como la del zapallo, con guías muy largas, una mata puede dar 2 a 3 calabazas. Son muy lentas para madurar y si la tierra es buena las calabazas crecen muy grandes. Cuando se secan, quedan huecas, duras y leñosas. No se comen, son ásperas y tóxicas, la mata tiene un olor muy fuerte y picante. Pareciera ser que le las utilizaban antiguamente para acarrear agua. Katarina las usa para nidos de chercanes, les hace un pequeño hoyo y las cuelga de los árboles mirando al oriente. El tamaño del hoyo es de una moneda de 100 pesos que impide la entrada de los gorriones.

Contacto:

Katarina Rottmann, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net, krottmann@gmail.com

100. Calabazas ornamentales (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

101. Calabazas ornamentales (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Calabazas ornamentales.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

102. Calabazas ornamentales (*Cucurbita pepo ssp. pepo*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Calabazas ornamentales de distintos tamaños, introducidas recientemente.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

103. Camote blanco (*Ipomoea batatas*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Azapa y Precordillera, XV Región

Características:

Este camote es de pulpa blanca o violeta, seca, farinácea, poco dulce y de buena duración.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

104. Camote yema de huevo (*Ipomoea batatas*)



Fotografía: Nancy Alanoca

Ubicación:

Arica, Valle Azapa y Precordillera, XV Región

Características:

El camote yema de huevo tiene una forma redonda y alargada, con un cuero de color rosado oscuro o morado, su carne es de un amarillo intenso, de textura cremosa suave, de un sabor muy dulce. Se prepara cocido o frito en rodajas.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

105. Camote yema de yaro (*Ipomoea batatas*)



Ubicación:

Arica, Valles de Azapa y Precordillera, XV Región

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

106. Cebollín de origen alemán (*Allium schoenoprasum*)



Ubicación:
Catemu, V Región

Características:
Es un cebollín tipo puerro, de tallo recto y se come el bulbo y el tallo.

Contacto:
Andrea Tucek, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atucek@ctcinternet.cl

107. Cebollín (*Allium schoenoprasum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:
Los Angeles, VIII Región

Contacto:
CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

108. Chalota (*Allium ascalonicum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:
Calbuco, X Región

Contacto:
Gladys Gallardo, Cooperativa San Andres, 84240254

109. Chalota de Tierra del Fuego (*Allium cepa* var. *aggregatum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Porvenir, XII Región

Características:

Es una planta que da por pisos, salen bulbos en el 2º y 3er piso, la planta se enrolla, el bulbo se saca y se planta en tierra, se reproduce todo el año, también se saca semilla. Esta planta crece en el extremo sur de Chile, no existe en la zona central. Se usa para aliñar carnes, en pebre, empanadas, no es fuerte de sabor.

Contacto:

Isaías Cárdenas, 4597870-99988786, isaias.vivar@idma.cl

110. Chalota morada (*Allium cepa* var. *aggregatum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es como una cebolla morada, mediana. Se hace en huerta y en invernadero. Se usa en ensaladas y comidas. Es escasa.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

111. Chalota tres pesos (*Allium ascalonicum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

San José de la Mariquina, XIV Región

Contacto:

Fidel Pulquillanca

112. Chancudo



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Los Angeles , VIII Región

Características:

Se usa para aliño.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

113. Chicharo (*Lathyrus sativus*)



Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

114. Chicharo (*Lathyrus sativus*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es amarillento, suave y pequeño. Se cultiva en loma y en chacra. Se come en seco, haciendo guisos. Es abundante.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

115. Chicharo (*Lathyrus sativus*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

116. Chicharo (*Lathyrus sativus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Legumbre parecida al garbanzo. El origen de la semilla fue de Temuco. No se dieron bien en la Aldea, dio una mata de 30 cm, muy frágil y no alcanzo a dar semilla por el calor.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

117. Chicharo (*Lathyrus sativus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

X Región

Contacto:

Rubi Pavez

118. Chícharo (*Lathyrus sativus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Legumbre de buen sabor parecida al garbanzo. Se siembra en primavera, la planta puede alcanzar medio metro, es parecida a la arveja, con hojitas redondas y mas pequeñas. Los requerimientos de agua son normales.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
huerto.hadaverde@gmail.com

119. Chícharo (*Lathyrus sativus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

En la Aldea se dio este chícharo bien, se cultivo a la sombra, con menos sol. La semilla se dio grande y blanquecina.

Contacto:

Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

120. Chícharo de vega (*Lathyrus sativus*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

El Torreón, Yumbel, VIII Región

Características:

Es más sabroso que el garbanzo, se remoja, es blando. Necesita humedad, hay variedades de chícharos más grandes.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

121. Chirivia de Argentina (*Pastinaca sativa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Zona del Bolson, se cultiva en Ecoaldea, La Reina, RM

Características:

Raíz que se emplea como hortaliza.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

122. Cilantro (*Coriandrum sativum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Se usa las hojas y las semillas como condimento. Es posible cultivar esta hortaliza todo el año. Se conserva la semilla una vez que la planta se deja semillar, y se seca.

Contacto:

Contacto: CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

123. Cilantro (*Coriandrum sativum*)



Ubicación:

La Reina, Santiago RM

Características:

Es el cilantro común

Contacto:

Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, 2-4583722,
www.bienverde.cl,
loretoelsa@bienverde.cl

124. Cilantro tradicional (*Coriandrum sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:
Trehuaco, VIII Región

Contacto:
CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

125. Damasco imperial (*Prunus armeniaca*)



Ubicación:
Las Condes, RM

Características:
Origen de Limache. Damasco con fruto muy grande y dulce, es añero.

Contacto:
Alvaro Pumarino, 2202311,
apuma3@gmail.com

126. Durazno betarraga (*Prunus pérsica*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:
VIII Región

Contacto:
CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

127. Durazno blanquillo (*Prunus pérsica*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

La Reina, RM

Características:

Durazno peludo de piel más blanca que el durazno común, la carne es de color blanquecina, un poco insípida.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

128. Espinaca (*Spinacia oleracea*)



Ubicación:

Monteaguila, VIII Región

Características:

Es la espinaca común.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

129. Espinaca (*Spinacia oleracea*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Hortaliza que es posible cultivar todo el año, bajo plástico. Se recomienda hacer almácigos. Se consume como ensalada fresca o en guisos y tortillas.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

130. Estragón (*Artemisia dracunculus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Planta de 1 m de altura, de hoja larga, oscura y lanceolada. Se usa como condimento para pescados y carnes. Es resistente a la sequía y su semilla es como la del orégano.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertadelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

131. Frutal mezcla frambuesa mora



Ubicación:

Las Condes, RM

Características:

Origen de Limache y Mulchén. La planta da berries de 3 tipos, los frutos son de sabor ácido con aspecto de una mezcla entre frambuesa y mora. Se consume fresco y en mermelada. La planta tiene un crecimiento no remontante. Este frutal es muy antiguo en la zona sur.

Contacto:

Alvaro Pumarino, 2202311,
apuma3@gmail.com

132. Garbanzo (*Cicer arietinum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Es una leguminosa de rico sabor. Se cultiva en lomaje y secano.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

133. Garbanzo (*Cicer arietinum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Valdivia, XIV Región

Características:

Estos garbanzos son de una familia de los alrededores de Talca, que cultivan todos los años para consumo familiar y nos vendieron ese año el excedente. Ellos cultivan el mismo garbanzo por generaciones.

Contacto:

Alberto Tacón, Cooperativa La Manzana, 63-242422, albertotacon@gmail.com

134. Girasol amarillo (*Helianthus annuus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

135. Granadas (*Punica granatum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

136. Grunkohl (*Brassica oleracea*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es el repollo alemán, no se arrepolla como el repollo común y se cosechan las hojas.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencontro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

137. Grunkohl (*Brassica oleracea*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Es el repollo alemán, se cosechan las hojas y no se arrepolla como el repollo común.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
huerto.hadaverde@gmail.com

138. Guacatay (*Tagetes minuta*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Hierba anual de hojas lanceoladas, dentadas y un olor fuerte. Tiene un sabor característico, parecido al anís o a la menta y se usa como condimento. La planta puede alcanzar hasta 50 cm de alto, crece en el norte de Chile, Perú y Bolivia. El nombre huacatay proviene del quechua. La semilla se dio bien en La Reina, las semillas se caen y se llena de matitas alrededor, se deja crecer y se corta para que se ramifique, dura varios años, no se les heló en invierno.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina,
2-2734752, www.huertasdelencontro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

139. Guayaba amarilla de carne blanca (*Psidium guajava*)

Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Azapa, Codpa, XV Región

Características:

Es un fruto subtropical originario de América, el árbol mide entre 2 a 7 metros de altura. El fruto es casi redondo, pequeño, de cáscara verde o amarilla, su carne es color verde o crema, de sabor dulce, sabroso y de textura cremosa, conteniendo pequeñas pepitas muy duras al centro. Emite un fuerte aroma dulzón.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

140. Guayaba amarilla de carne roja (*Psidium guajava*)

Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Azapa, XV Región

Características:

El fruto es de piel de color verde con tonalidades amarillentas, su carne puede ser de color blanca rosada, rojiza o rosada. Despide un fuerte aroma cuando esta madura.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

141. Haba azul (*Vicia faba*)

Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Sector Los Tilos, Río Bueno, Crucero, XIV Región

Características:

Haba de tamaño común. Toma un color azul después de cosechada. El cultivo es similar en exigencias a otras variedades. La planta es de menor tamaño.

Contacto:

Roberto Salvo, 9-2642102,
rober_09salvo@hotmail.com

142. Haba blanca (*Vicia faba*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Es una haba tierna

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

143. Haba café (*Vicia faba*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Características:

Semillas procedentes de un mercadito en la ciudad de Tomé, Región del Bío Bío. Su forma de cultivo es tradicional, se siembra en menguante, durante junio-julio, e incluso podría ser hasta septiembre. Es una planta alta, que por su altura y peso, generalmente cae.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com
aescandon2001@alu.uct.cl

144. Haba común (*Vicia faba*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

145. Haba de Chiloé (*Vicia faba*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Culipran, Melipilla, RM

Características:

Haba de Castro, Chiloé. Son de rico sabor, bien hollejudas. La mata es de 1.6 m de alto, la semilla se siembra profundo, y la tierra se riega dos a tres días antes. La mata no se riega después de la siembra pues si se riega le sale un hongo.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

146. Haba morada (*Vicia faba*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Se consume en verde cocida o en ensalada frita. Cuando madura, se pone la cáscara morada.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

147. Haba morada (*Vicia faba*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Características:

Obtenida en Tomé, en el mercado, y en otros intercambios de semilla en Yumbel. El sabor es casi igual al haba común.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com, aescandon2001@alu.uct.cl

148. Haba negra enana (*Vicia faba*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

VIII Región

Características:

El capi es verde, la mata es más o menos chica. Las habas miden como 1 cm y cuando están secas son de color negro. Se usan para ensalada.

Contacto:

CET Programa BioBio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

149. Haba verde (*Vicia faba*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

150. Haba verde (*Vicia faba*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Características:

Semillas procedente de un mercadito en la ciudad de Tomé, Región del Bío Bío. Su forma de cultivo es tradicional, se siembra en menguante, durante el mes de junio-julio, e incluso podría ser hasta septiembre. Es una planta alta, que por su altura y peso, generalmente cae.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
aescandon2001@alu.uct.cl

151. Habas (*Vicia faba*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Trehuaco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

152. Habas (*Vicia faba*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Culipran, Melipilla, RM

Características:

Habas de color café más chicas que las comunes. Es una haba tardía. Sembradas en Melipilla.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertadelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

153. Habas (*Vicia faba*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Calbuco, X Región

Contacto:

Gladys Gallardo, Cooperativa San Andres, 84240254

154. Habas (*Vicia faba*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

San Jose de la Mariquina, XIV Región

Contacto:

Fidel Pulquillanca

155. Habas (*Vicia faba*)



Ubicación:

Osorno, X Región

Contacto:

pame.bgrn@gmail.com

156. Habas de Casablanca (*Vicia faba*)



Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Ubicación:

Orozco, Casablanca, V Región

Características:

Estas habas se ponen moradas cuando se secan. El capi es igual al haba pero mas largo. Fresca es de color verde.

Contacto:

America Araus, 2742374

157. Higo blanco (*Ficus carica*)**Ubicación:**

Las Condes, RM

Características:

Origen de Limache. Es un árbol de buen tamaño, se llama higo blanco pues la cáscara es verde pálido y el fruto es achatado. Se consume fresco y como postre se prepara un almíbar, en mermelada. Su sabor es a higo común.

Contacto:

Alvaro Pumarino, 2202311, apuma3@gmail.com

158. Higo negro (*Ficus carica*)**Ubicación:**

Las Condes, RM

Características:

Origen de Limache. Árbol de buen tamaño, se llama higo negro pues la cáscara es negra y de forma alargada. Se consume fresco y seco con harina tostada.

Contacto:

Alvaro Pumarino, 2202311, apuma3@gmail.com

159. Higo rosado (*Ficus carica*)**Ubicación:**

Las Condes, RM

Características:

Origen de Limache. Árbol de buen tamaño, se llama higo rosado porque la cáscara y la carne es rosada, y el fruto es de forma alargada. Se consume fresco.

Contacto:

Alvaro Pumarino, 2202311, apuma3@gmail.com

160. Hinojo dulce (*Foeniculum vulgare*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Coipomo, Chiloe, X Región

Características:

Esta papa se usa para ensalada, es escasa.

Contacto:

Chiloé Orgánico AG., 76184705,
chiloorganico@hotmail.es,
ceciguineo@hotmail.com

161. Kohlrabi (*Brassica oleracea gongylodes*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Zona del Bolson, se cultiva en Ecoaldea, La Reina, RM

Características:

Es una papa como de apio, de color beige de la familia del rábano. La carne es amarilla, con sabor a coliflor o brócoli y se come cocida. La semilla es parecida a la de acelga.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

162. Komatsuna (*Brassica rapa var. pervidis or var. komatsuna*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Cultivo de origen oriental, conocido como espinaca japonesa. Es una planta herbácea, se cosecha la hoja de forma continua, es deliciosa, de sabor suave como a nuez, se cultiva a semisol.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
huerto.hadaverde@gmail.com

163. Lechuga 4 estaciones (*Lactuca sativa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es una lechuga que se da todo el año, es una planta grande, de hoja verde muy blanda, mantequillosa y frágil. Las semillas son de color café oscuro, muy pequeñas. Necesita mucha agua y tierra fértil.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

164. Lechuga de Alemania de variedad Rouge Grenobloise (*Lactuca sativa*)



Fotografía: Andrea Tuzcek

Ubicación:

Catemu, V Region

Características:

Es una lechuga traída de Alemania desde hace muchos años. Es de hoja crespa, muy rica, crujiente y suave. Es rápida para crecer y da todo el año.

Contacto:

Andrea Tuzcek, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuzcek@ctcinternet.cl

165. Lechuga de hoja (*Lactuca sativa*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Lechuga muy rica, suave, se cortan las hojas y se conserva la planta.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

166. Lechuga escarola (*Lactuca sativa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Trehuaco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

167. Lechuga gallega (*Lactuca sativa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Semilla comprada en semillería normal (Imporagro donde venden semillas naturales). Se cultiva desde hace 4 años, es una lechuga de invierno, resistente a las heladas, de color verde.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

168. Lechuga morada (*Lactuca sativa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es una lechuga rizada, muy mantequillosa, frágil. No se da en verano pues se sube con el calor, es de otoño, invierno. Necesita bastante agua, tierra fértil.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

169. Lechuga pastelillo (*Lactuca sativa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Trehuaco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

170. Lechuga pastelillo amarilla (*Lactuca sativa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Trehuaco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

171. Lechuga roja (*Lactuca sativa*)



Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Lechuga roja, redonda arrepollada, parecida a la española, es suave de sabor.

Contacto:

Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, www.bienverde.cl,
loretoelsa@bienverde.cl

172. Lechuga roja costina (*Lactuca sativa*)



Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Esta lechuga tiene hojas de color rojo burdeo, de textura lisa y suave, similares a la forma de la lechuga costina, pero no tan tiesa sino mas blanda.

Contacto:

Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, 2-4583722,
www.bienverde.cl,
loretoelsa@bienverde.cl

173. Lenteja de ensalada (*Lens culinaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Es una lenteja que antes se daba como silvestre. Se usa para ensalada. No se desarma. Es muy chiquitita y escasísima.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

174. Lenteja rosada (*Lens culinaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

175. Lenteja (*Lens culinaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Valdivia, XIV Región

Características:

Estas lentejas las obtuvo de la señora Corina, guardadora de semillas de la VIII Región.

Contacto:

Alberto Tacón, Cooperativa La Manzana, 63-242422, albertotacon@gmail.com

176. Ligústico (*Levisticum officinale*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Esta planta es una Umbellífera. También se le llama levístico, perejil silvestre, apio, apio de la montaña. La planta mide hasta 1 m, tiene hojas alargadas, lisas, el tallo es mas grueso que el del perejil , entre perejil y apio. Su sabor es parecido al perejil, pero más suave.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencontro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

177. Linaza (*Linum usitatissimum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

178. Linaza (*Linum usitatissimum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Se utiliza en las comidas, pan y queques, así como también en forma medicinal, remojando las semillas en agua hirviendo. Se cultiva en primavera.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

179. Linaza (*Linum usitatissimum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es una planta muy bonita y decorativa, de flor azul y semilla café, pequeña. Se siembra en primavera de forma directa, la mata mide 2 m. , se dejan uno o dos brotes y se cubre con un techo en invierno.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

180. Locoto, Rocoto (*Capsicum pubescens*)



Fotografía: Nancy Alanoca

Ubicación:

Arica, Valle Azapa, XV Región

Características:

Es un ají de color rojo, picante, de forma redonda y de 10 a 14 cm de largo parecido a un pimiento pero más pequeño. Se usa para condimento en el norte de Chile.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

181. Lufa (*Luffa cylindrica*)



Ubicación:
Melipilla, Culipran, RM

Características:
La semilla es café, da una planta de como 2 m. Necesita pleno sol y crece como una enredadera, por eso se debe plantar cerca de una muralla para guiarse. Da como 5 pepinos por mata, éstos se dejan secar y se cosechan. Se quita la cascara y se saca la lufa y las semillas. Se usa para bañarse.

Contacto:
Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752, www.huertadelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

182. Maíces (*Zea mays*)



Ubicación:
Cabrero, VIII Región

Características:
Maíces de colores, pintados, provienen de Cabrero.

Contacto:
CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

Fotografía: Maria I Manzur

183. Maíces amarillos y plomo (*Zea mays*)



Ubicación:
VIII Región

Contacto:
CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

Fotografía: Maria I Manzur

184. Maíces de colores (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

VIII Región

Características:

Los maíces de colores, aunque se usan en forma ornamental, se consumen y tienen un rico sabor.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

185. Maíces de colores (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Maíces de colores, pintados, se consumen frescos, son dulces y para adorno. Son escasos.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

186. Maíces de colores (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Maíces de colores

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

187. Maíces enanos de cocktail (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Principal de Pirque, RM

Características:

Son maíces pequeños de 8 a 12 cm, de distintos colores: plomo, blanco, rojo, café, mostaza etc. Se usan para cocktail y para adorno. Las matas son pequeñas de no mas de 1 m, en algunas plantas carga bastante.

Contacto:

Daniel Montecinos,
recabal@gmail.com

188. Maíces negros pequeños (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Características:

Este maíz procede de un intercambio de semillas en Pantano, cerca de Lumaco. Se siembra en septiembre generalmente.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
aescandon2001@alu.uct.cl

189. Maíz (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
aescandon2001@alu.uct.cl

190. Maíz (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Melipilla, Culipran, RM

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

191. Maíz amarillo curagua (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Características:

Se da bien en suelos pobres.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
aescandon2001@alu.uct.cl

192. Maíz amarillo de Malleco (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yerbas Buenas, VII Región

Características:

Maíz color amarillo con rojo, la mazorca es de 26 cm, podría corresponder a la raza amarillo de Malleco. Se usa para alimento de aves, en cultivo asociado. Es una variedad de maíz perdida.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242,
agroconsulta@gmail.co

193. Maíz amarillo del Maule (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Melipilla, Culipran, RM

Características:

Maíz proveniente de Chanco, pareciera ser de la raza Amarillo de Ñuble.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

194. Maíz blanco (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz, Chillán, VIII Región

Características:

Crece en la zona de secano de Chillán.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
vcamposmm87@gmail.com

195. Maíz blanco (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

196. Maíz blanco (*Zea mays*)



Fotografía: Cristian Valdés

Ubicación:

Tierras Blancas, San Felipe, V Región

Características:

Maíz de color blanco, con hendidura cóncava, se adapta a todo suelo. Se usa el grano majado o molido, es escaso

Contacto:

Fernando Toro, 93584611.

197. Maíz blanco o markane (*Zea mays*)



Fotografía: Irma Magnan

Ubicación:

Precordillera Arica Parinacota, XV Región

Características:

El maíz blanco se le llama markani, que significa en aymara de la localidad, o maíz cancha porque sirve para tostado, o maíz de Esquiña, maíz tililla y maíz blanco de Socoroma. Posiblemente, este maíz podría pertenecer a la raza de maíz Limeño. Es un maíz escaso que se esta perdiendo, es de color blanco o amarillo claro, la mazorca mide 15-20 cm de largo, de forma alargada.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

198. Maíz cabrita (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Maíz de la raza curagua, es de color amarillo intenso, de coronta chica. Se usa para hacer cabritas. La mata es mas delgada y mas chica que el choclero, y no es muy rendidora.

Contacto:

Andrea Tuczek, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net,
atuczek@ctcinternet.cl

199. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Talagante, RM

Características:

Este maíz es de tipo córneo, cultivado todos los años y se ha seleccionado las corontas mas largas y los granos mas rojos. Se usa para alimento de aves y para polenta, el maíz es duro y al molerlo da sémola, no harina.

Contacto:

Katarina Rottmann, Tierra Viva, 2-2391551,
krottmann@gmail.com,

200. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Membrillos, El Monte, RM

Características:

Es un maíz naranja oscuro, escaso, de coronta de 20 cm. Se usa para alimento de gallinas. Soporta suelo pesado.

Contacto:

Renato Gatica, 9-62466299,
rgatica@caam.cl

201. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Zona Principal de Pirque, RM

Contacto:

Hugo Flores. Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

202. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Casablanca sector playa, RM

Características:

Maíz de color naranja, de 20 cm, el grano es chico y facil para que lo consuman los pollos, se usa para alimento animal. Es escaso, no le entra la polilla. Se madura y endurece con mucha facilidad.

Contacto:

Isaias Vivar, 99988786,
isaias.vivar@idma.cl

203. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Buín, RM

Características:

Es un maíz naranja, de 28 cm, los granos son muy duros. Es escaso. Se usa para alimento de aves.

Contacto:

Harry Lee, 09-4487300,
hlee@vtr.net

204. Maíz camelia (*Zea mays*)



Ubicación:

Melipilla, RM

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752, www.huertasdencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

205. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Cruce Reunion, Yumbel, VIII Región

Características:

Este maíz tiene una mazorca de 30 cm, de color amarillo. Se usa para hacer chuchoca, humita y alimento animal. Es resistente a sequía, es de secano o rulo, es una variedad abundante.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
ainfante_2000@yahoo.com

206. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Cruce Reunion, Yumbel, VIII Región

Características:

Es un maíz amarillo rojizo, se consume como choclo. Es escaso y resistente a sequía.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
ainfante_2000@yahoo.com

207. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Chimbarongo, Colchagua, VI Región

Características:

Maíz rojo anaranjado, de mazorca larga de 18 cm, se usa para consumo familiar para cabritas y uso fresco. Es resistente a la polilla del maíz, es escaso.

Contacto:

Desarrollo Rural Colchagua, 72-712239,
patriciolarrabe@gmail.com

208. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Longavi, VII Región

Características:

Maíz de color naranja, la mazorca mide 20 cm, se usa para alimento de aves y para consumo familiar. Esta variedad se encuentra perdida.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242, agroconsulta@gmail.co

209. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yerbas Buenas, VII Región

Características:

Maíz de color amarillo, de 21 cm la mazorca, es resistente y productivo. Se usa para alimento humano y de animales, en consumo familiar. Es escaso.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242, agroconsulta@gmail.co

210. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yerbas Buenas, VII Región

Características:

Maíz de color amarillo, de mazorca de 16 cm, es resistente a frío y productivo. Se usa para alimentos de aves y cerdos, es escaso.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242, agroconsulta@gmail.co

211. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Lolol, VI Región

Características:

Maíz de color anaranjado, de mazorca mediana, de 12 y 13 cm. Se usa para alimento de gallinas y chuchoca, es escaso.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242, agroconsulta@gmail.co

212. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Lolol, VI Región

Características:

Maíz de color naranja, de mazorca mediana de 12 y 14.5 cm, es resistente a sequía. Se usa para alimento de aves, es escaso.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242, agroconsulta@gmail.co

213. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Catemu, V Region

Características:

Maíz color naranja, para alimento animal

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net, atuczec@ctcinternet.cl

214. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Melipilla, Culipran, RM

Características:

Maíz proveniente de trueque.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

215. Maíz camelia (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Semilla proveniente del norte de Chile, donde se le llama choclo rojo nortino. El choclo es de rico sabor, se consume cocido en fresco, el grano es harinoso, no tan dulce y mas duro, la mazorca mide 9 a 12 cm. La planta se dio bien en la huerta, las matas crecieron de 2 m de alto, a pleno sol. Se demoraron un poco mas en dar, produjeron dos mazorcas por planta.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
huerto.hadaverde@gmail.com

216. Maíz camelia con curagua (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Lolol, VI Región

Características:

Maíz de color amarillo anaranjado, de 15 cm de largo. Es resistente a sequía, se usa para alimento de aves y alimentación humana. Es escaso.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242,
agroconsulta@gmail.co

217. Maíz camelia mezclado con cristalino chileno (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Chimbarongo, Colchagua, VI Región

Características:

Maíz anaranjado de mazorca mas ancha y larga, de 19 cm. Se usa para consumo familiar, fresco, para palomitas de maíz y para engorda de animales. Es resistente a la polilla de maíz y es escaso.

Contacto:

Desarrollo Rural Colchagua, 72-712239,
patriciolarrabe@gmail.com

218. Maíz chilote (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Chiloe, X Región

Características:

Es de color amarillo.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

219. Maíz choclero (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

La Pintana, RM

Características:

Es un maíz amarillo, de 18 cm de largo, de buen sabor. Da bastante grano, no se enchueca y rinde mucho. Se usa para alimento de aves, para cazuelas y tortillas de maíz. Esta raza se reporta como escasa.

Contacto:

Fresia Figueroa, 9-0384466

220. Maíz choclero, cabello rubio (*Zea mays*)



Fotografía: Cristian Valdés

Ubicación:

Tierras Blancas, San Felipe, V Región

Características:

Grano cuadrado, amarillo y piloriza blanca. Es un maíz chileno, se adapta a toda clase de suelo, de mazorca grande. Se mantiene.

Contacto:

Fernando Toro, 93584611.

221. Maíz chulpi (*Zea mays*)



Fotografía: Nancy Alanoca

Ubicación:

Precordillera Arica Parinacota, XV Región

Características:

El maíz chulpi, chulpe, chilpe, es un maíz dulce y corresponde a la raza chulpi. Es escaso de forma alargada y de tamaño aproximado de 15 a 30 cm. Los granos son de color rubio a café claro, blanco, amarillo, naranja, pintado o rojo, de grano largo y fino, de textura dura, harinoso y de sabor dulce. Los granos se arrugan cuando están secos. Se usa para cocido, tostado y harina para hacer pan de maíz. Sirve también para humitas, pasteles de choclo, para ensaladas y sopas.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

222. Maíz cocktail (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Chillan, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
fsalazar@permaculturachillan.cl

223. Maíz colorado (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yerbas Buenas, VII Región

Características:

Maíz de granos color rojo, le dicen maíz colorado, podría corresponder a amarillo de Malleco mezclado con otra variedad. La mazorca mide 24 cm de largo. Se usa para alimento de aves en consumo familiar. Es resistente a frío, es una variedad perdida.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242, agroconsulta@gmail.co

224. Maíz cristalino chileno (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

225. Maíz curagua (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Parral, VIII Región

Características:

Es el maíz que se usa para las palomitas. Es de grano muy pequeño.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

226. Maíz curagua (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Cruce Reunión, Yumbel, VIII Región

Características:

Es un maíz de 10 cm, de color amarillo pálido, de mazorca de 10 cm. Se usa para alimento animal. Es resistente a sequía y se describe como perdido.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
ainfante_2000@yahoo.com

227. Maíz curagua (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

La Alborada, San Carlos , VIII Región

Características:

Este es un maíz de color amarillo oscuro, con granos negros, de 15 a 20 cm. Se usa para consumo humano. Se dejó de consumir por tener muchos granos negros. Es un maíz escaso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
karinasanmartinf@gmail.com

228. Maíz curagua (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Sector el Pajal, Yumbel, VIII Región

Características:

Este es un maíz de color rojo, de 20 cm. Es resistente a sequía, se usa para adorno y es escaso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
karinasanmartinf@gmail.com

229. Maíz de color (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Maíz de colores rojo y negro con blanco (plomo). Sirve para cóctel por el tamaño, es dulce y sabroso. Se siembra en octubre.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

230. Maíz de rulo (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Cajón Vega de Salas, Loma de la Plata, Linares, VII Región

Características:

Maíz de color naranja, de mazorca de 15 cm. Se usa para alimento para gallinas, para consumo familiar. Es resistente a frío y es una variedad que esta perdida.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías,
98155242, agroconsulta@gmail.co

231. Maíz diente de caballo (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Buín, RM

Características:

Este maíz tiene una mazorca de 20 cm de largo, de color amarillo intenso. Las matas son de 3 m. Se utiliza para consumo y para grano, demora en dar y es escaso.

Contacto:

Harry Lee, 09-4487300, hlee@vtr.net

232. Maíz diente de caballo (*Zea mays*)



Ubicación:

Melipilla, RM

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

233. Maíz diente de caballo (*Zea mays*)



Ubicación:

Cruce Reunion, Yumbel, VIII Región

Características:

La mazorca mide 10 cm, se usa para alimento animal. La planta necesita humedad. Se reporta como una variedad perdida.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
ainfante_2000@yahoo.com

234. Maíz diente de caballo (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Longavi, VII Región

Características:

Maíz de color amarillo, de mazorca de 21 cm, es bien rendidor. Se usa para alimento de aves, cerdos, y para alimento humano en humitas. Es un maíz escaso.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242,
agroconsulta@gmail.com

235. Maíz diente de caballo (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Camino a Cerrillo por Liguay, Longavi, VII Región

Características:

Maíz de 20 cm, esta perdido, de color amarillo, resistente a frío. Se usa para alimentación de aves y caballos y alimento humano.

Contacto:

Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242, agroconsulta@gmail.co

236. Maíz diente de caballo (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Melipilla, Culipran, RM

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com, huertasorg@gmail.com

237. Maíz doce corridas (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es un choclo más grande que el maíz de ocho corridas, pero el grano es del mismo tamaño. Se usa para hacer humitas.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

238. Maíz dorado (*Zea mays*)



Ubicación:

Lumaco, IX Región

Características:

Este maíz proviene de Villarrica. Su siembra y cultivo es similar al maíz común. Esta planta es de menor tamaño que el maíz colorado. Idealmente, para los maíces, se debería colocar entre y sobre hilera, una capa de desechos vegetales, tales como paja, para evitar mayores tasas de evapotranspiración.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
aescandon2001@alu.uct.cl

239. Maíz enano plomo (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

240. Maíz enano plomo (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Linares, VII Región

Características:

Variedad de maíz enana, de color plomo de 7 cm, para cocktail y adorno.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242,
agroconsulta@gmail.co

241. Maíz enano plomo (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Parral, VII Región

Características:

Maíz enano, de 5 a 6.5 cm, de color plomo oscuro. Se usa para cocktail y es escaso.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242, agroconsulta@gmail.co

242. Maíz enano rojo (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Parral, VII Región

Características:

Maíz enano de 5.5 cm, se usa para cocktail y es escaso.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242, agroconsulta@gmail.com

243. Maíz hileras diagonal (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Cruce Reunion, Yumbel, VIII Región

Características:

Es un maíz amarillo rojizo, de mazorca larga y delgada de 20 cm, con granos en hilera diagonal, podría corresponder a la raza cristalino chileno mezclado con ocho corridas. Se usa para alimento animal. Es resistente a sequía y escaso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com, ainfante_2000@yahoo.com

244. Maíz indiano (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Tolten, Pucoyan, X Región

Contacto:

Luis Piticono, 85191454,
lpiticono@gmail.com

245. Maíz ligero (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Trehuaco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

246. Maíz lluteño (*Zea mays*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Lluta, XV Región

Características:

Este maíz posiblemente corresponde a la raza Limeño. Es un maíz tolerante a suelos salinos y crece exclusivamente en el Valle de Lluta en el norte de Chile. La mazorca es de 15 cm de color amarillo claro. Se consume cocido, para cazuelas y guisos.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

247. Maíz markane (*Zea mays*)



Fotografía: Nancy Alanoca

Ubicación:

Precordillera Arica Parinacota, XV Región

Características:

El maíz markane o markani (de la localidad) pareciera corresponder a la raza capio chileno grande. Es una mazorca de 15 a 17 cm de largo, de colores blancos, rojo, naranja, amarillo claro, azulado, morado o negro. Se usa para cocido, tostado y para harina, es de sabor suave y harinoso.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221, mimanzur@chilesustentable.net

248. Maíz markane (*Zea mays*)



Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Ubicación:

Precordillera Arica Parinacota, XV Región

Características:

Maíz que se denomina markane, podría corresponder a la raza de harinoso tarapaqueño.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221, mimanzur@chilesustentable.net

249. Maíz negro (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Mazorca de tamaño mediano, de color morado, de grano grande color oscuro. Se siembra en octubre, en zonas húmedas, no necesita riego. Se usa para tinta, el palo tiñe las manos. Se siembra poco.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

250. Maíz negro (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

251. Maíz negro (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Monteaguila, VIII Región

Características:

La planta es de 4 m, da 5 choclos en la mata. Se usa para jugo o chicha.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

252. Maíz negro (*Zea mays*)



Fotografía: Nancy Alanoca

Ubicación:

Arica, Valle de Camarones, XV Región

Características:

Este maíz es traído de Bolivia y se cultiva algo en el norte de Chile. Se lo encuentra en el Terminal Agropecuario de Arica. Es una variedad única en el mundo y contiene un flavonoide llamado antocianina que retrasa el envejecimiento, previene las infecciones coronarias y de colon y controla la presión arterial. Es una variedad escasa, de tamaño mediano de color negro oscuro. Se consume para chicha, mazamorra, tostado y cocido.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

253. Maíz ocho corridas (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es un maíz muy requerido por su buen rendimiento.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

254. Maíz ocho corridas (*Zea mays*)



Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Maíz dulce de ocho hileras.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

255. Maíz ocho corridas (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

256. Maíz ocho corridas (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Es un maíz muy antiguo, tiene 8 corridas y es largo y angosto. Es muy rico, para consumirlo en chuchoca, como choclo, y se usa en diferentes tipos de comidas. Es escaso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

257. Maíz ocho corridas (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Maíz antiguo de la zona, con ocho corridas de granos. Seco se usa para chuchoca, y tierno se come cocido con mantequilla. El verdadero maíz para hacer humitas.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

258. Maíz ocho corridas (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sector paso Ancho, San Fabian, VIII Región

Características:

Este es un maíz que tiene ocho corridas de granos, de mazorca de 25 cm de largo de color amarillo oscuro. Es sabroso y dulce. Se usa para alimento de aves, y cerdos, para humitas, chuchoca, harina tostada y para cocido. Es resistente y muy rendidor, requiere poca agua, es más temprano y es un maíz que se da bien. Es escaso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
karinasanmartinf@gmail.com

259. Maíz pasa (*Zea mays*)



Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Ubicación:

Río Negro, X Región

Características:

Maíz pasa, posiblemente pertenece a la raza de maíz chulpi. Es de grano amarillo chico y rugoso, y la mazorca mide 12 cm. Se consume fresco, para consumo familiar y se lo cultiva de forma agroecológica. No tiene gran resistencia a heladas, pero si es sembrado en noviembre resiste las primeras heladas de abril cuando ya esta madura la mazorca, y su periodo vegetativo es aproximadamente de 5 meses. Es muy escaso.

Contacto:

Valeska Kahler, Red de Productores Organicos Decima Region A.G.,
77760264, vkahlerk@gmail.com

260. Maíz pintado (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Monteaguila, VIII Región

Características:

El maíz de colores se usa para pastel, la planta es de tamaño normal.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

261. Maíz pisankalla (*Zea mays*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

V Región

Características:

Maíz de mazorca alargada, con granos pequeños terminados en punta de color blanco. Es una raza muy escasa.

Contacto:

Pablo Morales, pablo_moralestapia@hotmail.com

262. Maíz pisankalla mezclado con otra variedad (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Lolol, VI Región

Características:

Maíz de color amarillo, de 15 cm, los granos son terminados en punta. Se usa para alimentación de aves y consumo humano, es escaso.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242, agroconsulta@gmail.co

263. Maíz pisankalla mezclado con otra variedad (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Lolol, VI Región

Características:

Maíz llamado de rulo, granos de color rojo terminados en punta, la mazorca es mediana de 8 y 13 cm. Se usa para alimento de gallinas y para chuchoca, es escaso.

Contacto:

Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 98155242, agroconsulta@gmail.co

264. Maíz plomo (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Es un maíz chico, de adorno. Cuando está tierno, se puede hacer escabeche.

Contacto:

CET Programa BioBio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

265. Maíz plomo (*Zea mays*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Maíz enano de color plomo proveniente del Bolsón, Argentina.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
huerto.hadaverde@gmail.com

266. Maíz plomo cocktail (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Monteaguila, VIII Región

Características:

El maíz plomo se usa cocido para cocktail, es de rico sabor. La planta es enana.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

267. Maíz rojo (*Zea mays*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

El maíz negro con rojo es el maíz mapuche original. Es sabroso, se usa en cazuela. Era muy escaso, pero ahora se ha recuperado y casi todos en su sector ya lo tienen.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

268. Maíz zebra (*Zea mays*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Es un maíz grande, jaspeado, de diversos colores. Se come cocido en ensaladas. Es escaso.

Contacto:

CET Programa BioBio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

269. Mandarino (*Citrus reticulata*)



Ubicación:

Las Condes, RM

Características:

Origen de Limache. Es fruto es pequeño, con muchas pepas, de sabor ácido. Cuando entra en mas madurez se torna dulce y la cáscara es muy aromática. La cáscara se suelta mas fácil al estar más maduro.

Contacto:

Alvaro Pumarino, 2202311,
apuma3@gmail.com

270. Mango piqueño o zapato (*Mangifera indica*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Azapa, valle de Codpa, XV Región

Características:

Este fruto subtropical es de cáscara amarilla, rojiza, de aroma intenso y de textura suave. La carne es de un color amarillo, de un sabor muy dulce, de una textura suave pero con muchas fibras.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

271. Maravilla (*Helianthus annuus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

272. Maravilla (*Helianthus annuus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

273. Maravilla (*Helianthus annuus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Las semillas se consumen tostadas y también para alimento de aves.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

274. Maravilla (*Helianthus annuus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Planta de gran altura, de 2.5 m de alto aproximadamente, con una flor enorme amarilla con tronco firme y grueso.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com
huertasorg@gmail.com

275. Maravilla (*Helianthus annuus*)



Ubicación:

Calbuco, X Región

Contacto:

Gladys Gallardo, Cooperativa San Andres, 84240254

276. Maravilla (*Helianthus annuus*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

Sector Cambrales norte, Yumbel, VIII Región.

Características:

Hay diferentes tipos y colores de maravilla. El pétalo es de color rojo negro y anaranjado. La maravilla se usa de forma ornamental, como alimento para las aves y como atracción de insectos benéficos. Se tuesta, se pela, se sala y se come.

Contacto:

CET Programa BioBio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

277. Maravilla grande (*Helianthus annuus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Laja, VIII Región

Características:

La semilla es de color oscuro y tamaño pequeño. Planta de un tallo grueso oscuro con varias flores color amarillo. Se siembra en octubre. Se usa para los animales y la polinización.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

278. Maravilla roja (*Helianthus annuus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Semilla de color negro, pequeño tamaño. La planta tiene un tronco grueso de color oscuro con varios tallos, con flores de color rojo. Se siembra en conjunto con poroto. No tiene necesidad de riego. Se usa para la polinización pues a las abejas les gusta mucho visitar sus flores, tiene una flor hermosa.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

279. Mastuerzo (*Lepidium sativum*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

Laja, VIII Región

Características:

El mastuerzo es de siembra directa. Se produce todo el año. Es como el perejil, pero con un sabor más picante. Esta verdura antigua es muy rica para hacer pebre, sólo o con surtido de verduras y para agregarle a las comida. La semilla también es medicinal, para problemas de colitis. Se pone a hervir las semillas en agua.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

280. Mastuerzo (*Lepidium sativum*)



Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Características:

Es una verdura que antes se usaba mucho, para darle sabor a las comidas. Es un poco picante.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

281. Melón alargado (*Cucumis melo*)



Ubicación:

Sta Cruz, Chillan, VIII Región

Características:

Variedad de la zona, muy antigua.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
vcamposmm87@gmail.com

282. Melón de rebanada grande (*Cucumis Melo*)



Ubicación:

Sta Cruz, Chillan, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
vcamposmm87@gmail.com

283. Melón de rebanada mediano (*Cucumis melo*)



Ubicación:

Sta Cruz, Chillán, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com
vcamposmm87@gmail.com

284. Nabo negro (*Brassica rapa*)



Ubicación:

Coipomo, Chiloé, X Región

Características:

Papa de color blanco en el interior y cuero negro, de tamaño entre 10 a 20 cm, de sabor picante.

Contacto:

Chiloé Orgánico AG., 76184705,
chiloorganico@hotmail.es
ceciguineo@hotmail.com

285. Oca (*Oxalis tuberosa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Valdivia, XIV Región

Características:

La papa de oca fue obtenida a partir de papas compradas en un puesto de la Vega Central de Santiago el 2009. Fueron cultivadas en el huerto familiar y se dieron muy bien. Sin embargo, en el clima de Valdivia esta variedad de oca desarrolla mucho la parte vegetativa pero el tubérculo no engrosa tanto, ni es tan dulce como en climas más cálidos. El ciclo de cultivo es muy largo, y al parecer el verano acá no es lo suficientemente largo para que engorde la papa. En cualquier caso, la papa semilla se reproduce sin problema y sólo hay que preocuparse de aporcarla frecuentemente. En la literatura se menciona la oca como un cultivo tradicional mapuche, parece que se ha perdido completamente.

Contacto:

Alberto Tacón, Cooperativa La Manzana, 63-242422,
albertotacon@gmail.com

286. Olivo de Azapa (*Olea europea*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Azapa, XV Región

Características:

El olivo de Azapa, es un producto típico de Arica. La variedad Azapa es de un gran tamaño, de color negro morado o verde, carnosos, de piel y pulpa fina, hueso pequeño y de forma alargada y que sirve doble propósito, es decir de mesa y de aceite. El árbol se da vigoroso, es productivo y muy adaptado al valle de Azapa.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

287. Olluco (*Ullucus tuberosus*)



Ubicación:

Valdivia, XIV Región

Características:

Esta papa se obtuvo en un puesto de la Vega Central de Santiago el 2009. Fue cultivada en el huerto familiar en Valdivia, pero los ollucos fueron comidos por los caracoles, típico problema del huerto urbano.

Contacto:

Alberto Tacón, Cooperativa La Manzana, 63-242422,
albertotacon@gmail.com

288. Orégano (*Origanum vulgare*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es el orégano común. Es una planta perenne de hoja chica. Se reproduce por división de la mata.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, Santiago, RM, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

289. Pacay (*Inga pacal*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Azapa, XV Región

Características:

Es un fruto como una vaina de color verde oscuro intenso, su carne interior, que es lo que se come, es de un color blanco, de textura como el algodón, pero más compacto, de sabor dulce y de un aroma dulzón.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

290. Papa blanca (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Irma Magnan

Ubicación:

Precordillera Arica Parinacota, XV Región

Características:

La papa blanca es abundante, de forma alargada o redonda, de cáscara amarilla y pulpa amarilla clara, es resistente al frío y sequía y se consume cocida.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

291. Papa bollo de gato (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

X Región

Contacto:

Rubi Pavez

292. Papa borrega (*Solanum tuberosum*)**Ubicación:**

Los Alamos, VIII Región

Características:

Papa de tamaño mediano, con abundantes ojos, lo que da origen a su nombre. Posiblemente por esta causa fue descartada de la agricultura industrial. Esta variedad fue recolectada hace un año, la primera cosecha fue el 2011, de buen rendimiento pero venia infectada con sarna aparentemente, esta en proceso de sanidad vegetal y de obtener semilla verdadera. La papa es buena para guisos y cocida. Es de textura muy agradable y de sabor fino, se puede comer con cáscara. Es una variedad escasa conservada por poquísimas familias.

Contacto:

Gonzalo Machuca

293. Papa cabrita (*Solanum tuberosum*)

Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Coipomo, Chiloé, X Región

Características:

Tubérculo redondo, de color azul, con ojos blancos, moteado. Es resistente. Se consume cocida con cuero, se usa para acompañar pescado. Es muy escasa.

Contacto:

Chiloé Orgánico AG. 76184705,
chiloorganico@hotmail.es,
ceciguineo@hotmail.com

294. Papa chilota (*Solanum tuberosum*)

Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Chiloé, X Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

295. Papa chilota (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Chiloe, X Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

296. Papa chiquiza (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Nancy Alanoca

Ubicación:

Precordillera Arica Parinacota, XV Región

Características:

La papa chiquiza es de forma redonda, irregular, pequeña o grande, ojosa, de cáscara colorada y de pulpa de mezcla rosada y blanca o de cáscara morada oscura o negra y de pulpa blanca. Se cultiva en diversos poblados de precordillera. Se consume por su buen sabor, en entradas y sopas.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

297. Papa cirrito (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Coipomo, Chiloe, X Región

Características:

Papa de piel blanca con manchas moradas. Es de forma redonda e irregular.

Contacto:

Chiloé Orgánico AG., 76184705,
chiloorganico@hotmail.es,
ceciguineo@hotmail.com

298. Papa clavela (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Coipomo, Chiloé, X Región

Características:

Papa de forma ovalada, de color blanco, moteado, rojo. Se usa para papa frita o cazuela.

Contacto:

Chiloé Orgánico AG., 76184705,
chiloeorganico@hotmail.es,
ceciguineo@hotmail.com

299. Papa coipomo (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Coipomo, Chiloé, X Región

Contacto:

Chiloé Orgánico AG., 76184705,
chiloeorganico@hotmail.es,
ceciguineo@hotmail.com

300. Papa favorita (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Coipomo, Chiloé, X Región

Características:

Esta es una nueva variedad creada por Cecilia Guineo.

Contacto:

Chiloé Orgánico AG., 76184705,
chiloeorganico@hotmail.es,
ceciguineo@hotmail.com

301. Papa guaracho colorada (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, El Pajal, VIII Región

Características:

Se consume cocida, en ensalada, en puré. Es dulzona y sabrosa.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

302. Papa huilcaña (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Coipomo, Chiloé, X Región

Características:

Papa redonda irregular, de cáscara y carne azul. En algunos casos tiene la carne blanca con un anillo azul. Es multiuso: para ensalada, al horno, casi no necesita acompañamiento pues es muy sabrosa. Se mantiene.

Contacto:

Chiloé Orgánico AG., 76184705, chiloorganicohotmail.es, ceciguineo@hotmail.com

303. Papa mechona cabrita (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Coipomo, Chiloé, X Región

Características:

Hay de 4 tipos, colorada, blanca, azul y azul cabrita.

Contacto:

Chiloé Orgánico AG., 76184705, chiloorganicohotmail.es, ceciguineo@hotmail.com

304. Papa meñarko (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

305. Papa murta (*Solanum tuberosum*)



Ubicación:

Coipomo, Chiloé, X Región

Características:

Papa de forma redonda e irregular. Se usa para pure, tiene poco sabor, es abundante.

Contacto:

Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., 76184705,
chiloeorganico@hotmail.es,
ceciguineo@hotmail.com

306. Papa negra (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Precordillera Arica Parinacota, XV Región

Características:

Esta papa es de color negro, de textura ojosa y de sabor más harinoso que otras papas. Es un tubérculo escaso.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

307. Papa pewenche (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Puerto Saavedra, Comunidad Komopuyi, IX Región

Características:

Esta papa se usa para cazuela y cocida. Es muy sabrosa. La planta da en 3 a 4 meses para guarda, de julio a diciembre es la primera y de septiembre a febrero, marzo se guarda. La semilla nueva viene de Osorno y Valdivia.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

308. Papa pitoguyaca (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Precordillera Arica Parinacota, XV Región

Características:

La papa pitoguyaca se le llama lengua de buey por ser una papa más bien alargada de tamaño grande, color café claro de pulpa blanca y sabor dulce. Es una papa para cocido y se comen solas, sin ningún otro ingrediente pues son muy sabrosas. Sirve para preparar chuño. Es una papa escasa.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

309. Papa sulferma (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Coipomo, Chiloé, X Región

Características:

Papa ovalada, morada con carne blanca. Se usa para papa frita, es muy firme en la cocción. Es abundante.

Contacto:

Chiloé Orgánico AG., 76184705,
chiloorganico@hotmail.es,
ceciguineo@hotmail.com

310. Papas chilotas (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Se cultivan 6 tipos. La amarilla es muy rica y harinosa. Las cultivan en neumáticos llenos de compost, en una pila con 4 neumáticos de alto.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
huerto.hadaverde@gmail.com

311. Papas chilotas (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

XIV Región

Contacto:

Gloria Antillana

312. Papas nativas de Chiloé (*Solanum tuberosum*)



Fotografía: Romolo Martignoni

Ubicación:

Isla de Chiloé, X Región

Características:

Papas de distintos tamaños, formas y colores. Hay alrededor de 200 variedades en Chiloé.

Contacto:

Cet Chiloé, Carlos Venegas,
www.chiloeweb.com,
cetchiloe@gmail.com

313. Pepino dulce (*Solanum muricatum*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Azapa, XV Región

Características:

El pepino dulce es un fruto de forma ovalada, de cáscara amarilla, morada o blanquecina, de textura lisa y de aroma fragante. Su carne es de color amarillo, de sabor dulce y jugoso y de textura suave. Tiene pequeñas semillas blancas. El fruto es de buen sabor y se consume crudo y pelado.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221, mimanzur@chilesustentable.net

314. Pera de Pascua (*Pyrus communis*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Codpa, XV Región

Características:

La pera de pascua se produce en todo el valle de Codpa, el fruto es de un tamaño pequeño, de forma de pera, de un color verde claro y de cáscara suave. Su carne es algo dura y suave, si está madura es jugosa, de sabor dulce con un suave aroma a dulzón.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221, mimanzur@chilesustentable.net

315. Perejil (*Petroselinum sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Calbuco, X Región

Contacto:

Gladys Gallardo, Cooperativa San Andrés, 84240254

316. Perejil crespo (*Petroselinum crispum*)



Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es un perejil crespo, menos sabroso que el común, casi no tiene sabor, pero es decorativo. Es muy resistente al frío.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

317. Perejil tradicional (*Petroselinum sativum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Trehuaco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

318. Physalis (*Physalis peruviana*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

319. Physalis (*Physalis peruviana*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Laja, VIII Región

Características:

La planta de Physalis da un fruto naranja y pequeño, envuelto por una cáscara café.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

320. Physalis (*Physalis peruviana*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Semilla de Melipilla, Culipran, se la regalo una agricultora orgánica. La planta crece 1.5 m, hay que sujetarla para que no se quiebre pues el tallo es flexible. Da 9 a 10 frutos en el primer año. En invierno se seco, la corto y rebrotó de abajo con fuerza. Se puede cultivar en macetero y reproducir de patilla.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina,
2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

321. Pimentón verde (*Capsicum annuum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Planta de 50 cm, si se poda en otoño, dura todo el año.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

322. Pimiento morrón (*Capsicum annuum*)



Fotografía: Andrea Tuzcek

Ubicación:

Catemu, V Región

Contacto:

Andrea Tuzcek, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuzcek@ctcinternet.cl

323. Piñón (*Araucaria araucana*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Se consume salteado en merkén. Se usa en las cazuelas o como puré.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

324. Plátano enano (*Musa paradisiaca*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Azapa, XV Región

Características:

El plátano enano es muy tradicional del valle de Azapa, el fruto es de forma alargada, de cáscara de color amarilla, morada o blanquecina, su carne es de color amarillo, de sabor dulce, con frutos más pequeños que los plátanos tradicionales.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

325. Porotillo blanco (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:
Trehuaco, VIII Región

Contacto:
CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

326. Porotillo copiado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:
Trehuaco, VIII Región

Características:
Se usa granado para ensalada.

Contacto:
CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

327. Porotillo sin guía (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:
Trehuaco, VIII Región

Contacto:
CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

328. Porotillo vaca (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Trehuaco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

329. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

330. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

San Jose de la Mariquina, XIV Región

Contacto:

Fidel Pulquillanca

331. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

332. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

333. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

334. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

335. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

336. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

337. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

338. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

339. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

340. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

341. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

342. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bi, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

343. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina. 8421453, opazocarlos21@gmail.com

344. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina. 8421453, opazocarlos21@gmail.com

345. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina. 8421453, opazocarlos21@gmail.com

346. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina. 8421453, opazocarlos21@gmail.com

347. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina. 8421453, opazocarlos21@gmail.com

348. Poroto amarillo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Características:

Se cocina entero con tallarines, es sabroso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

349. Poroto angelito (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Es un poroto blanco con ojos negros o café de media guía y de cultivo anual. Se usa para granado. Es un poco más escaso de encontrar.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

350. Poroto apolo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color blanco, se cosecha en verde. Da un caldo oscuro. Es escaso.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina. 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

351. Poroto apolo (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

San Esteban, Campos Ahumada, Los Andes, V Región

Características:

Poroto de capi ancho y largo, de color verde clarito. Es rendidor. Se usa en verde y granado, para cazuela y ensalada. Es blando, necesita poca cocción.

Contacto:

Margarita Tobar, 34-480262

352. Poroto araucano (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es un poroto café oscuro, chico, sin mucho sabor. Se cultiva en chacras en primavera, se siembra en agosto. Se usa en comidas a la chilena, y en menestrón. Es abundante.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

353. Poroto araucano (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Es muy bueno para granado, ya que da el caldo negro. Es rayado con café. Es muy antiguo y muy común.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

354. Poroto araucano (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

355. Poroto araucano (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

356. Poroto araucano (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

X Región

Contacto:

Rubi Pavez

357. Poroto araucano (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto proveniente de Temuco al sur. Se mantiene.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/ Vía Campesina. 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

358. Poroto araucano o frutilla (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, El Pajal, VIII Región

Características:

Es un poroto muy antiguo, era de los mapuches.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

359. Poroto arroz (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Es un poroto de tamaño pequeño, de color blanco. Se consume en verde cuando el poroto está nuevo y no tiene hilo y también se consume en seco.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

360. Poroto arroz (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color blanco, de la zona central.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina. 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

361. Poroto astro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Características:

Poroto cremoso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

362. Poroto azufrado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Poroto para consumo en seco principalmente. Es muy sabroso y el hollejo es suave.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

363. Poroto azufrado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
aescandon2001@alu.uct.cl

364. Poroto azufrado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color azufre (amarillento-verde), se usa en ensalada igual al coscorrón. Es abundante. Proviene de Temuco.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

365. Poroto azufre (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

366. Poroto azul (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

367. Poroto azul (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Cristian Valdés

Ubicación:

Tierras Blancas, San Felipe, V Región

Características:

Poroto de color morado intenso, con hilo blanco. Se siembra a campo abierto. Se usa granado y seco, es escaso.

Contacto:

Fernando Toro, 93584611.

368. Poroto barbucho (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Este poroto proviene de Ovalle, Barraza, IV Región.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina. 8421453, opazocarlos21@gmail.com

369. Poroto bayo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Poroto aplanado de color bayo con rayas negras irregulares. Su capi es largo de forma aplanada, de color bayo. Se usa verde y seco, es rico de sabor. Se siembra en octubre. Es una semilla escasa.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

370. Poroto bayo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

371. Poroto bayo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Melipilla, RM

Características:

Es un poroto de color café claro. Se consume como poroto normal, en sopa, es blando y da un caldo mas oscuro. La mata es baja de 30 cm, no resiste mucho riego.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

372. Poroto bayo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color bayo, como de caballo alazán. Se consume en verde, granado. Es un poroto escaso.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina. 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

373. Poroto bayo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Cristian Valdés

Ubicación:

Tierras Blancas, San Felipe, V Región

Características:

Poroto de color crema, de invernadero y campo abierto. Se usa granado y seco, se mantiene.

Contacto:

Fernando Toro, 93584611

374. Poroto Bio Bio (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Hay con grano pequeño y grande. Es un poroto muy temprano y de salida rápida. Se usaba mucho en la chacra ya que era el primero para venta en verde.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

375. Poroto blanco (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Poroto para consumo en verde.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

376. Poroto blanco (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

San Jose de la Mariquina, XIV Región

Contacto:

Fidel Pulquillanca

377. Poroto blanco español (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, Los Robles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

378. Poroto blanco español o manteca (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

El Pajal, VIII Región

Características:

Es un poroto blanco, de buen sabor, da un caldo blanco. Es un poroto nuevo, mejorado por INIA, se siembra de hace pocos años. Es delicado, no resiste la sequía.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

379. Poroto blanco hallado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Es un poroto que da un caldo más blanco y es mantecoso.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

380. Poroto blanco INIA (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Es blando.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

381. Poroto blanco sin hilo (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

Las Trancas, VIII Región

Características:

Se usa verde para ensalada.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

382. Poroto boca de señorita (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto proveniente de Temuco al sur. Se mantiene.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina. 8421453, opazocarlos21@gmail.com

383. Poroto bombero (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Se usa para verde, como poroto verde. El capi es ancho y no tan largo, es trepador y se prepara en escabeche. Es una semilla muy escasa.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

384. Poroto bombero (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

385. Poroto bombero (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto mantecoso. Hay de tres tipos, blanco, café y negro.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina. 8421453, opazocarlos21@gmail.com

386. Poroto bombero blanco (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

La planta es como la arveja, el capi es de 5 cm sin hilo, de color amarillo y sirve para hacer escabeche. Es un poroto tardío, da en racimo y la planta es trepadora.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

387. Poroto brio (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina. 8421453, opazocarlos21@gmail.com

388. Poroto buey (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Poroto café claro jaspeado con rayas café oscuro y manchas blancas de tamaño pequeño. El capi es grande y aplanado. Se siembra en octubre, requiere de riego, crece sin guía. Se usa para consumo verde y seco, granado, es sabroso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

389. Poroto buey (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

390. Poroto burro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color plomo oscuro, se cosecha en seco, es rendidor. Se consume seco, cocido en ensalada. Es una variedad abundante.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

391. Poroto burro argentino (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

392. Poroto caballero (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Poroto grande, largo, de color blanco, con capi redondo y muy grueso. Se usa en ensaladas.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

393. Poroto cabrita (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

394. Poroto cachiporra (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Trehuaco, VIII Región

Características:

El grano es café, con rayas café oscuro. Se usa en seco generalmente, el caldo de su cocimiento es de un color oscuro, es muy sabroso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

395. Poroto cachiporro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Se consume en verde y seco, resiste la sequía, da mucho, es cachiporro para dar.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

396. Poroto café (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

397. Poroto café (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

398. Poroto café (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Poroto con capi verde, se usa para consumo en verde.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

399. Poroto café claro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

400. Poroto café jaspeado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Laja, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

401. Poroto café sapito (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

Las Trancas, VIII Región

Características:

Poroto rastrero, para cocer.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com
ruthmarquez31@gmail.com

402. Poroto café (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Trehuaco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

403. Poroto centolla (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

404. Poroto chicolco (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Este poroto proviene de Chicolco. Es escaso.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina. 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

405. Poroto chino (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

406. Poroto chocolate (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

El poroto es alargado, color café claro. El capi es redondo, grande, carnudo, color verde. Se siembra en octubre y necesita riego. Se consume en verde y en seco.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

407. Poroto cimarrón (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color blanco jaspeado marrón. Es rendidor. Proviene de la zona central.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina. 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

408. Poroto coliguo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

409. Poroto coligue (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

410. Poroto collinga (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto guiador, es una planta pequeña. Proviene de Chillán.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina. 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

411. Poroto corazón rojo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Proviene de Roma, San Javier, Loncomilla.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina. 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

412. Poroto coscorrón (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

El capi es corto, sin hilo. Este poroto se puede ocupar en verde, como ensalada o guiso hervido. En seco se cuece para ensalada con mote, quinoa o con rienda.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

413. Poroto coscorrón (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

414. Poroto coscorrón (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

415. Poroto coscorrón (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

416. Poroto coscorrón (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

El Torreón, Yumbel, VIII Región

Características: Es un poroto sabroso, suave, da un caldo blanco, es mas comun ahora, necesita humedad.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

417. Poroto coscorrón (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

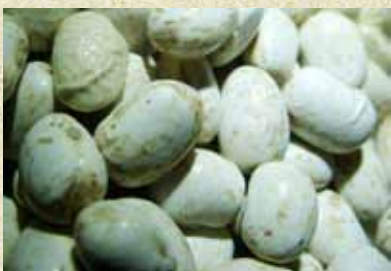
Características:

Poroto rendidor, da un caldo oscuro. Es abundante.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/ Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

418. Poroto coscorrón vaina rosada (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Cristian Valdés

Ubicación:

Tierras Blancas, San Felipe, V Región

Características:

Poroto blanco, con estrías color café claro, pequeño. Se siembra en invernadero. Se consume para granado y es abundante.

Contacto:

Fernando Toro, 93584611

419. Poroto coyunda (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Es un poroto para consumo seco y para consumo verde, es sin hilo y de rico sabor.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

420. Poroto cristal (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Cristian Valdés

Ubicación:

Tierras Blancas, San Felipe, V Región

Características:

Poroto café con estriado claro. Es de invernadero. Se consume granado y seco. Es escaso.

Contacto:

Fernando Toro, 93584611

421. Poroto de Chillán (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

422. Poroto de jardín (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

423. Poroto de soya (*Glycine max*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz, Chillan, VIII Región

Características:

Se usa como alimento proteico para leche de soya, tofu, mayonesa, croquetas. También se usa como proteína vegetal para las abejas después de aplicar tratamiento orgánico para la varroa, eso estimula la postura entre otras cosas. El origen de la semilla es la Universidad Adventista de Chile. Se siembra a fines de octubre (en menguante), en siembra directa no muy profunda. El cultivo es similar a cualquier poroto, con la diferencia que se demora mas en madurar.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com, vcamposmm87@gmail.com

424. Poroto de soya (*Glycine max*)



Ubicación:

Laja, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

425. Poroto de soya (*Glycine max*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Santa Cruz de Cuco, Chillan, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
vcamposmm87@gmail.com

426. Poroto de soya (*Glycine max*)



Fotografía: Katarina Rottmann

Ubicación:

Talagante, RM

Características:

Esta variedad de poroto de soya tiene una planta que da una sola vara y los capis salen de la vara. Cada capi da 3 a 4 granos, de color amarillo beige típico de los porotos de soya pero mas redondos.

Contacto:

Katarina Rottmann, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net,
krottmann@gmail.com

427. Poroto de soya (*Glycine max*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Culipran, Melipilla, RM

Características:

Soya orgánica para germinado. El origen de la semilla es de Ecoprimitiva en Montepatria.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

428. Poroto de soya (*Glycine max*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Poroto de soya originario del Canelo de Nos, cosecha del 2007.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

429. Poroto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

430. Poroto dedo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto de forma de dedo. Proviene de la Araucanía.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

431. Poroto el mono (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto escaso, proviene de Canela, IV Región.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

432. Poroto español (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Poroto blanco, grande, con buen caldo de color claro. Muy sabroso para hacerlo en guiso o porotos con rienda.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

433. Poroto español (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

434. Poroto espárrago (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

435. Poroto espárrago café (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

El grano es de color café jaspeado y de tamaño pequeño. El capi es de color verde con plumizo, con forma de espárrago. Crece sin guía. Se siembra en octubre y requiere de riego. Se usa en verde y seco.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

436. Poroto espárrago grande (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Es un poroto redondo, largo, el grano es de gran tamaño, de color blanco. Se usa para seco y verde. Se siembra en octubre, necesita riego y uso de guía.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

437. Poroto fideo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Laja, VIII Región

Características:

Poroto de vaina larga de color blanco.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

438. Poroto fideo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Santa Cruz de Cuco, Chillan, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
vcamposmm87@gmail.com

439. Poroto fideo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Este poroto proviene de la Araucanía.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

440. Poroto fideo morado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

441. Poroto francés (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Andrea Tucek

Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Es un poroto para verde, la vaina es redonda, hay variedad de vaina larga y corta. El largo es más flaco y el corto es mas carnudo.

Contacto:

Andrea Tucek, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net, atucek@ctcinternet.cl

442. Poroto frutilla (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

443. Poroto frutilla (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

444. Poroto frutilla (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Poroto sin hilo. El capi no es tan largo. Se consume en seco o en verde en ensaladas.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

445. Poroto frutilla (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

San Carlos, Ñuble, VIII Región

Características:

Se consume como otros porotos, pero este tiene un sabor mas suave, el caldo es mas oscuro. Es escaso.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

446. Poroto frutilla (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color rojo jaspeado, se consume granado. Se mantiene.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

447. Poroto ganzo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto proveniente de Canela, IV Región. Se mantiene.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

448. Poroto garza (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

449. Poroto granado (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

El poroto es de color café claro con rayas y puntos café oscuro. El capi es corto, de color rojizo con rayas. La planta es chica, sin guía, sin hilo en verde. Se siembra en octubre, con necesidad de riego. Se consume en verde y seco.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

450. Poroto hallado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Es un poroto café que da un caldo más oscuro.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

451. Poroto hallado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

El Pajal, VIII Región

Características:

Es abundante, da un caldo negro, es rápido para dar y rendidor.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

452. Poroto hallado (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Este poroto proviene de Montepatria. Se usa en seco.

Contacto:

Andrea Tuczek, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net

453. Poroto hallado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto rendidor y abundante.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

454. Poroto hallado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color marrón casi completo. Es escaso.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

455. Poroto hallado alemán (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

456. Poroto hallado negro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Se le llama poroto cachiporra o hallado. Se usa en seco principalmente. El jugo que da el caldo es de color negro, por lo que en algunas partes no tiene mucha aceptación.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

457. Poroto hallado oregón (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Este poroto se obtuvo del Mercado de Chillán. Es similar al poroto perdiz, pero redondo. Es abundante.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

458. Poroto indiano (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

459. Poroto Italiano (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Poroto de color morado con café, jaspeado de capi amarillo. Se siembra en octubre, necesita riego. Da fruto tardío. Se consume en verde.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

460. Poroto jardinero (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

461. Poroto jaspeado plomo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Poroto obtenido de trueque.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-2734752
www.huertasdencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

462. Poroto juanita (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

El poroto es de color café claro. El capi es ancho de color rojo. Se consume en verde, solo se usa nuevo pues después se pone tieso, es sabroso. Se siembra a fines de agosto y de octubre.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

463. Poroto juanita (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Es un poroto de rico sabor, muy sabroso, la semilla llega desde Quillota.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

464. Poroto juanita (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Este poroto es similar al poroto manteca.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

465. Poroto lagarto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto de semilla grande.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

466. Poroto larga vida (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Trehuaco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

467. Poroto largo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Este poroto se mantiene.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

468. Poroto largo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

469. Poroto lenteja (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Santa Cruz de Tomeco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

470. Poroto magno (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto abundante.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

471. Poroto magnum (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Es un poroto de color café, como riñón, de guía. Es rico, sabroso, se come en guisos y ensaladas en seco y en verde como ensalada también. Es escaso y muy caro.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

472. Poroto magnum (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:
Trehuaco, VIII Región

Contacto:
CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

473. Poroto manteca (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:
Lampa, RM

Características:
Poroto que se consume en seco, es blando y sabroso. Se mantiene. Proviene de Chillán al sur.

Contacto:
Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

474. Poroto manteca (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Cristian Valdes

Ubicación:
Tierras Blancas, San Felipe, V Región

Características:
Poroto completamente blanco y angosto, se siembra a campo abierto. Se usa para granado y seco y es abundante.

Contacto:
Fernando Toro, 93584611

475. Poroto manteca o blanco español (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es un poroto cremoso, suave, blando, de piel delgada y liviano. Es escaso.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

476. Poroto mantequilla (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color blanco, de forma tableada. Se consume cocido, es blando y muy sabroso.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

477. Poroto maría (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

478. Poroto metro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

El poroto es de color negro y hay una variedad café, de tamaño pequeño. El capi es de gran tamaño, muy largo, de color amarillento. Se consume en verde y es sabroso. Se siembra en octubre, tiene necesidad de riego. Su consumo es en verde y seco. Es muy escaso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

479. Poroto metro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

480. Poroto metro (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

481. Poroto metro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

482. Poroto metro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Santa Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Es un poroto de vaina larga, el grano es especial para seco y verde. La planta es trepadora y necesita agua.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

483. Poroto metro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Este poroto da una vaina de un metro de largo, es trepador. Proviene de La Ligua, es escaso.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/ Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

484. Poroto monja (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

485. Poroto monjita (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es de color rojo jaspeado, se usa en verde para ensalada y seco.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

486. Poroto monjita (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Proviene de Temuco.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

487. Poroto morado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

488. Poroto morado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es un poroto morado, grande y harinoso. Se usa en chacras, en primavera. Se come como poroto a la chilena.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

489. Poroto morado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Culipran, Melipilla, RM

Características:

Sembrado en Melipilla, es un poroto de vaina larga, da 4 a 5 granos por vaina, requiere poco agua. La mata es de 30 a 33 cm, no trepa. El origen de la semilla es por trueque.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

490. Poroto morado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color marrón, tableado.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

491. Poroto moscardón (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

492. Poroto moscardón (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

493. Poroto negro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Es un poroto nuevo para la guardadora. Es similar al poroto ángel. Desconoce el origen. Se usa en ensalada caliente, con carne. Tiñe mucho de color azul. Incluso se usa para teñir lana.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

494. Poroto negro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

495. Poroto negro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

496. Poroto niña bonita (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto proveniente de Temuco al sur. Se mantiene.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

497. Poroto pajarito (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, Los Robles, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

498. Poroto pajarito (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Es un poroto con pintas, es sabroso, se usa para ensalada y sopa.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

499. Poroto pajarito (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

El Pajal, VIII Región

Características:

Es delicado, suave, da un caldo blanco, no es muy rendidor y es más escaso.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

500. Poroto pallar (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

501. Poroto pallar (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Es un poroto que dura unos 2 a 3 años en la tierra, ya que brota. Se seca y hay que podarlo, se deja la raíz, es decir, es un poroto de papa. Hay de color café negro y blanco y jaspeado morado. Se usa en ensalada, puré, granado y con carne. Aún es muy abundante.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

502. Poroto pallar (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

XIV Región

Contacto:

Gloria Antillana

503. Poroto pallar (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color marrón, es guiador y trepador. Produce durante dos temporadas. Da una flor roja y 3 a 4 granos por vaina. Se mantiene.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

504. Poroto pallar (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color blanco, es guiador, trepador. Es abundante.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

505. Poroto pallar (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color morado, guiador, trepador. El caldo es muy sabroso y es abundante. Da una flor roja, 3 a 4 granos por vaina, durante dos temporadas.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

506. Poroto pallar (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color negro, es guiador y trepador. Se mantiene.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

507. Poroto pallar blanco (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es un poroto blanco, grande, suave y dulzón. Se cultiva en primavera y se usa armazón de palos para su cultivo. Se usa en ensalada en seco y en verde, en distintas comidas.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

508. Poroto pallar blanco (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Culipran, Melipilla, RM

Características:

Este poroto es de color blanco, de vaina larga. La mata es de 2.5 m, trepadora y da una flor roja. Requiere de poco agua y se demora bastante en dar, pues es de lento crecimiento, por esto se debe sembrar temprano, después del 18 septiembre. Empieza a dar vaina como a los 3 meses. La planta carga harto, es de vida larga, perdura hasta marzo. Este poroto se come como el poroto común, cocido con tallarines, es de gusto mantequilloso.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertadelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

509. Poroto pallar blanco (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

El poroto es de color blanco, de tamaño grande. Es mantecoso, se consume en seco, en ensalada, tiene la piel suave. El capi es grande, de color amarillento, de forma aplanada. Se siembra en octubre, necesita riego.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

510. Poroto pallar blanco (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Poroto grande de color blanco. Los pallares son de sabor exquisito, mantecoso, mas harinosos que el poroto común. El tiempo de cocción es corto, pero se deben remojar antes. La planta es anual, se demora en dar, pero es rendidora y produce de forma continua por bastante tiempo. Consiguió la semilla de trueque.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
huerto.hadaverde@gmail.com

511. Poroto pallar café (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

El poroto es de tamaño mediano, morado jaspeado. El capi es pequeño, de color amarillento. Es un poroto sabroso, la cáscara es suave, se usa para seco. Tiene una flor roja preciosa. Se siembra en octubre con necesidad de riego. Se consume en seco. Es una semilla escasa.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

512. Poroto pallar café (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

513. Poroto pallar café (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Culipran, Melipilla, RM

Características:

Mata baja de 35 a 40 cm, requiere de poco agua, la vaina da 4 a 5 granos.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

514. Poroto pallar café (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Culipran, Melipilla, RM

Características:

Poroto pallar liso y de tono pálido. La mata es baja de 25 cm y rastrera. Se cultiva en Melipilla.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

515. Poroto pallar café (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

516. Poroto pallar café rojizo con negro (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Culipran, Melipilla, RM

Características:

Es un poroto trepador, la mata es de 2.5 m. da una flor roja. Al cocerlo el caldo es negro, el poroto es blando y mantequilloso, de hollejo blando.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752, www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

517. Poroto pallar chico (*Phaseolus lunatus*)



Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Ubicación:

Arica, Valle Azapa, XV Región

Características:

Poroto de color blanco pero mas chico y redondo y su hollejo es mas blando. La planta es trepadora.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

518. Poroto pallar grande (*Phaseolus lunatus*)



Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Ubicación:

Arica, Valle Azapa, XV Región

Características:

Poroto grande de color blanco y con ojo café, la planta es trepadora.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

519. Poroto pallar morado (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

520. Poroto pallar morado (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Laja, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

521. Poroto pallar negro



Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Ubicación:

San Felipe, Tierras Blancas, V Región

Características:

Es un poroto que se usa en ensalada y guisos.

Contacto:

Gustavo Toro, Tierras Blancas, 77593334

522. Poroto pallar negro con rojo (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es un poroto de color negro con rojo. El poroto es blando y mantequilloso y da un caldo negro oscuro. La planta da flores rojas, y es más grande y trepadora que el poroto pallar café rojizo con negro.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

523. Poroto pallar rojo (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Tome, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

524. Poroto pallar rojo con negro (*Phaseolus coccineus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Culipran, Melipilla, RM

Características:

Semillas obtenidas de trueque, provenientes del País Vasco.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

525. Poroto pantano (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

El nombre de este poroto se lo puso la guardadora. Es como hallado alemán pero más grande. Lo trajo de Pantano (comunidad en Lumaco) es grande, café rayado y se usa para granado.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

526. Poroto parrón (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto escaso, proviene de Temuco al sur.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

527. Poroto pejerrey (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Cristian Valdes

Ubicación:

Tierras Blancas, San Felipe, V Región

Características:

Poroto hallado, color crema y manchas café, es ideal para invernadero. Se usa para granado, poroto seco y poroto verde. Se mantiene.

Contacto:

Fernando Toro, 93584611

528. Poroto perdiz (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Este poroto proviene de Chillán al sur. Se mantiene.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

529. Poroto peruano (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

530. Poroto peumo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Poroto de color rojizo de tamaño pequeño, sabor suave y dulzón. No tiene un cultivo en especial, se siembra en primavera. Se usa en verde grueso, y en seco en ensalada o comidas. Es escaso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

531. Poroto peumo (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

532. Poroto peumo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Se consume en verde o seco. Para ensaladas se come con capi, pero en su punto. Su capi es largo y muy sabroso. Se usaba mucho en las trillas, como "hervido de trilla".

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

533. Poroto peumo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es de color rojo, se usa verde, hervido para ensalada.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

534. Poroto peumo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

535. Poroto peumo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

536. Poroto pillanrricano (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Es un poroto escaso. Proviene de la Araucanía.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

537. Poroto pinto (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

538. Poroto plomo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Santa Cruz de Cuco, Chillan, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
vcamposmm87@gmail.com

539. Poroto pollongo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Este poroto proviene de la Araucanía.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

540. Poroto pollo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

541. Poroto racimo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: M, Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

542. Poroto riñón (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

El grano es de color café, con forma muy similar a un riñón. Se usa en verde, es un capi grande, sin hilo.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

543. Poroto rojo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Poroto de semilla de color rojo, de origen centroamericano, se adaptó a Chile. Es un poroto de buen sabor, muy sabroso, mas que el negro. Tiene un leve sabor a carne.

Contacto:

Andrea Tuczek, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuczek@ctcinternet.cl

544. Poroto rojo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Culipran, Melipilla, RM

Características:

Semilla proveniente de trueque.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

545. Poroto rojo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Melipilla, RM

Características:

Poroto obtenido de trueque.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

546. Poroto rojo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color oscuro, cilíndrico.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

547. Poroto rojo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

548. Poroto sapito (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Es un poroto que se utiliza solamente en seco. El grano es blanco con pintas negras.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

549. Poroto sapito (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, El Pajal, VIII Región

Características:

Es un poroto pequeño, es sabroso y blando.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

550. Poroto sapito (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto redondito con pintas negras, muypreciado en los años 40s, 50s, 60s.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

551. Poroto señorita (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Es un poroto chico, sin hilo, para consumo en seco.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

552. Poroto sin hila (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

XIV Región

Características:

Poroto guiador.

Contacto:

Gloria Antillana

553. Poroto sin hila de guía blanco (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

XIV Región

Contacto:

Gloria Antillana

554. Poroto sin hilo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Hay dos variedades de este poroto, uno de capi largo que es de color café jaspeado, redondo y el de capi corto que es blanco. Se usa en verde. La semilla proviene de Alemania.

Contacto:

Andrea Tuczek, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuczek@ctcinternet.cl

555. Poroto sin nombre (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Sta Cruz de Tomeco, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

556. Poroto Sofía (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

557. Poroto Sofía (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

El Torreón, Yumbel, VIII Región

Características:

Se consume en verde, rebanado, bien nuevo. El capi es de 11 granos, ancho, largo. La planta da por racimos de 7 a 8 capis, y da harta guía. Es muy rendidor, necesita luz, bastante humedad, riego casi dos veces al día.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

558. Poroto Sofía (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

El Pajal, VIII Región

Características:

Se consume verde. Es un poroto escaso, se siembra poco en noviembre, diciembre.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

559. Poroto Sofía (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es de color blanco, se usa verde para ensalada y seco.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

560. Poroto Sofía (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

561. Poroto torcaza (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

562. Poroto torcaza (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color plomo claro, se cosecha en seco, es rendidor. Se consume seco, cocido con ensalada. Es un poroto escaso, proviene de Talca.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, o pazocarlos21@gmail.com

563. Poroto toronjil (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

564. Poroto tórtola (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Es un poroto suave, y el caldo es claro y muy sabroso. Se utiliza en seco.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

565. Poroto tórtola (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Da un caldo mas oscuro y es sabroso.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

566. Poroto tórtola (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

El Pajal, VIII Región

Características:

Es el poroto burro común y es el más antiguo en la zona.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

567. Poroto tórtola (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Poroto color beige, se le llama también burro. Se come en seco. Es un poroto común en Chile.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net,
atuczec@ctcinternet.cl

568. Poroto tórtola (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color plomo medio, se cosecha en seco, es rendidor. Se consume seco, cocido con ensalada, es abundante.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

569. Poroto tórtola (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto color marrón, se cosecha en seco, es muy rendidor. Se consume seco, cocido con ensalada. Es abundante, proviene de Cañete.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

570. Poroto treiler (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Poroto de forma alargada, se consume cocido con riendas y granado. Proviene de Temuco.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, 8421453, opazocarlos21@gmail.com

571. Poroto vainilla (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

572. Poroto vaquita (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Este poroto proviene de la Araucanía.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

573. Poroto vara (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Lampa, RM

Características:

Este poroto proviene de la zona sur.

Contacto:

Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo,
CLOC/Vía Campesina, 8421453,
opazocarlos21@gmail.com

574. Poroto verde (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Características:

Es un poroto redondo, sabroso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

575. Poroto verde (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

576. Poroto verde apolo (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

577. Poroto verde coliguado (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Este poroto se usa sólo en verde, como poroto nuevo. El capi es alargado y redondeado.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

578. Poroto viset (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

579. Porotos del mercado de Castro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Chiloé, X Región

Características:

Poroto de color rojo.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

580. Porotos del mercado de Castro (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Laja, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

581. Porotos negros (*Phaseolus vulgaris*)



Ubicación:

Talagante, RM

Características:

Estos porotos son de color negro y tienen sabor y olor a médula de hueso. Se plantan entre el maíz, dan flores lilas, son muy rendidores y dan bastante rápido. A los 3 a 5 meses ya se pueden cosechar.

Contacto:

Katarina Rottmann, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
krottmann@gmail.com

582. Porotos variedades (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

583. Porotos verdes cilíndricos (*Phaseolus vulgaris*)



Fotografía: Katatina Rottmann

Ubicación:

Talagante, RM

Características:

Estos son porotos franceses, la vaina es cilíndrica, se usa para verde. Es un poroto muy sabroso, se debe cocer 5 minutos mas que los otros. Tienen un sabor diferente a los porotos verdes comunes.

Contacto:

Katarina Rottmann, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
krottmann@gmail.com

584. Puerro (*Allium ampeloprasum var. porrum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es una planta de 20 cm, se demora 6 meses en dar y 8 meses para producir semilla. Requiere sílice en el suelo para crecer bien, así como todos los Alliums. Tiene una semilla negra.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

585. Quinoa (*Chenopodium quinoa*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
aescandon2001@alu.uct.cl

586. Quinoa (*Chenopodium quinoa*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región

Características:

Se usa para platos dulces o salados. Se deja remojar. Se usa en queque, en mote con huesillo.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

587. Quinoa (*Chenopodium quinoa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

588. Quinoa (*Chenopodium quinoa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Pablo Jara mantiene alrededor de 50 ecotipos de quinoa de todo Chile.

Contacto:

Pablo Jara, 0-8375077,
pablojaravaldivia@yahoo.es

589. Quinoa beige (*Chenopodium quinoa*)**Ubicación:**

Talagante, RM

Características:

Esta quinoa es de color beige de tamaño pequeño. Estos granos tienen mucha proteína y son herbicidas, pues no deja crecer malezas. Después de la quinoa se siembra trigo o centeno. La semilla se siembra al final del día, para que no le de el sol, se tapan con una rama de espino y el rocío de la noche las hace germinar. Se tapan superficialmente para evitar el sol de mediodía. Las semillas se pueden remojar antes envolviéndolas en un paño húmedo y se tiran un poco hinchadas, así salen a los 2 días. Tienen buena germinación. Se hacen surcos después de la siembra y antes que germinen. Cuando sale maleza se pasa la cultivadora. Se riega muy poco, 1 a 2 veces. Producen a los 4 a 5 meses, y se cosechan cuando la semilla está dura y antes que se caiga. Se corta la mata, se ponen las varas sobre un plástico grande en el suelo con las puntas para adentro y se trillan.

Contacto:

Katarina Rottmann, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net, krottmann@gmail.com

590. Quinoa blanca (*Chenopodium quinoa*)**Ubicación:**

Yumbel, VIII Región

Características:

Para su uso, se lava en agua 3 o 4 veces, se bota la espuma y luego se cuece.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com

Fotografía: María I Manzur

591. Quinoa blanca (*Chenopodium quinoa*)**Ubicación:**

Putre, XV Región

Características:

Esta quinoa es de color blanco. Se produce en Putre y la semilla proviene de Colchane. Se consume cocida para entradas, postres y sopas.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221, mimanzur@chilesustentable.net

Fotografía: Rodrigo Pino

592. Quinoa morada (*Chenopodium quinoa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Quinoa proveniente de El Morado en la RM, es una semilla de trueque.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

593. Quinoa morada (*Chenopodium quinoa*)



Ubicación:

Putre, XV Región

Características:

La quinua morada es la más resistente y se da a mayores alturas. Es de color morado, se prepara harina, quinua tostada y leche de quinua. La semilla llega desde Colchane.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

594. Quinoa negra (*Chenopodium quinoa*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

595. Quinoa rosada (*Chenopodium quinua*)



Ubicación:

Putre, XV Región

Características:

La quinoa rosada se produce en Putre, la semilla proviene de Colchane. Es de color rosado, se consume cocida como entrada, postre y sopa, en platos tradicionales y dulces.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

596. Rabanito (*Raphanus sativus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Coipomo, Chiloé, X Región

Contacto:

Chiloé Orgánico AG., 76184705, chiloorganico@hotmail.es,
ceciguineo@hotmail.com

597. Repollo brusela (*Brassica oleracea var. gemmifera*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Se caracteriza porque a lo largo del tallo se van formando pequeños repollos. Se consumen cocidos generalmente durante los meses de invierno.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
huerto.hadaverde@gmail.com

598. Repollo Copenhage (*Brassica oleracea*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es el repollo típico, redondo de hoja lisa, duro y compacto.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

599. Rúcula (*Eruca sativa*)



Fotografía: Andrea Tuzcek

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es una planta de hojas lanceoladas que se consumen como ensalada

Contacto:

Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, 2-4583722,
www.bienverde.cl,
loretoelsa@bienverde.cl

600. Rúcula labiada (*Eruca sativa*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

La planta es parecida a la lechuga, rala, de hoja grande, alargada como diente de león. Se consume la hoja. Hay variedades de rúcula morada y otras de hoja grande de 15 cm. Se da muy bien en La Reina. En la zona central se siembra entre marzo a octubre, no se puede sembrar entre noviembre y enero pues el calor la sube. Se siembra al voleo y después se ralea a 20 cm, tiene muy buena germinación.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

601. Salsifí / zanahoria blanca (*Tragopogon porrifolium*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es una raíz de forma de zanahoria, de color blanco, las hojas son parecidas al rabano. Se consume cocida y tiene un sabor peculiar muy propio. La semilla es alargada, se siembra de forma directa en otoño, se demora 3 meses en salir, necesita tierra muy fértil y esponjosa.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

602. Sandía (*Citrullus lanatus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

603. Sésamo (*Sesamum indicum*)



Ubicación:

Talagante, RM

Características:

Esta semilla es de origen tropical. Katarina las ha cultivado por 5 años y las está adaptando a Chile. El sésamo tiene el doble de contenido de calcio que la leche.

Contacto:

Katarina Rottmann, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
krottmann@gmail.com

604. Stevia (*Stevia rebaudiana*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es una planta muy delicada, de pleno sol o semisombra y requiere poco riego. Si esta en macetero, requiere un macetero muy grande en relación a la planta.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

605. Tabaco (*Nicotiana tabacum*)



Fotografía: Karina San Martín

Ubicación:

VIII Región

Características:

Se produce de siembra directa. Se usa para fines medicinales.

Contacto:

CET Programa BioBio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

606. Tomate amarillo (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:

Santa Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Es un tomate grande, ovalado como un bote. Es más dulce y se puede consumir solo, sin aliños. Se puede hacer mermelada de tomate.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

607. Tomate amarillo (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Chillan, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
fsalazar@permaculturachillan.cl

608. Tomate amarillo (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Tomate liso, de cáscara y carne amarilla, de forma redonda aperada y las semillas son oscuras. Es carnoso, de sabor suave y harinoso. La mata no crece tan alta, es de tamaño mediano, necesita mucho sol y cuesta para que el tomate madure.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
huerto.hadaverde@gmail.com

609. Tomate amarillo cherry pera (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: Carlos Lagunas

Ubicación:

Montepatria, IV Región

Características:

Tomate de color amarillo, en forma de pera pequeño, de sabor y olor muy agradables. La planta es muy productiva en especial en otoño.

Contacto:

Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209,
ecoprimit@gmail.com

610. Tomate amarillo cherry redondo (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Montepatria, IV Región

Características:

Tomate color amarillo pequeño. Los tomatitos son un poco ácidos. La planta es muy productiva en especial en otoño.

Contacto:

Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209, ecoprim@gmail.com

611. Tomate amarillo grande (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: Carlos Lagunas

Ubicación:

Montepatria, IV Región

Características:

Tomate color amarillo de fruto grande, de sabor bastante dulces. La planta es vigorosa propensa a hongos.

Contacto:

Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209, ecoprim@gmail.com

612. Tomate amarillo mediano (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: Carlos Lagunas

Ubicación:

Montepatria, IV Región

Características:

Tomate amarillo mediano con piel de durazno.

Contacto:

Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209, ecoprim@gmail.com

613. Tomate amarillo pera (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Santa Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Es un tomate más pequeño. Se utiliza en las ensaladas para vegetarianos, o en cocktail. Es de sabor dulce, y la planta los da en racimo.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

614. Tomate araña (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Carlos Lagunas

Ubicación:

Montepatria, IV Región

Características:

Tomate deforme en el costado derecho de la foto.

Contacto:

Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209,
ecoprim@gmail.com

615. Tomate calace (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:

Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

616. Tomate calace (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:

Yumbel estacion, VIII Región

Características:

Es un tomate deforme, grande, con gusto a tomate. Es escaso.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
moralesgui@gmail.com

617. Tomate calace (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Buin, RM

Características:

Es un tomate de forma redonda, liso, de muy rico sabor, algo dulzón y gusto a tomate.

Contacto:

IDMA, 3758796,
www.idma.cl,
cpazbarrera@gmail.com

618. Tomate calace (*Lycopersicum esculentum*)



Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Tomate liso de color rojo, de crecimiento determinado. Es blando y sabroso. Por ser blando es poco comercial.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuczec@ctcinternet.cl

619. Tomate calace (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Andes, V Región

Características:

Tomate rojo, redondo de tamaño mediano, de sabor dulce, muy sabroso.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

620. Tomate calleucano o calleque (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Tomate rojo, de tamaño mediano, tiene hombros, es de carne roja. El fruto es de buen sabor, firme, de buena duración después del corte. La mata es determinada y arbustiva.

Contacto:

Andrea Tuczek, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuczek@ctcinternet.cl

621. Tomate cherry (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Características:

Es un tomate muy bueno para hacer salsa, se usa entero, con cáscara, agregándole cebolla y laurel.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

622. Tomate cherry (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Chillan, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
fsalazar@permaculturachillan.cl

623. Tomate cherry (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Loreto Olivari

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Este es un tomate cherry chico, de color rojo, sabroso y jugoso. La mata es trepadora, la hoja es mas fina y de color verde claro y mas dentada.

Contacto:

Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, 2-4583722,
www.bienverde.cl,
loretoelsa@bienverde.cl

624. Tomate cherry amarillo (*Lycopersicum esculentum*)



Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Tomate de forma redonda, pequeños, de color amarillo , muy vistosos, pero no de buen sabor, son mas harinosos que los tomates rojos y son de cocktail. La planta es de crecimiento indeterminado, con un eje para arriba, y hay que conducirlos, son rendidores.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuczec@ctcinternet.cl

625. Tomate cherry chico (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: Carlos Lagunas

Ubicación:
Montepatria, IV Región

Contacto:
Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209,
ecoprim@gmail.com

626. Tomate cherry mediano (*Lycopersicum esculentum*)



Ubicación:
Montepatria, IV Región

Contacto:
Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209,
ecoprim@gmail.com

627. Tomate cherry pera amarillo (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: Andrea Tuzcek

Ubicación:
Catemu, V Región

Características:
Tomate de fruto pequeño, de forma redonda de color amarillo, muy vistosos, pero no de buen sabor, son mas harinosos que los tomates rojos. Se usan para cocktail. La planta es de crecimiento indeterminado, con un eje para arriba, hay que conducirlos y son rendidores.

Contacto:
Andrea Tuzcek, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuzcek@ctcinternet.cl

628. Tomate cherry pera rojo (*Lycopersicum esculentum*)**Ubicación:**

Catemu, V Región

Características:

Tomate de cocktail, de fruto pequeño de forma de pera, de color rojo muy dulce. Son de crecimiento indeterminado con un eje para arriba. Hay que conducirlos y son rendidores.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuczec@ctcinternet.cl

629. Tomate ciruelo (*Lycopersicon esculentum*)**Ubicación:**

Monteaguila, VIII Región

Características:

Es un tomate que se da en racimo, en la misma época del tomate, pero la mata es más durable que la común. Se consume en fresco como tomate de cóctel. Para escabeche, hay que echarlo verde en vinagre. Además se hace mermelada.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

630. Tomate cocktail pera (*Lycopersicon esculentum*)**Ubicación:**

Santa Cruz de Tomeco, VIII

Características:

Tomate pequeño color amarillo de cocktail.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

Fotografía: Maria I Manzur

631. Tomate corazón (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Tomate amarillo anaranjado, de tamaño normal, con pliegues profundos, rústicos con forma de lágrima o pera. Es carnoso y no tan jugoso. La mata es de 1.5 m.

Contacto:

Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, 2-4583722,
www.bienverde.cl,
loretoelsa@bienverde.cl

632. Tomate corazon de buey (*Lycopersicum esculentum*)



Ubicación:

Montepatria, IV Región

Características:

Tomate de forma irregular, de muy buen sabor, jugoso y blando. La planta es muy productiva y prefiere el calor intenso.

Contacto:

Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209,
ecoprim@gmail.com

633. Tomate corazón de buey (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Santa Cruz de Tomeco, VIII Región

Características:

Es un tomate muy carnudo, sabroso y muy liso. Su forma es parecida a un corazón.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

634. Tomate corazón de buey (*Lycopersicum esculentum*)

Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Talagante, RM

Características:

Este tomate tiene un fruto de forma de pera, mas ancho abajo y alargado y un poco mas grande que el tomate normal. Es de color rojo, firme, tiene un sabor dulce, exquisito, su carne es de consistencia sedosa, de pocas pepas y aromático. Se usa para ensaladas y para conserva. Es un tomate que cuando madura puede estar por dos meses y no se pudre y dura un mes después de cosechado. La planta crece como 2 m, es trepadora, no hay que desbrotarla, tarda para dar pues es lento para madurar, como 1 mes mas que los otros tomates. La mata no da mucho, pero es el mejor tomate que conoce. Es escaso en Chile, pero esta presente en otros países como España y Francia.

Contacto:

Katarina Rottmann, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net, krottmann@gmail.com

635. Tomate corazón de buey (*Lycopersicon esculentum*)**Ubicación:**

San Roque, Panquehue, V Región

Características:

Tomate con mucha pulpa, poca semilla, grande, muy jugoso y rico

Contacto:

Olga Mendoza, 74437854,
oa.mendoza16@gmail.com

636. Tomate cornudo de Los Andes (*Lycopersicum esculentum*)**Ubicación:**

Montepatria, IV Región

Características:

Tomate pequeño, con forma de ají, de color rojo intenso. El sabor del tomate es intenso. La planta es poco productiva, determinada y de hojas pequeñas. Es una variedad escasa.

Contacto:

Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209,
ecoprim@gmail.com

637. Tomate grande jugoso (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Montepatria, IV Región

Contacto:

Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209, ecoprim@gmail.com

638. Tomate green zebra (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: Carlos Lagunas

Ubicación:

Montepatria, IV Región

Características:

El fruto es verde jaspeado, de tamaño mediano, de sabor dulzón. La planta da frutos con crecimiento lento, prefiere semi sombra.

Contacto:

Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209, ecoprim@gmail.com

639. Tomate hoja de papa (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

A este tomate se le llama hoja de papa o hoja de parra por la forma de la hoja parecida a la hoja de la planta de papa. Es un tomate de tamaño grande, de cáscara y carne color rosado intenso, de sabor muy dulce y jugoso.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, <http://huertohadaverde.blogspot.com/>, huerto.hadaverde@gmail.com

640. Tomate limachino (*Lycopersicon esculentum*)

Fotografía: Carlos Molina

Ubicación:

Carlos Molina, El Belloto, Villa Alemana, V Región

Características:

Tomate de forma irregular, de color rojo, de forma variable, con pliegues. Tiene poca resistencia al frío y sequía. Se usa mayormente para ensalada. Es escaso, estuvo a estuvo a punto de desaparecer porque al parecer no resistía el transporte.

Contacto:

Carlos Molina, 94484568,
caranmol@yahoo.es

641. Tomate limachino (*Lycopersicon esculentum*)

Fotografía: Loreto Olivari

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Este tomate es de color rojo con pliegues, es ancho, no redondo, de rico sabor y jugoso. La mata es de tamaño normal, de 1.5 m, trepadora.

Contacto:

Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, 2-4583722, www.bienverde.cl,
loretoelsa@bienverde.cl

642. Tomate limeño (*Lycopersicon esculentum*)**Ubicación:**

Arica, Valle de Lluta, XV Región

Características:

Es un tomate de color rojo intenso, de sabor algo dulce y tamaño grande, es sabroso y se consume crudo para ensalada o cocido como base de salsas. Es exclusivo del valle de Lluta, en el norte de Chile, es muy escaso.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

643. Tomate liso redondo (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:
Monteaguila, VIII Región

Características:
Tomate liso redondo, es muy rendidor.

Contacto:
CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

644. Tomate marmandi (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Carlos Lagunas

Ubicación:
Montepatria, IV Región

Contacto:
Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209,
ecoprim@gmail.com

645. Tomate naranjo de Curacavi (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:
Providencia, RM

Características:
Tomate de tamaño mediano, redondo, liso, de cáscara y carne naranja. El tomate es jugoso, lleno de semillas, de sabor muy rico y concentrado. La planta es grande, necesita mucha agua y sol.

Contacto:
Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
huerto.hadaverde@gmail.com

646. Tomate negro de Crimea (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Carlos Lagunas

Ubicación:

Montepatria, IV Región

Características:

Tomate de fruto oscuro medio azulado, son de tamaño mediano de aroma bastante característico. Es una planta productiva en otoño, no le gusta mucho el calor. Ubicado en el costado izquierdo de la foto.

Contacto:

Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209, ecoprim@gmail.com

647. Tomate pelotita chico amarillo (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Tomate de cocktail, de fruto de forma redonda, pequeños, de color amarillo, muy vistosos, pero no de buen sabor, son mas harinosos que los tomates rojos. La planta es de crecimiento indeterminado, con un eje para arriba, hay que conducirlos y son rendidores.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net, atuczec@ctcinternet.cl

648. Tomate pelotita chico rojo (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Tomate de cocktail, de fruto pequeño, redondo, de color rojo, muy dulce. La planta es de crecimiento indeterminado, con un eje para arriba, hay que conducirlos y son rendidores.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551, www.tierraviva.net, atuczec@ctcinternet.cl

649. Tomate pelotita grande amarillo (*Lycopersicum esculentum*)**Ubicación:**

Catemu, V Región

Características:

Tomate de cocktail, de forma redonda, mas grande, de color amarillo, muy vistosos, pero no de buen sabor, son mas harinosos que los tomates rojos. La planta es de crecimiento indeterminado, con un eje para arriba, hay que conducirlos y son rendidores.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuczec@ctcinternet.cl

650. Tomate pelotita grande rojo (*Lycopersicum esculentum*)**Ubicación:**

Catemu, V Región

Características:

Tomate de cocktail, de fruto redondo, mas grande, de color rojo de sabor muy dulce. La planta es de crecimiento indeterminado, con un eje para arriba, hay que conducirlos y son rendidores.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuczec@ctcinternet.cl

651. Tomate pera pomarola (*Lycopersicon esculentum*)

Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Chillán, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
fsalazar@permaculturachillan.cl

652. Tomate perita rojo (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: Carlos Lagunas

Ubicación:
Montepatria, IV Región

Contacto:
Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209,
ecoprim@gmail.com

653. Tomate perla (*Lycopersicum esculentum*)



Ubicación:
Catemu, V Región

Características:
Tomate chico, liso de crecimiento indeterminado. Hay de color rojo que tiene un sabor muy dulce y de color amarillo que es menos dulce y mas harinoso, pero muy decorativo.

Contacto:
Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuczec@ctcinternet.cl

654. Tomate poncho negro (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:
Arica, Valle de Lluta, XV Región

Características:
El tomate poncho negro es de color rojo intenso, de sabor algo dulce, forma redonda irregular y tamaño grande. Es un fruto de gran sabor y jugosidad. Crece exclusivamente en el Valle de Lluta, en el norte de Chile, es muy escaso. Investigadores de la U de Tarapacá lo están recuperando, es una variedad resistente a suelo salino.

Contacto:
Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

655. Tomate redondo liso (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:
Montepatria, IV Región

Contacto:
Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209,
ecoprim@gmail.com

656. Tomate rojo grande (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:
Las Condes, RM

Características:
Tomate de cáscara muy roja, de tamaño grande, con hendiduras, de pulpa roja y sabrosa.

Contacto:
Alvaro Pumarino, 2202311,
apuma3@gmail.com

657. Tomate rosado (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:
Lumaco, IX Región

Características:
Es un tomate suave, exquisito, tiene fuerte aroma a tomate, la cascara es mas rosada. Brota mucho, se debe hacer manejo de poda.

Contacto:
CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
aescandon2001@alu.uct.cl

658. Tomate rosado (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:

Casablanca, RM

Características:

Es un tomate muy carnudo, muy sabroso, de exquisito sabor. La planta no es muy cargadora ni muy grande. La semilla es muy antigua.

Contacto:

America Araus, 2-2742374

659. Tomate rosado (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:

Casablanca, Santa Emilia, RM

Contacto:

Luis Orozco, 68226123

660. Tomate rosado (*Lycopersicum esculentum*)



Fotografía: Carlos Lagunas

Ubicación:

Montepatria, IV Región

Características:

Tomate de color rosado, el fruto es grande y blando. Los frutos son de intenso aroma, muy jugosos y exquisitos. La planta es vigorosa y muy productiva.

Contacto:

Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, 97909209, ecoprim@gmail.com

661. Tomate rosado (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:

Las Condes, RM

Características:

Origen Linares. Es un tomate de tamaño muy grande, de cáscara y carne rosada, con mucha carne y sabroso.

Contacto:

Alvaro Pumarino, 2202311,
apuma3@gmail.com

662. Tomate rosado (*Lycopersicon esculentum*)



Ubicación:

San Roque, Panquehue, V Región

Características:

Tomate rosado, no muy grande, firme y sabroso

Contacto:

Olga Mendoza, 74437854,
oa.mendoza16@gmail.com

663. Tomate rosado de Lumaco (*Lycopersicon esculentum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Lumaco, IX Región

Características:

Este tomate proviene de Lumaco. La planta necesita de guía, un lugar soleado y ser podada para mejorar el ingreso de luz. Se debe hacer almácigo primero y luego transplantar a campo. abierto en octubre, a fines de mes.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
aescandon2001@alu.uct.cl

664. Tomate rosado grande (*Lycopersicum esculentum*)

Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Tomate de piel y carne rosada, de muy buen sabor. Es un tomate muy delicado, pues el fruto se parte incluso en la mata, por eso no es comercial. Sin embargo la planta es vigorosa y muy rendidora.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
atuczec@ctcinternet.cl

665. Tomate rosado grande hoja de papa (*Lycopersicum esculentum*)**Ubicación:**

Talagante, RM

Características:

Tomate rosado grande con lóbulos y son bastante chatos. Son de un tamaño 2 a 3 veces mas que el tomate común, pero la mata también da tomates mas chicos. El fruto es de carne roja, carnosos, de sabor dulce, muy bueno para gaspacho. La planta es grande, trepadora, no carga tanto como los tomates rocky, necesita riego seguido y sigue dando hasta que hiela. La hoja tiene forma como las hojas de papa, siendo menos lobuladas y mas grandes que las hojas del tomate común. Esos tomates cuando son muy grandes se parten. Esta semilla la trajo de Alemania.

Contacto:

Katarina Rottmann, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
krottmann@gmail.com

666. Tomaton monstruoso (*Lycopersicon esculentum*)

Fotografía: Loreto Olivari

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Semilla proveniente del Maule, el tomate es enorme, dos veces un tomate normal, con el centro hundido, carnosos, con pliegues profundos, color rojo anaranjado, de pulpa carnosa de exquisito sabor, aunque mas seca que el tomate normal. Es una mata grande de hoja grande, color verde intenso, trepadora.

Contacto:

Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, 2-4583722,
www.bienverde.cl,
loretoelsa@bienverde.cl

667. Tomillo de invierno (*Thymus hyemalis*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Planta perenne, de color gris, baja, de 50 cm por 50 cm, se poda todos los años. Su semilla es verdosa. Es distinta a otra variedad de tomillo que es mas aromático, de hoja verde oscura y que es de primavera.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

668. Tomino



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Características:

Se usa para condimento.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

669. Topinambur (*Helianthus tuberosus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Los Angeles, VIII Región

Características:

Hay topinambur blanco y morado.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

670. Topinambur (*Helianthus tuberosus*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Laja, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

671. Topinambur (*Helianthus tuberosus*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Ciudad de Yumbel, VIII Región

Características:

Planta herbácea de flores amarillas, crece bastante alta.

672. Trigo 7 cabezas (*Triticum aestivum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Ecoescuela El Manzano, VIII Región

Características:

Crece muy alto, da una espiga grande y como 6 espigas o cabezas laterales.
La semilla proviene de Río Claro.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com,
www.ecoescuela.cl

673. Trigo domo (*Triticum aestivum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

674. Trigo mapuche (*Triticum aestivum*)



Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

Aliro Contreras, UFRO,
aliroc@ufro.cl

675. Trigo tamoi (*Triticum aestivum*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

676. Tumbo (*Passiflora tripartita var. mollisima*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Codpa, XV Región

Características:

El tumbo es un fruto alargado, de 10 cm, de color amarillo verdoso, su carne es de color anaranjada con pequeñas pepas oscuras de sabor dulce/ácido, aroma cítrico y textura suave. El fruto se consume sin cáscara y crudo.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221, mimanzur@chilesustentable.net

677. Uva armenia o carmenia (*Vitis vinífera*)



Ubicación:

Panquehue, V Región

Características:

Es una uva de grano más grande, país, de color negro, menos dulce y con pepa.

Contacto:

Leslie Vergara, Canasta Viva, 99609503, Canastaviva@gmail.com

678. Uva blanca (*Vitis vinífera*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

La Reina, RM

Características:

Uva blanca de sabor dulce con pepas. El racimo es suelto.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221, mimanzur@chilesustentable.net

679. Uva Italia (*Vitis vinifera*)



Ubicación:

Las Condes, RM

Características:

Uva negra con pepa, de grano chico, semidulce, para vino y consumo fresco.

Contacto:

Alvaro Pumarino, 2202311,
apuma3@gmail.com

680. Uva italia dulce (*Vitis vinífera*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

El Torreón, Yumbel, VIII Región

Características:

Es una uva con hollejo común, de poca pepa. Mientras mas asoleada y quemada es mas dulce. Es abundante en las casas. Las plantas son bajas, no son parrones altos.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

681. Uva moscatel blanca (*Vitis vinífera*)



Ubicación:

Panquehue, V Región

Características:

Es una uva blanca de grano grande, dulce y con pepas.

Contacto:

Leslie Vergara, Canasta Viva, 99609503,
Canastaviva@gmail.com

682. Uva negra de Codpa (*Vitis vinífera*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Codpa, XV Región

Características:

Esta uva es tradicional del valle de Codpa, una variedad muy antigua de la cual se prepara el vino Pintatani. La cáscara es negra y la carne de un color verde y de un sabor dulce/ácido, jugoso.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

683. Uva Orocampo (*Vitis vinífera*)



Ubicación:

Las Condes, RM

Características:

Uva blanca con pepa, de grano grande y racimo ralo. Se consume tardía, cuando el grano se torna color oro. El sabor es muy dulce, para consumo fresco.

Contacto:

Alvaro Pumarino, 2202311,
apuma3@gmail.com

684. Uva país (*Vitis vinífera*)



Ubicación:

Las Condes, RM

Características:

Uva negra con pepa, de grano pequeño y racimo ralo. Se usa para hacer vino.

Contacto:

Alvaro Pumarino, 2202311,
apuma3@gmail.com

685. Uva pastilla (*Vitis vinífera*)



Ubicación:
Panquehue, V Región

Características:
Uva muy dulce, de grano pequeño.

Contacto:
Leslie Vergara, Canasta Viva, 99609503,
Canastaviva@gmail.com

686. Uva pastilla Los Andes (*Vitis vinífera*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:
Los Andes, V Región

Características:
Variedad antigua de uva rosada, muy dulce con pepas.

Contacto:
Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

687. Uva rosada (*Vitis vinífera*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:
Providencia, RM

Características:
Uva rosada del parrón de la casa, es de sabor dulce y con pepas.

Contacto:
Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
huerto.hadaverde@gmail.com

688. Uva (*Vitis vinífera*)



Ubicación:

Las Condes, RM

Características:

Uva negra con pepa, de grano chico y racimo apretado. Es dulce para consumo fresco.

Contacto:

Alvaro Pumarino, 2202311,
apuma3@gmail.com

689. Uva tontita (*Vitis vinífera*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Los Andes, V Región

Características:

Uva blanca dulce de Los Andes, con pepa, le dicen tontita pues se desgrana fácilmente.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net

690. Vicia (*Vicia sativa*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

691. Yuyo silvestre (*Brassica campestris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Yumbel, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

692. Yuyo silvestre (*Brassica campestris*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Características:

Planta que crece en forma silvestre, junto al trigo o lenteja. Tiene hoja verde claro y flor amarilla. Es una verdura que se usa en los guisos o frita. También se usa en ensaladas.

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

693. Zanahoria común Chantenay (*Daucus carota*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Semilla proveniente del Bolsón, Argentina. La zanahoria es de color naranja, engrosada en la base y termina en punta. No se da muy grande en La Reina, pues el suelo no es fértil. Se da muy tierna en tierra muy labrada de 20 cm de profundidad y esponjosa. La semilla es blanca y pequeña.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

694. Zapallito baby (*Cucurbita pepo*)



Ubicación:

Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

695. Zapallo brazito (*Cucurbita pepo*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

El Pajal, VIII Región

Características:

Es un zapallo duro, de cáscara delgada. Se come frito, es mas rico que el común y no se deshace.

Contacto:

Feria Campesina de Yumbel, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

696. Zapallo camote (*Cucurbita máxima*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Es el zapallo grande común.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752,
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

697. Zapallo camote (*Cucurbita máxima*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

Providencia, RM

Características:

Es el zapallo grande común. La planta es de hojas muy grandes, crece como enredadera y el fruto cuelga. La carne es amarilla naranja intensa, la cáscara es delgada.

Contacto:

Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde,
<http://huertohadaverde.blogspot.com/>,
 huerto.hadaverde@gmail.com

698. Zapallo de guarda (*Cucurbita máxima*)



Fotografía: Maria I Manzur

Ubicación:

Temuco, IX Región

Contacto:

CET Programa Bio Bio, 09-3497372, 09-4417087,
 cetbiobio@gmail.com

699. Zapallo hoyo criollo (*Cucurbita máxima*)



Fotografía: Andrea Tuczec

Ubicación:

Catemu, V Región

Características:

Es un zapallo de primavera, temprano, de carne pálida, cáscara rugosa, de color verde oscuro. Su tamaño es mas chico que el zapallo camote. Cuando madura la carne se pone muy dura como palo. Se usa tierno y su carne tiene un sabor suave. Este zapallo se esta perdiendo.

Contacto:

Andrea Tuczec, Tierra Viva, 2-2391551,
www.tierraviva.net,
 atuczec@ctcinternet.cl

700. Zapallo italiano (*Cucurbita pepo*)



Fotografía: Alvaro Pumarino

Ubicación:

La Reina, Santiago, RM

Características:

Este zapallo italiano da zapallos gigantes de como un metro, de color verde oscuro.

Contacto:

Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales,
La Reina, 2-2734752
www.huertasdelencuentro.bligoo.com,
huertasorg@gmail.com

701. Zapallo italiano XL (*Cucurbita pepo*)



Fotografía: María I Manzur

Ubicación:

VIII Región

Características:

Es un zapallo muy grande, dulce, de color verde y muy largo. Es un zapallo de guarda, pero la planta se parece a la del zapallo italiano común.

Contacto:

CET Programa BioBio, 09-3497372, 09-4417087,
cetbiobio@gmail.com

702. Zapallo pachia creso (*Cucurbita máxima*)



Fotografía: Rodrigo Pino

Ubicación:

Arica, Valle de Azapa, XV Región

Características:

El zapallo pachia creso se produce en el norte de Chile, proviene de la ciudad de Pachia ubicada a 18 Km al noreste de la ciudad de Tacna. Es grande, de forma alargada, de textura áspera, cáscara rugosa, de sabor algo dulce, pulpa de color amarillo.

Contacto:

Fundación Sociedades Sustentables, 6-2007221,
mimanzur@chilesustentable.net