- 2016 -

CATÁLOGO DE SEMILLAS TRADICIONALES DE CHILE

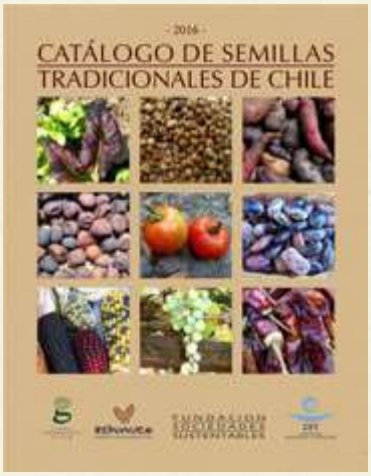
GLOBAL GREENGRANTS FUND

echinuco
ENCUENTRO CHILENO DE NUESTRA COCINA

PROGRAMA CHILE SUSTENTABLE
Propuesta Ciudadana para el Cambio

FUNDACION SOCIEDADES SUSTENTABLES

CET
CENTRO DE EDUCACION Y TECNOLOGIA



NUEVA VERSIÓN 2016

Texto Catálogo: María Isabel Manzur
Fundación Sociedades Sustentables (Chile Sustentable)
Edición: Oscar Eduardo Lama
Revisión: Álvaro Pumarino
Diseño y Diagramación: Emiliano Méndez

Agradecimientos

La elaboración de esta nueva edición 2016 del **CATÁLOGO DE SEMILLAS TRADICIONALES DE CHILE,** se ha realizado gracias al auspicio de Encuentro Chileno de Nuestra Cocina, ECHINUCO. Rosita Parsons y Ronald Sistek han apoyado en la realización de varios encuentros de semillas durante Echinuco 2012, 2013 y 2014. Agradezco su aporte a este proyecto. Esta nueva edición se construye sobre la edición del 2012 que fue realizada gracias al apoyo de Global Green Grants Fund. Esta nueva edición del catalogo, ha contado además con el valioso apoyo de muchas personas, primeramente los guardadores de semillas, que aportaron sus semillas y sus saberes. Muchas gracias a todos por seguir cultivando y manteniendo este valioso patrimonio.

Agradezco también grandemente a los que hicieron fotografías para el catalogo de forma voluntaria, Álvaro Pumarino, Oscar Lama, Rodrigo Lampasona, Paulina Castro, Cristian Valdés, Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Mónica Cornejo, Rolando González, Andrea Garrido, Eduardo Henríquez, Marieli Álvarez, Pamela Hernández, Inés Werner y Rodolfo Mathis, entre otros. Asimismo, quedo agradecida con todos los que apoyaron en la realización de intercambios de semillas, a Claudia Flisfisch, Valentina Vives, Soledad Bravo, Marcela Meza, Mónica Erpel, Carmen Ruiz Tagle, Golde Waisman, Ingrid Schauenburg, Marcela Senger y Laura Hernández. Álvaro Pumarino apoyó en la revisión técnica del catálogo y Oscar Lama realizó la edición. A todos muchas gracias.

CATÁLOGO DE SEMILLAS TRADICIONALES DE CHILE

Nueva Versión 2016

El catálogo es una iniciativa de la Fundación Sociedades Sustentables (Chile Sustentable) en conjunto con Álvaro Pumarino, agrónomo, y Agustín Infante y Karina San Martin de CET Programa Bio Bio, que llevan muchos años rescatando semillas tradicionales a través de encuentros de intercambios de semillas que se realizan en Yumbel cada año.

Es un agrado poder poner a disposición esta nueva edición 2016 del **CATÁLOGO DE SEMILLAS TRADICIONALES DE CHILE.** Desde su lanzamiento en 2012, el catálogo tuvo una muy buena acogida, recibimos muchas felicitaciones y muchas peticiones de personas a lo largo de Chile, por acceder al catalogo y a sus semillas para construir sus propias huertas orgánicas, las que hemos tratado de satisfacer con diligencia. Esta nueva edición 2016, incorpora mas variedades que la anterior y para no hacer el catálogo tan extenso, hemos agrupado las entradas de variedades similares, en la medida de lo posible. También se ha procurado completar la información de variedades que aparecían sin información o sin fotografías. La estructura del catalogo se ha mantenido similar a la versión anterior del 2012, como un documento pdf, con las variedades en orden alfabético y con toda la información en cada entrada.

Objetivo del Catálogo

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. También se incluyen variedades de reciente introducción.

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 podrán 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 juico 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 cuenta con 804 entradas con diversas variedades. Son en su mayoría hortalizas, pero también hay frutales, cereales, tubérculos y hierbas aromáticas. Destaca la presencia de variedades de porotos, tomates, maíz, arvejas y papas.

El catálogo presenta alrededor de 133 especies de plantas cultivadas, 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.

Quiénes 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. Asociación de Agricultura Biológica Dinámica de Chile A.G., ABD, Santiago
2. Agrupación Comunitaria Ecológica de Rodelillo, Valparaíso
3. AMAPACH, Lampa
4. Anamuri, Puerto Montt
5. Asoagro, SA, Arica
6. Asociación de Agricultores Orgánicos de Chile, Tierra Viva A.G., Santiago
7. Canasta Viva, Panquehue
8. Centro de Educación y Tecnología, CET Bio Bio, Yumbel
9. CET Chiloé, Chiloé
10. Chiloé Orgánico AG., Chiloé
11. Cooperativa La Manzana, Valdivia
12. Cooperativa Agrícola San Andrés, Calbuco
13. Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa
14. Corporación El Canelo, San Bernardo
15. Desarrollo Rural Colchagua, Colchagua
16. Echinuco, Santiago
17. Ecoferia de la Reina, Santiago
18. Ecoprimitiva, Coquimbo
19. Ecoescuela Vivencial Quillota en Transición, Quillota
20. Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santiago
21. Feria Campesina de Yumbel, Yumbel
22. Fundación Sociedades Sustentables, Santiago
23. Fundo El Manzano, Cabrero
24. Granja Budi Natural, Región de la Araucanía
25. Granja El Molino, Paine
26. Huellas Verdes, Colina
27. Huerta Caviahue- Bosque Chuchunco, Santiago
28. Huerto Hada Verde, Santiago
29. Huerto Organic, Talagante
30. Instituto del Medio Ambiente, IDMA, Santiago, Buin
31. Mesa de la Mujer Rural, Temuco
32. Movimiento Agroecológico Chileno, MACH, Santiago
33. Orgánicos 3 Valles, Putaendo
34. Parque Cultural Valparaíso, Valparaíso
35. Parque Educativo de Agrotecnologías, Linares
36. Programa Huertas Orgánicas Municipales, Comuna de la Reina, Santiago
37. Red de Agroecología y Consumo Responsable, Santiago
38. Red de Productores Orgánicos Décima Región - Los Lagos Orgánico, Puerto Montt
39. Red de Semillas Libres, Valdivia
40. Ruka Quillay, Villa Alemana
41. Tienda Bien Verde, Santiago
42. Unión Comunal de Huertos Orgánicos de Tomé, Tomé

Guardadores

Los nombres de los guardadores participantes se encuentran en el Catálogo.

Contacto

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

- **María Isabel Manzur**
- mimanzur@chilesustentable.net

1. Acedera *(Rumex acetosa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Planta perenne, se consume la hoja, se 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, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

2. Acelga *(Beta vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Acelga de hoja grande y tallo muy blanco llamada de penca blanca, de semillas café. Se hace almácigo o se siembra directo todo el año. Crece mejor en semi sombra, es tolerante a heladas y abundante.

Contactos:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Aníbal Ruiz, Ecoescuela Vivencial Quillota en Transición, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 985055735, anibal.ruiz@quillota.transicion.cl.
- Isabel Tagle, Casablanca, V Región de Valparaíso, 991352376, itaglecasali@yahoo.es.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

3. Acelga *(Beta vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Acelga color verde intenso, de tamaño mediano y hoja crespa. Es muy palatable. De siembra directa todo el año y luego se ralea. Es resistente a las altas y bajas temperaturas, se riega cuando las temperaturas son bajas. Se consume cruda o en guisos.

Contacto:
- Manuel López y Rosa Salinas, Culiprán, Melipilla, RM, 990436406, rosita@buencampo.cl.

4. Acelga *(Beta vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Acelga de hoja lisa, tallo blanco ancho. Se hace almácigo. La planta dura un año en el campo sacándole hojas. Es abundante.

Contacto:
- Claudia Cossio, Huellas Verdes, Colina, RM, 976144560, huellasverdes2011@gmail.com.
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734742, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

5. Acelga china *(Brassica pekinensis)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Planta decorativa que es una mezcla entre repollo y acelga, la hoja es verde oscura 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.

Contacto:
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

6. Acelga de penca verde y hoja verde *(Beta vulgaris)*

Características:
Acelga de tamaño mediano, se parece a una espinaca grande. Es de rico sabor. Es poco conocida y escasa.

Contacto:
- María Angélica Valdés, Llay Llay, V Región de Valparaíso, 999593812, quintadelia@gmail.com.

7. Acelga de tallo amarillo *(Beta vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Acelga de hojas verdes, tallo amarillo. Es muy decorativa, de sabor muy parecido a la acelga común.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Monte Patria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/

8. Acelga de tallo rojo, acelga púrpura o acelga betarraga *(Beta vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Acelga de hoja verde, grande y tallo color rojo. Se cultiva similar a cualquier acelga, se cultiva en siembra directa todo el año, requiere sol. El cultivo tiene una duración de dos años. Es escasa. Sabor suave, un poco dulce, sabrosa. Se usa en ensalada, tortilla, sopas, guisos, etc.

Contacto:
- Nadia San Martín, La Cisterna, RM, 988548247, nadia.sanmartincerda@gmail.com.
- Paola Santoro, Curacaví, RM, 982944610, paola@mimbacompost.cl.
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, RM, 2-2734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 9982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

9. Acelga morada *(Beta vulgaris)*

Fotografía: Loreto Olivari

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

Contacto:
- Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.

10. Achicoria *(Cichorium endivia)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta anual de hojas de color verde amarillento, angostas, crespas y con bordes fuertemente dentados, con nervadura central blanca y de sabor amargo. Resiste la helada y requiere poca agua. Es un cultivo abundante.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.

11. Achicoria corazón de oro *(Cichorium endivia)*

Fotografía: María I Manzur

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, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

12. Ají boina del fraile, ají corona de arzobispo o campanilla *(Capsicum baccatum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Ají pequeño, de 5 cm, forma de campana o corona, de color rojo al madurar. Se cultiva por almácigo a pleno sol. La planta dura más de un año. Se usa fresco para ensalada, guisos, es sabroso y poco picante. Es un cultivo escaso.

Contacto:
- Olga Mendoza, Troncal s/n, San Roque, Panquehue, V Región de Valparaíso, 974437854, oa.mendoza16@gmail.com.

13. Ají cacho de cabra *(Capsicum annuum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Ají de color rojo intenso al madurar, de sabor muy picante. La planta es bianual, pero por la helada se cultiva anualmente. La planta es más alta y de color verde más oscuro que el ají chileno de la variedad cristal. Se consume fresco, seco o en conserva. El fruto inmaduro puede consumirse en verde o esperar que cambie al color rojo cuando madure.

Contacto:
- Alejandro Zamorano, Limache, V Región de Valparaíso, 967245956, zamorano.aranda@gmail.com.
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

14. Ají cayenne *(Capsicum annuum)*

Características:
Fruto rojo, alargado. Se usa para ají seco molido, es muy picante.

Contacto:
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.
- Aníbal Araya, 995218174, anibalaraya@ug.uchile.cl.

15. Ají colorado *(Capsicum baccatum)*

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
Características: Ají de color naranja intenso, picante, se usa como condimento. Se cultiva en el Valle de Azapa.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

16. Ají cristal *(Capsicum baccatum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Ají chileno de fruto color amarillo y anaranjado cuando madura.
Requiere de mucho calor y buen riego. Es picante y abundante, se usa para condimentar las comidas.

Contacto:
- María Angélica Valdés, Llay Llay, V Región de Valparaíso, 999593812, quintadelia@gmail.com.
- Diana Strauss, Las Condes, Santiago, RM, 984272065, dianastrauss@gmail.com.
- Natalia Cuevas, Sector el Pajal, Yumbel, Feria Campesina de Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 982054229.

17. Ají jalapeño *(Capsicum annuum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Ají de origen mexicano, pequeño, de unos 7 cm, cuando madura es rojo, se cultiva en primavera, verano. Se usa como condimento, es medianamente picante. Se mantiene.

Contacto:
- Juan Pablo Infante Rogers, Huerto Organic, Km 38 ½ Autopista del Sol, Talagante, RM, 995379847, juanpabloinfante@gmail.com, www.huertorganic.cl.
- Leslie Vergara, Canasta Viva, V Región de Valparaíso, 999609503, canastaviva@gmail.com.

18. Ají pimiento pequeño *(Capsicum sp)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Ají muy picante, es anual, requiere suelo bien drenado.

Contacto:
- Florencia Señoret, Calera de Tango, RM, 984437739, florencia@spiriflores.com.

19. Ají puta madre o ají rojo pequeño *(Capsicum sp)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Ají pequeño, color rojo, muy picante. Se cría por almácigo a pleno sol. La planta dura 3 años. En Chiloé se cultiva en invernadero y es escaso. Se usa para merkén, ensaladas, cazuelas y deshidratado.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.
- Alan Ampuero Avendaño, Catrumán, Ancud, Chiloé, X Región de Los Lagos, 985935327.

20. Ají rugoso largo *(Capsicum sp)*

Fotografía: Andrea Tuczek

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

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

21. Ají verde *(Capsicum sp)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Ají producido en invernadero, se cultiva por semilla, da una planta arbustiva. Se usa como condimento en las comidas.

Contacto:
- María Antonieta Uribe Molina, El Rosario, Calbuco, X Región de Los Lagos, 997668990.

22. Ajo chileno *(Allium sativum)*

Fotografía: Maria I Manzur

Características:
Ajo antiguo, de cáscara color rosado, es de tamaño más pequeño que el ajo chino y el ajo común. Su sabor es más intenso que el ajo común. Se cultiva en otoño hasta julio, es tardío y rústico. Se mantiene.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.
- Luzmila Álvarez, Red de Semillas Libres, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.

23. Ajo chilote o blandino *(Allium ampeloprasum)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Ajo típico de Chiloé, de bulbo muy grande pero de sabor más suave que el ajo común chileno. La cabeza puede tener hasta ocho semillas cubiertas por una película de color amarillo y el interior es blanco. También puede darse redondo llamado cebolla de ajo. Se cultiva de manera directa de marzo hasta julio, se entierra dos veces su tamaño. El tallo floral crece 1.5 m, se cosecha cuando el tallo se seca. Requiere tierra fértil y suelta, se debe cambiar de lugar año a año. Se usa para condimento.

Contacto:
- Alejandro Zamorano, Limache, V Región de Valparaíso, 967245956, zamorano.aranda@gmail.com.
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734742, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

24. Ajo chino *(Allium sativum)*

Fotografía: María I Manzur

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, Santiago, RM, 2-22734742, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

25. Ajo español *(Allium sativum)*

Características:
Ajo color blanco, de cáscara rosada, más grande y tempranero que el chileno. Su sabor es igual al ajo común.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

26. Ajo mochano *(Allium sativum)*

Fotografía: Sebastián Carrasco

Características:
Ajo típico de Isla Mocha, de cabeza entre 4 a 7 cm, color rojizo, de textura muy suave, con un sabor semejante al ajo común, pero más sabroso e intenso. Se siembra entre septiembre y octubre y la cosecha es en febrero. El producto es abundante.

Contacto:
- Franklin Moya Herrera, Isla Mocha, VIII Región del Bío Bío, 995298866.

27. Albahaca *(Ocimum basilicum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta aromática de hojas verdes, semilla negra pequeña. Se cultiva por almácigo. Se usa para condimento, es abundante.

Contacto:
- Jorge Díaz, Agrupación Comunitaria Ecológica de Rodelillo, Valparaíso, V Región de Valparaíso, 986313666, jorgediazpizarro36@gmail.com.
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.
- Juan Vera, Lampa, RM, 993270989.
- Gloria Loyola Poblete, AMAPACH, Calle Lo Vargas, Parcela 19, Lote 3, Lampa, RM, 998423018, yoyilui@gmail.com.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

28. Albahaca de México *(Ocimum basilicum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Albahaca variedad mexicana, tiene la hoja más 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, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

29. Albahaca limón *(Ocimum basilicum)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Albahaca de hojas color verde limón, se siembra en primavera, verano. Se usa para condimento, es escasa.

Contacto:
- Juan Pablo Infante Rogers, Huerto Organic, Km 38 ½ Autopista del Sol, Talagante, RM, 995379847, juanpabloinfante@gmail.com, www.huertorganic.cl.
- Florencia Señoret, Calera de Tango, RM, 984437739, florencia@spiriflores.com

30. Albahaca morada o púrpura *(Ocimum tenuiflorum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Planta de hojas moradas, de olor fuerte, se siembra directo o por almácigo, se mantiene. Requiere sol, tierra fértil y bien drenada. Se siembra en primavera. En regiones frías se cultiva bajo techo o en invernadero. Las hojas aromáticas se usan como condimento.

Contacto:
- Gloria Loyola Poblete, AMAPACH, Calle Lo Vargas, Parcela 19, Lote 3, Lampa, RM, 998423018, yoyilui@gmail.com.
- Carola Donoso Castro, Nadia San Martín, Corporación el Canelo, Avenida Portales 3020, San Bernardo, RM, 2-28571943, 2-28571488, cdonosocastro@yahoo.es, nsanmartin@elcanelo.cl.

31. Albahaca sagrada o tulsi *(Ocimum tenuiflorum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es una planta sagrada, se le llama tulsi en India. La planta crece más vigorosa que la albahaca común, la flor es verde claro. Hoja de sabor dulce con un dejo amargo a anís y picante muy peculiar y más penetrante que la albahaca común. Se utiliza contra el stress. Es escasa en Chile.

Contacto:
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Patricio Lagos, Sarah Mathé, 997748852, lesbrotivoros@gmail.com.
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.

32. Alcachofa criolla *(Cynara cardunculus)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Alcachofa de inflorescencia pequeña en relación a la variedad española, con brácteas en punta. La planta es bastante grande, se pueden obtener muchos hijuelos de una sola planta. Se mantiene.

Contacto:
- Benjamín Medina, Peñalolén, RM, 962048610, benjaminrenemedina@gmail.com.

33. Alcachofa española *(Cynara cardunculus)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Alcachofa verde, redonda sin espinas, resiste las heladas. Es un cultivo abundante.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.

34. Alcachofa globo *(Cynara scolymus)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Alcachofa redonda y muy compacta. Se siembra de semilla y se empieza a cosechar al segundo año en primavera. La planta es muy grande, crece a pleno sol y sus cuidados son iguales que cualquier alcachofa.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

35. Alcaparra *(Capparis spinosa)*

Características:
Leguminosa de flores amarillas que persisten durante el invierno hasta octubre. No requiere de grandes condiciones. Es forrajera, fijadora de nitrógeno, alimenticia.

Contacto:
- Benjamín Medina, Peñalolén, RM, 962048610, benjaminrenemedina@gmail.com.

36. Alcayota *(Cucurbita ficifolia)*

Fotografía: Maria I Manzur

Características:
Planta cucurbitácea anual, trepadora, que da un fruto grande de color verde jaspeado de carne amarilla. Se siembra de manera directa en primavera cercano a algún tutor. Se utiliza en la fabricación de dulce, postres y masas dulces. Se mantiene.

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Yudith Espinoza, V Región de Valparaíso, 978085997.
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Luzmila Álvarez, Red de Semillas Libres, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.
- Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.
- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O´Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

37. Algarrobo *(Prosopis alba)*

Fotografía: Rolando González

Características:
Arbol de la familia Leguminosa, que da una vaina blanca, de unos 15 cms, un poco enroscada, mediana, de carne, dulce. La semilla es blanca, plana, dulce ácida, de 0,8 cm aproximadamente. Necesita terreno plano, sol y agua. De su vaina molida se obtiene una harina, con la que se prepara pan, postres, cochos, bebidas.

Contacto:
- William Reyes, San Pedro de Atacama, Camino a Beter s/n, ayllu de Sequitor, Región de Antofagasta, Francisca Greene, 997935451, franciscagreene@yahoo.com.

38. Algodón (Gossypium hirsutum)

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Semilla de procedencia de EE.UU., se da en forma de arbusto, la fibra es más corta que G. barbadense. Tiene una variedad de color verde que con el sol se destiñe a amarillo y una variedad café.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 98881555, prabhita@gmail.com.

39. Algodón blanco *(Gossypium barbadense)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Algodón de color blanco, de uso textil, es escaso.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

40. Algodón café *(Gossypium barbadense)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Semilla de origen del valle del Limarí y de Cabildo, muy escasa. Hay de color café que es más escasa y blanca que es más común. La planta es leñosa de forma de árbol, del tamaño de un floripondio aproximadamente, necesita humedad, se hiela en invierno y se cosecha en otoño.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

41. Amapola *(Papaver rhoeas)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta de semillas color grisáceo, de tamaño pequeño, flor simple de color lila. Se siembra al voleo al inicio del invierno. Necesita el frío del invierno. Florece desde septiembre hasta noviembre. La flor es ornamental, las semillas son comestibles, se usan en panadería. Es escasa.

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Valentina Vives, Semillas Libres de Chile, Las Condes, Santiago, RM, 968432790, semillaslibreschile@gmail.com, vives.granella@gmail.com.
- Paola Santoro, Curacaví, RM, 982944610, paola@mimbacompost.cl.
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

42. Amaranto *(Amaranthus sp)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Planta llamada también kiwicha, muy grande de como 2,5 m, la panoja puede ser rojo intenso o café, semilla muy pequeña, de colores negro, blanco, café. Se adapta a variados climas, resiste temperaturas bajas, se siembra en enero. Se consume la planta en su totalidad, las semillas se usan para postres, galletas y pan. Se tuesta el sartén y queda crocante. Es muy escasa, aunque se ha rescatado últimamente.

Contacto:
- Alejandro Zamorano, Limache, V Región de Valparaíso, 967245956, zamorano.aranda@gmail.com.
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

43. Amaranto *(Amaranthus sp)*

Características:
Semilla pequeña, color amarillo. Es escasa.

Contacto:
- Francisco Valenzuela Schulz, Parcela 13A, Fundo Alhué, Curacaví, RM, 994380771, agriculturabiodin@yahoo.com.
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

44. Amaranto *(Amaranthus sp)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un pseudo cereal de granos muy pequeños de color café o crema.
Se siembra en septiembre y se cosecha en febrero. Las semillas y hojas cocidas son comestibles. Se usa en el pan, galletas o directamente en las comidas. Es un cultivo escaso.

Contacto:
- Mónica Garrido, Valparaíso, V Región de Valparaíso, 997290649, monig8@gmail.com.
- Birgit Steinmeyer, AMAPACH, Calle Lo Vargas, Lote 6, Lampa, RM, 2-28422194, birgit@come-dor.cl.
- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O´Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.
- Mario Contreras, Chépica, VI Región de O´Higgins, mariocontrerasbustos@gmail.com.
- Catalina Reyes, Melipilla, RM, 977646230, catalinareyes6@hotmail.com.
- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

45. Amaranto cruento *(Amaranthus cruentus)*

Características:
Amaranto de panoja rosada, semillas oscuras muy pequeñas. Se cultiva por surco en primavera, es abundante pero poco conocida.

Contacto:
- Juan Vera, Lampa, RM, 993270989.

46. Amaranto negro *(Amaranthus sp)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es una planta grande de 1.5 m y panoja color púrpura, crece a pleno sol y se autosiembra. La semilla es redonda, de color negro, muy pequeña y la hoja tierna es comestible. Se siembra en primavera en lugar soleado, por voleo o almácigo y también crece silvestre. Se utiliza la semilla para diversas preparaciones. Es un alimento muy nutritivo y es escaso.

Contacto:
- Catalina Díaz De Pauw, Parcela 40, Lote 11, San Isidro, Quillota, V Región de Valparaíso, 33-2317911, 981893173, catalina.diaz@quillota.transicion.cl.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

47. Amaranto rojo *(Amaranthus sp)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Planta de panoja color rosado, semillas muy pequeñas de color rojo. Se produce mediante almácigo que se siembra al mes de haber germinado. Crece bien con poca agua, se consume su hoja y también la semilla. Se utiliza como la quinoa.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.
- Stephanie Holiman, Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM,2-22202311, apuma3@gmail.com.
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.
- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O´Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

48. Apio de ensalada *(Apium graveolens)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta de 1/2 m, frondosa, de tallos alargados, gruesos y verdes y hojas divididas. Se siembra por almácigo o directo, requiere suelo fértil, humedad abundante, crece entre marzo a agosto. Se usa para ensalada y engorda de pollos. Se debe amarrar sino crece desparramada. La semilla es como la del perejil.

Contacto:
- Aníbal Ruiz, Ecoescuela Vivencial Quillota en Transición, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 985055735, anibal.ruiz@quillota.transicion.cl.
- Efren Carrizo, Sector Los Corrales s/n, Las Palmas, Olmué, V Región de Valparaíso, efrencarrizo@gmail.com.
- Víctor Araya y Marta Bustos, Ruka Quillay, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 978507253, contacto@emprendoverde.cl.
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

49. Apio papa *(Apium graveolens)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Papa de color blanco, requiere temperaturas cálidas, es escasa.

Contacto:
- Alejandro Zamorano, Limache, V Región de Valparaíso, 967245956, zamorano.aranda@gmail.com.

50. Arándano, mora, morón *(Vaccinium myrtillus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Fruto pequeño, color azul oscuro. Crece silvestre y se cultiva. Se consume en estado natural, congelado o para mermeladas. Tiene uso medicinal. Se mantiene.

Contacto:
- Nelson Valenzuela Lillo, Longaví, VII Región del Maule, 993117235, nelsonhugo71@hotmail.com.

51. Arroz *(Oryza sativa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Arroz aromático, proviene de los cultivos de Fukoaka, variedad escasa.

Contacto:
- Francisco Valenzuela Schulz, Parcela 13A, Fundo Alhué, Curacaví, RM, 994380771, agriculturabiodin@yahoo.com.

52. Arveja *(Pisum sativum)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

53. Arveja *(Pisum sativum)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

54. Arveja *(Pisum sativum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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 pájaros abren el capi y se la comen. En Melipilla la mata crece más, 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, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

55. Arveja *(Pisum sativum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Gladys Gallardo, Cooperativa San Andrés, Calbuco, X Región de Los Lagos, 984240254.

56. Arveja *(Pisum sativum)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Arvejas de exquisito sabor, se usa para mote, guisos y ensaladas. Es común.

Contacto:

- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

57. Arveja *(Pisum sativum)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Arvejas de color verde, lisas, se cultivan junto con las habas y requiere poco fertilizante. Se consume en ensaladas, guisos y cazuela, el cultivo se mantiene.

Contacto:

- Alan Ampuero Avendaño, Catrumán, Ancud, Chiloé, X Región de Los Lagos, 985935327.

58. Arveja *(Pisum sativum)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Arveja trepadora, se pueden comer tiernas, crudas o cocinadas.

Contacto:
- Sofía Merino, Reñaca, V Región de Valparaíso, 976185431, sofia@naceunasemilla.com, www.naceunasemilla.com.

59. Arveja amapola *(Pisum sativum)*

Fotografía: Luis Martínez

Características:
Arveja antigua de grano blanco, liso, tamaño grande y blando, para consumo fresco para ensaladas o seco para guisos. Se usa para preparar muday. Se siembra entre agosto y diciembre y se cosecha entre diciembre a marzo. No requiere suelos tan fértiles. Es escasa.

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Bernardo Lepumán Namoncura, Ponotro, Cañete, VIII Región del Bío Bío, 976374072.

60. Arveja amarilla *(Pisum sativum)*

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

Contacto:
- Margarita Cid Ritz, Laja, VIII Región del Bío Bío, 981236952.
- Juan Tapia, Los Ángeles, VIII Región del Bío Bío, CET Programa Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

61. Arveja antigua *(Pisum sativum)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Planta alta con tallo delicado. Se siembra de otoño hasta la primavera con más humedad. Requiere de tutores. Se puede comer las vainas tiernas y las semillas verdes o secas. Es escasa.

Contacto:
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

62. Arveja arrugada *(Pisum sativum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Se siembra en septiembre, puede ir acompañada de alguna planta que le sirva de guía o de sujeción.

Contacto:
- Francisco Cayún, Puerto Saavedra, Comunidad Komopuyi, IX Región de la Araucanía, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl.

63. Arveja blanca *(Pisum sativum)*

Características:
Arveja pequeña, de color blanco, blandas, se cultiva en invierno. Se consume verde en ensalada y seca como legumbre. Es abundante.

Contacto:
- Bárbara del Campo, Vicuña, IV Región de Coquimbo, 976582007, paramadhama@hotmail.com.

64. Arveja botánica o entera *(Pisum sativum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Arveja de grano verde claro, redondo y liso. Se usa para seco, para arveja partida y harina. Planta guiadora, de flores blancas. Se siembra en julio y se cosecha en enero.

Contacto:
- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Clara Lira y Pedro Lagos, local 56, Mercado de Chillán, VIII Región del Bío Bío.

65. Arveja botrillo *(Pisum sativum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Rubi Pavez, X Región de Los Lagos.

66. Arveja cobre *(Pisum sativum)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 93497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

67. Arveja cobre *(Pisum sativum)*

Fotografía: Karina San Martín

Características:
Resistente al frío.

Contacto:
- Eriss Coronado, Temuco, IX Región de la Araucanía, 994595954, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 93497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

68. Arveja chanchera *(Pisum sativum)*

Fotografía: Valeria Mellado

Características:
Semilla antigua, la planta alcanza los 60 cm de alto, de vainas y granos pequeños, redondos, de color verde claro. Se siembra entre abril y mayo, asociadas con habas para que guíen las plantas y evitar el tizón. La cosecha es entre octubre y noviembre. El grano cocido es de sabor dulce, para ensaladas y guisos. Se está perdiendo.

Contacto:
- Luis Patricio Seguel Zapata, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 997359899.

69. Arveja chilota *(Pisum sativum)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Arveja de sabor dulce similar a las variedades tradicionales, crece en condiciones de escasa luz y requiere mucha humedad, se mantiene.

Contacto:
- Sebastián Cordero, Valparaíso, V Región de Valparaíso, 999634969, huertorganicoparquelitre@hotmail.com.

70. Arveja común *(Pisum sativum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Arveja verde común, de siembra directa o en almácigo, se mantiene.

Contacto:
- Sebastián Cordero, Valparaíso, V Región de Valparaíso, 999963496, huertorganicoparquelitre@hotmail.com.

71. Arveja de Ensenada *(Pisum sativum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es proveniente de trueque, la guardadora no la ha cultivado.

Contacto:
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

72. Arveja del sur de Brasil *(Pisum sativum)*

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 (QEPD), Tierra Viva, Talagante, RM, Francisco Miranda Rottmann, 2-28153543, 2-28155865.

73. Arveja grano de oro *(Pisum sativum)*

Fotografía: Luis Martínez

Características:
Arveja antigua de grano color blanco, tamaño mediano y sabroso para comer en capi. Se consume fresca, para ensaladas y muday. Se siembra entre agosto y octubre en luna nueva y se cosecha entre diciembre y marzo. Es escasa.

Contacto:
- Lautaro Hugo Lepumán Lincopi, Ponotro, Cañete, VIII Región del Bío Bío, 986390527.

74. Arveja jaspeada *(Pisum sativum)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Planta muy alta y trepadora, de tallo fino y flores fucsias. Se cultiva en otoño para cosechar en primavera, verano. Las arvejas secas se usan para guisos y sopas. Es escasa.

Contacto:
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

75. Arveja siete semanas *(Pisum sativum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Arveja de Villarrica, son de la variedad 7 semanas. Es una arveja color verde, redonda, lisa, no se arruga. Es precoz, el período entre siembra y cosecha son siete semanas.

Contacto:
- Gloria Loyola Poblete, AMAPACH, Calle Lo Vargas, Parcela 19, Lote 3, Lampa, RM, 998423018, yoyilui@gmail.com.

76. Arveja sin hila *(Pisum sativum)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Arveja de vaina plana y grano café claro. La planta crece alta y se guía con varas, produce a los 3 a 4 meses. Se siembra directo, dos semillas en tierra bien abonada, en mayo en la zona central. Se consume su vaina entera en verde, cocida en ensalada o cazuela. Es sabrosa de sabor dulce. Las arvejas sinhila son cultivadas para el consumo de sus vainas por que no presentan hilo.

Contacto:
- Paola Santoro, Curacaví, RM, 982944610, paola@mimbacompost.cl.
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.
- María Martínez Negrete, VIII Región del Bío Bío, 997116599.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Ana Delia Tellez Quinan, Anamuri, Puerto Montt, X Región de Los Lagos, 997776847, anadelia.tellez@gmail.com.

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

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Luis Piticona, Toltén, Pucoyán, IX Región de la Araucanía, 985191454, ipiticona@gmail.com.

78. Arveja sin hilo *(Pisum sativum)*

Fotografía: Karina San Martín

Características:
La guardadora recibió esta semilla de herencia de su suegra.

Contacto:
- Eriss Coronado, Temuco, IX Región de la Araucanía, 994595954, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

79. Arveja utrillo o reineta *(Pisum sativum)*

Fotografía: Rodolfo Mathis

Características:
Variedad moderna, de grano de gran tamaño, color verde y amarillo y arrugado cuando seco. Se siembra entre junio a septiembre. Se usa para fresco.

Contacto:
- Clara Lira y Pedro Lagos, local 56, Mercado de Chillán, Chillán, VIII Región del Bío Bío.

80. Arveja verde *(Pisum sativum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Margarita Cid, Laja, VIII Región del Bío Bío, 981236952, CET Programa Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

81. Arveja verde lisa *(Pisum sativum)*

Características:
Planta trepadora, crece hasta 1 m. Las semillas son verdes, lisas de sabor dulce. Se siembra en otoño directo. Se puede comer cruda o cocida, asimismo las vainas y las puntas cuando estan tiernas. Es escasa.

Contacto:
- Stephanie Holiman, Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

82. Arvejón *(Pisum sativum)*

Características:
Semilla color verde muy clarita. De las comunidades mapuches.

Contacto:
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.

83. Arvejón dulce *(Pisum sativum)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Arveja de color verde, grande, de vaina muy grande, requiere suelos drenados y clima más frío. Se cultiva con soporte donde se guíe. Se usa verde en ensalada y cazuela.

Contacto:
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

84. Arvejón sin hilo *(Pisum sativum)*

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

Contacto:
- Berta Barrera, Santa Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

85. Avena *(Avena sativa)*

Fotografía: Oscar Lama

Contacto:

- Viviana Núñez, Parque Cultural Valparaíso, V Región de Valparaíso, vivinunezoyarzun@gmail.com.

86. Azafrán *(Crocus sativus)*

Fotografía: Karina San Martín

Características:
Planta de bulbo, de flor color violeta, su estigma rojo anaranjado se usa como condimento, para hacer dulces, darle color a las comidas y en la mistela. Sirve además para teñir lana y es muy bueno para el corazón.

Contacto:

- María Inés Turra, Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región del Bío Bío, 999837723.
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

87. Berenjena *(Solanum melongena)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Planta de 30 a 35 cm de alto, fruto color morado, se cultiva a pleno sol. Se hace almácigo y se demora 3 meses en ser transplantada. 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, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

88. Berenjena larga *(Solanum melongena)*

Características:
Berenjena larga y engrosada, se cosecha la semilla cuando se pone café.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

89. Berenjena larga morada *(Solanum melongena)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

90. Berenjena verde *long green (Solanum melongena)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Berenjena de color verde claro, forma de serpiente, traída de un horticultor orgánico de Francia. El fruto es pequeño, de sabor similar a la berenjena común y muy decorativa. Se usa como elemento gourmet y es escasa.

Contacto:
- Patricio Lagos, Sarah Mathé, Maipú, RM, 997748852, lesbrotivoros@gmail.com.

91. Berro *(Nasturtium officinale)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Hortaliza silvestre que crece en lugares con mucha humedad. La planta es de unos 20 a 30 cm, con hojas verdes, pequeñas, de forma redonda, suave y sabor amargo picante, su flor es amarilla. Su semilla es café chica. Se consume cruda, en pebre o ensalada. El berro también se puede cultivar en almácigo durante la época de lluvias, en mayo o junio. La cosecha o recolección es en noviembre. Se mantiene.

Contacto:
- María del Carmen Luarte Morales, Unión Comunal de Huertos Orgánicos de Tomé, Tomé, VIII Región del Bío Bío, 996268866.
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, 990089573.

92. Berza *(Brassica oleracea)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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 más 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, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

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

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta de hoja morada y raíz redondeada y algo achatada de color rojo. Se prepara un almácigo y se siembra con la luna menguante. Se puede sembrar todo el año en la RM y se demora 4 meses en dar. Requiere suelo fértil alto en potasio, buen riego y humedad uniforme. Se utiliza en ensaladas. Es un cultivo abundante.

Contacto:
- Carola Donoso Castro, Nadia San Martín, Corporación el Canelo, Avenida Portales 3020, San Bernardo, RM, 2-28571943, 2-28571488, cdonosocastro@yahoo.es, nsanmartin@elcanelo.cl.
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

94. Brócoli *(Brassica oleracea italica)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta de gran tamaño, de más de 1 m de altura, la flor carnosa se consume en su etapa verde. De sabor suave, se cultiva durante todo el año, por almácigo. Requiere de clima fresco, resiste la helada.

Contacto:
- Isabel Tagle, Casablanca, V Región de Valparaíso, 991352376, itaglecasali@yahoo.es.
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Aníbal Ruiz, Ecoescuela Vivencial Quillota en Transición, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 985055735, anibal.ruiz@quillota.transicion.cl.
- Nadia San Martín, La Cisterna, RM, 988548247, nadia.sanmartincerda@gmail.com.

95. Brócoli ramoso calabrés *(Brassica oleracea italica)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Planta fuerte con amplias hojas y una cabeza principal verde oscuro azuláceo de unos 13 cm de diámetro. Después del corte de la cabeza, salen múltiples ramitas laterales que se pueden cosechar hasta la llegada de las heladas en invierno o la floración en verano y también se pueden consumir las hojas. Excelente para huertos domésticos. Tolera la compañía de plantas aromáticas y aliños, papas, apio, cebolla, betarraga. No tolera como vecinos a la frutilla, tomates y porotos. Produce dos cultivos al año, en otoño y en primavera. Se debe preparar almácigos y trasplantar en unos 30 días a una distancia de 50 cm a pleno sol. Necesita suelo rico y no se debe jamás replantar en un mismo sitio sin rotación. No es apta para regiones calurosas. Se cosecha a los 2 a 3 meses.

Contacto:
- Marcia Souza da Silva, San Antonio, V Región de Valparaíso, 973448323, marciakokopelli@gmail.com.

96. Caigua *(Cyclanthera pedata)*

Fotografía: Nancy Alanoca

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, Valle de Azapa, XV Región.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

97. Caigua negra *(Cyclathera pedata)*

Fotografía: Karina San Martín

Contacto:

- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

98. Calabacita, calabaza o calabaza chica *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: María I Manzur

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:

- Gabriela Briones, Sector Cambrales norte, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 986746316.

99. Calabaza

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Calabaza de tamaño medio, y carnosidad media.

Contacto:

- Claudia Núñez, Orgánicos 3 Valles, Putaendo, V Región de Valparaíso, 998629437, cnunezpolanco@gmail.com..

100. Calabaza *(Cucurbita maxima)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Se usa para ornamento, es introducida.

Contacto:
- Miguel Romero, El Pajal, Feria Campesina de Yumbel, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

101. Calabaza *(Lagenaria siceraria)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Calabaza amarilla mediana.

Contacto:
- María Eugenia Pilar, Los Ángeles, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

102. Calabaza

Fotografía: Maria I Manzur

Contacto:
- María Inés Turra, Cabrero, Camino a Campanario, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

103. Calabaza

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Patricia Diaz, Tomé, VIII Región del Bío Bío, 41-2889524, 996816399.

104. Calabaza *(Lagenaria siceraria)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:

- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

105. Calabaza, zapallito flor *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un zapallo aplanado en forma de flor, de color amarillo. Crece muy rápido y hay que estar atento para que no se pase antes de usarlo. Es muy ornamental. Al principio de temporada bota mucho fruto inmaduro.

Contacto:

- Miguel Romero, El Pajal, Feria Campesina de Yumbel, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

106. Calabaza, zapallo sombrero turco *(Cucurbita maxima)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Zapallo blanco por abajo con sombrero rojo, se usa para sopa, tiene poca carne, es decorativo y comestible, es escaso.

Contacto:
- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O´Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.

107. Calabaza amarilla *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Calabaza amarilla, redonda con puntas.

Contacto:
- Mireya Crisoto, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

108. Calabaza amarilla *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: Maria I Manzur

Características:
Calabazas ornamentales introducidas.

Contacto:
- Corina Inostroza, Río Claro, 42-1974609, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

109. Calabaza de agua *(Lagenaria siceraria)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Calabaza ornamental de tamaño grande en forma de S, más gruesas en la base. Se usa seca para envase de agua o vino, no se come. La planta da guías muy largas, 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. Son ásperas y tóxicas, la mata tiene un olor muy fuerte y picante.

Contacto:
- Claudia Cossio, Huellas Verdes, Colina, RM, 976144560, huellasverdes2011@gmail.com.
- Carmen Abuhadba, carmenpaz@gmail.com.
- Mireya Crisoto y Miguel Romero, El Pajal, Feria Campesina de Yumbel, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

110. Calabaza duende *(Cucurbita maxima)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

111. Calabaza estrella *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Planta rastrera parecida en tamaño al zapallo italiano, el fruto es de color blanco, redondo con puntas. Se siembra directa en primavera en tierra abonada con compost. Se puede comer entera, la cáscara, carne y semillas. Es escasa.

Contacto:
- Stephanie Holiman, Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

112. Calabaza grande naranja *(Cucurbita maxima)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Calabaza de tamaño grande, de color naranja.

Contacto:
- Nelly Amesti, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 998971852.

113. Calabaza huevo *(Lagenaria siceraria)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- Mireya Crisoto, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

114. Calabaza huevito *(Lagenaria siceraria)*

Fotografía: Maria I Manzur

Características:
Calabaza blanca de forma de huevo. Se consume nueva como zapallito verde y también madura.

Contacto:
- Gabriela Briones, Sector Cambrales norte, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 986746316.

115. Calabaza naranja

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Calabaza de color naranja, de tamaño pequeño, sabor concentrado. Se cultiva de siembra directa en octubre, se entierra dos veces su tamaño. Es un alimento abundante.

Contacto:
- Luz Álvarez Uribe, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.

116. Calabaza ornamental *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Calabaza redonda en forma de estrella, ornamental.

Contacto:
- Berta Barrera, Santa Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

117. Calabaza ornamental *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Calabaza blanca, redonda, con estrías.

Contacto:
- Fabiola Salazar, Chillán, fsalazar@permaculturachillan.cl, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

118. Calabaza ornamental *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Calabaza ornamental blanca, con puntas hacia arriba.

Contacto:
- Isabel Morales, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío.
- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

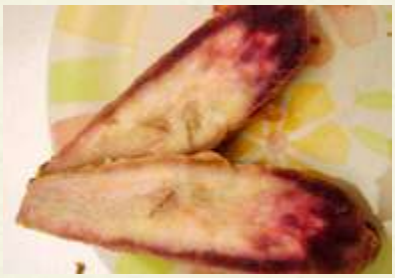
119. Calabaza redonda amarilla chica

Fotografía: María I Manzur

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, Santiago, RM, 2-22734742, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

120. Camote blanco *(Ipomoea batatas)*



Fotografía: Rodrigo Pino

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

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

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

Fotografía: Rodrigo Pino

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:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

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

Características:
Camote muy antiguo, esta perdido.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

123. Cebolla blanca *(Allium cepa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Esta cebolla se consume fresca o cocida, la semilla proviene de Nos, RM, y es abundante.

Contacto:
- Francisco Toro Maturana, Peor es Nada, Población Alborada, Chimbarongo, VI Región de O´Higgins, 978543911, franciscoandres1990@gmail.com.

124. Cebolla blanca de guarda *(Allium cepa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Cebolla blanca de sabor suave, su semilla es negra y pequeña, se siembra por almácigo, la planta necesita pleno sol y riego continuo. El cultivo se mantiene.

Contacto:
- Olga Mendoza, Troncal s/n, San Roque, Panquehue, V Región de Valparaíso, 974437854, oa.mendoza16@gmail.com.

125. Cebolla de Chépica *(Allium cepa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Cebolla de color naranjo dorado, grande y firme. Requiere manejos propios del cultivo de la cebolla, se cultiva por almácigo, se trasplanta cuando tenga 20 cm de altura, a 9 cm entre planta, entre más cerca menor calibre. Se riega sin inundar el cultivo, es importante controlar la maleza, requiere un buen curado para tener una larga pos-cosecha. Se mantiene.

Contacto:
- Renato Tobar y Rosa Salinas, Chépica, VI Región de O´Higgins, 990436406, rosita@buencampo.cl.

126. Cebolla morada *(Allium cepa)*

Fotografía: Maria I Manzur

Características:
Cebolla de color morado, sabor suave, se siembra por almácigo, la planta necesita pleno sol y riego continuo. Es una variedad escasa.

Contacto:
- Olga Mendoza, Troncal s/n, San Roque, Panquehue, V Región de Valparaíso, 974437854, oa.mendoza16@gmail.com.

127. Cebolla valenciana o grano de oro *(Allium cepa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Cebolla llamada grano de oro, es muy grande, de bulbo dorado, redondo, dura. Se cultiva por almácigo. Se usa para consumo y para guarda, en ensaladas y guisos. Es abundante.

Contacto:
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.

128. Cebollín *(Allium schoenoprasum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta con bulbo blanco engrosado, se come las hojas y el bulbo. Ocupa poco espacio y crece en todo tipo de suelos.

Contacto:
- Sofía Merino, Reñaca, V Región de Valparaíso, 976185431, sofia@naceunasemilla.com , www.naceunasemilla.com.
- María Eugenia Pilar, Los Ángeles, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

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

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

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

130. Cebollín morado *(Allium schoenoprasum)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Cebollín verde de tallo morado. Se cultiva todo el año. De uso culinario, es escaso.

Contacto:
- Juan Pablo Infante Rogers, Huerto Organic, Km 38 ½ Autopista del Sol, Talagante, RM, 995379847, juanpabloinfante@gmail.com, www.huertorganic.cl.

131. Centeno *(Secale cereale)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Se siembra en otoño y la cosecha es bien avanzada la primavera.

Contacto:
- Mario Contreras, Chépica, VI Región de O´Higgins, mariocontrerasbustos@gmail.com
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

132. Centeno *(Secale cereale)*

Fotografía: Maria I Manzur

Características:
Centeno de invierno, tolerante a sequía. Sirve para harina.

Contacto:
- Jorge Carrión, Fundo El Manzano, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 43-2971654, 999561157, jorge.ecoescuela@gmail.com.

133. Chalota *(Allium cepa var. aggregatum)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Planta parecida a la cebolla, que se dividen formando bulbos pequeños, de color amarillo dorado, parecidos a la cabeza de ajo, puede dar hasta 6 bulbos. De sabor parecido a la cebolla pero más suave. Se cultiva a la sombra en tierra abonada. Se usa para pebre, aliño, ensalada, escabeche. Se mantiene.

Contacto:
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.
- María Luisa Mena Millao, Padre las Casas, sector Cunco Chico, Temuco, IX Región de la Araucanía, 983860566, mmenamillao@yahoo.es.
- Gladys Gallardo, Cooperativa San Andrés, Calbuco, X Región de Los Lagos, 984240254.

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

Fotografía: María I Manzur

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, Porvenir, XII Región de Magallanes, 61-4597870, 999988786, isaias.vivar@idma.cl.

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

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

136. Chalota roja *(Allium cepa var. aggregatum)*

Fotografía: Sebastián Carrasco

Características:
Chalota exclusiva de isla Mocha, de forma similar a un diente de ajo, pero mucho más grande, de un color anaranjado o rojizo, de textura suave, con líneas paralelas, con un sabor y aroma intensos parecido a la cebolla común. Se siembran los bulbos la primera semana de octubre y se cosechan en febrero. Es escasa.

Contacto:
- Nazario Herrera Durán, Isla Mocha, VIII Región del Bío Bío, 997813443.

137. Chalota roja *(Allium cepa var. aggregatum)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Cebolla color roja morada, sabor fuerte. Se cultiva cortando las cebollitas por la mitad (capar) en hileras. Se usa para escabeche. Es escasa.

Contacto:
- María Antonieta Uribe Molina, El Rosario, Calbuco, X Región de Los Lagos, 997668990.
- Rosa Andina Curiñán Ayancan, Punta Chilen s/n, Ancud, Chiloé, X Región de Los Lagos, 989061084, 997313617.

138. Chalota tres pesos *(Allium cepa var. aggregatum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Fidel Pulquillanca, San José de la Mariquina, XIV Región de Los Ríos.

139. Chancudo

Fotografía: María I Manzur

Características:
Se usa para aliño.

Contacto:
- María Eugenia Pilar, Los Ángeles, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

140. Chaskú *(Satureja hortensis)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta aromática del sur de Chile, parecida al tomillo, aunque de sabor más fuerte y picante, utilizada como condimento. Es herbácea, anual, crece de 20 a 40 cm de alto, sus tallos se ramifican desde muy abajo. Las hojas son blandas, angostas y alargadas. Florece en primavera y otoño. Las flores son pequeñas, de color blanco o rosado. Es común en el sur.

Contacto:
- Luis Patricio Seguel Zapata, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 997359899.

141. Chañar *(Geoffroea decorticans)*

Fotografía: Rolando González

Características:
Árbol silvestre que da un fruto redondo, café anaranjado, muy dulce, de tamaño grande de 3 cm de diámetro, con bastante carne. Crece en la zona norte del país, en San Pedro de Atacama. Es un árbol de uso múltiple. Su fruto es un alimento para humanos y animales, usado por los atacameños en postres. Los frutos, flores y corteza se usan como medicina para el sistema respiratorio. El árbol se utiliza como cerco vivo, la madera para estructuras, cierres y utensilios varios.

Contacto:
- William Reyes, Camino a Beter s/n, ayllu de Sequitor, San Pedro de Atacama, II Región de Antofagasta, Francisca Greene, 997935451, franciscagreene@yahoo.com.

142. Chia *(Salvia hispanica)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta que crece 1.20 m aproximadamente, las semillas se siembran de forma directa, por 4 a 5 meses hasta cosechar la semilla. Es un buen alimento y es medicinal.

Contacto:
- Catalina Díaz De Pauw, Parcela 40, Lote 11, San Isidro, Quillota, V Región de Valparaíso, 33-2317911, 981893173, catalina.diaz@quillota.transicion.cl.

143. Chíchara *(Lathyrus sativus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
La chíchara es una variante más pequeña y de menor presencia que el chícharo, es de grano de color blanco crema, de forma algo cuadrada y de textura lisa. Las plantas pueden alcanzar los 50 cm, son de follaje verde claro con flores de color blanco, que producen vainas con 2 granos. Se consumen el grano seco. Se siembra en noviembre y cosecha entre marzo y abril. Es un producto escaso.

Contacto:
- Tomás Gutiérrez Araneda (Don Cheyo), Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 976285692.

144. Chícharo *(Lathyrus sativus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Leguminosa de cultivo tradicional en Chile, de grano pequeño, color blanco crema, de forma algo cuadrada y de textura lisa. Las plantas pueden alcanzar los 50 cm, son de follaje verde claro con hojas redondas y pequeñas, flores de color blanco, que producen vainas con dos granos. Se consumen el grano seco o las vainas tiernas. Se siembra en primavera al voleo o en hileras y se cosecha entre marzo y abril. Contiene altos niveles de proteína, es muy resistenta a la sequía y los suelos marginales. Es un producto escaso.

Contacto:
- Viviana Núñez, Parque Cultural Valparaíso, V Región de Valparaíso, vivinunezoyarzun@gmail.com.
- Marcia Souza da Silva, San Antonio, V Región de Valparaíso, 973448323, marciakokopelli@gmail.com.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

145. Chícharo de vega *(Lathyrus sativus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es más sabroso que el garbanzo, se remoja, es blando. Necesita humedad.

Contacto:
- Matilda Quiroz, El Torreón, Yumbel, Feria Campesina de Yumbel, VIII Región del Bío Bio, 997914795.

146. Chirimoya local de La Serena *(Annona cherimola)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Chirimoya de una variedad local de La Serena, de color verde con manchas negruzcas, de sabor dulce incomparable. Es escasa.

Contacto:
- Eduardo Galvez, La Serena, IV Región de Coquimbo, Rosa Salinas, 990436406, rosita@buencampo.cl.

147. Chirivia *(Pastinaca sativa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Cultivo similar a la zanahoria, da una raíz de color blanquecina a amarillenta con más sabor. Requiere tierra suelta.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.

148. Chirivia de Argentina *(Pastinaca sativa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Raíz de la zona del Bolsón, se cultiva en Ecoaldea, se emplea como hortaliza.

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

149. Chufa *(Cyperus esculentus)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Es una planta pariente del papiro. Alcanza unos 40 a 50 cm de alto y posee un sistema radicular rizomático, en el que se forman las chufas que crecen bajo el suelo. Se da a pleno sol, en suelo arenoso y con riego pues necesita humedad. Fácilmente se transforma en maleza por lo que hay que contenerla muy bien. Se siembra en primavera, se cosecha en otoño. Una vez cosechada se deja secar a pleno sol unos días, si no, no se pone dulce. Se guarda seca y se hidrata cuando se quiere consumir. Es crujiente y húmeda. Se usa como aperitivo. También se hace horchata pasándola por la juguera con azúcar y agua, y se toma helada.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

150. Ciboulette o cebollino francés *(Allium schoenoprasum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta de hojas verdes, huecas, largas y finas, que se usa como condimento. Posee un bulbo simple, con tendencia a dividirse, requiere terrenos con buen drenaje y exposición a pleno o medio sol. Se multiplica mejor por división de bulbillos. Tiene un suave gusto a cebolla. Se utiliza como adorno y aderezo en ensaladas, salsas y sopas. Es abundante.

Contacto:
- Carola Donoso Castro, Nadia San Martín, Corporación el Canelo, Avenida Portales 3020, San Bernardo, RM, 2-28571943, 2-28571488, cdonosocastro@yahoo.es, nsanmartin@elcanelo.cl.
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

151. Cilantro *(Coriandrum sativum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta herbácea, pequeña, anual, de hojas verdes, compuestas, de sabor suave y muy aromáticas. Da flores blancas y semilla de color café, de sabor y olor característico. Se cultiva por siembra directa casi todo el año. Se usan las hojas y las semillas como condimento. Es abundante.

Contacto:
- Pamela Contreras, Casablanca, V Región de Valparaíso, pamecaraus@gmail.com.
- María Angélica Valdés, Llay Llay, V Región de Valparaíso, 999593812, quintadelia@gmail.com.
- Alejandra Olmos, Lo Barnechea, RM, 984179815, ale.armonia@hotmail.es.
- Jorge Díaz, Agrupación Comunitaria Ecológica de Rodelillo, Valparaíso, V Región de Valparaíso, 986313666, jorgediazpizarro36@gmail.com.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

152. Ciruela *(Prunus domestica)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Fruto pequeño, alargado, muy oscuro, carnoso y dulce. Es escaso.

Contacto:
- Yudith Espinoza, V Región de Valparaíso, 978085997.

153. Ciruela negra tintorera *(Prunus domestica)*

Fotografía: Oscar Lama

Contacto:
- Carlos Villablanca, Maipú, RM, 985578503, 2-24417106, carlosvillablanca22@hotmail.com.

154. Curahuilla *(Sorghum vulgare)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Planta alta de hasta 2,5 m parecida al maíz. Da un grano pequeño, redondo, de color rojizo, en una panoja sobre las cañas. Una vez seco se cosecha el grano para alimentación de aves, su escobajo es usado en la confección de escobas y escobillones. Se mantiene.

Contacto:
- Francisco Valenzuela Schulz, Parcela 13A, Fundo Alhué, Curacaví, RM, 994380771, agriculturabiodin@yahoo.com.
- Renato Gatica Polanco, Av San Antonio 0390b, El Monte, Melipilla, RM, 962466299, renato.gatica@saboresdelmonte.cl.

155. Damasco agridulce *(Prunus armeniaca)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Damasco pequeño, color amarillo anaranjado, de sabor agridulce. Es una variedad muy antigua. La cosecha es entre diciembre y abril, se usa para jugo y postres. Es escaso.

Contacto:
- Natanael Vivanco, Alto del Carmen, III Región de Atacama, 978156642, natanael.vivanco@huascoalto.com.
- Alejandra Araya, 983620838, alajandyaraya@gmail.com

156. Durazno betarraga (Zaragoza) *(Prunus persica)*

Fotografía: Valeria Mellado

Características:
Variedad muy antigua del sur de Chile, era el único durazno que antes había. Es de fruto redondo, de 4 a 6 cm de diámetro, de cáscara color betarraga pálida, aterciopelada, interior color betarraga intenso, textura fibrosa y sabor dulce. El árbol es muy rústico y es escaso. Los frutos maduran en febrero. Se cultiva por semilla. Se consume en estado natural y en mermelada. Es escaso.

Contacto:
- Nelson Valenzuela Lillo, Longaví, VII Región del Maule, 993117235, nelsonhugo71@hotmail.com.
- María Martinez Negrete, 997116599, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Fidel Melgarejo Quiroz, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 982284211.
- Valeria Mellado, Chillán, VIII Región del Bío Bío, 998862835, valmellado@yahoo.es.

157. Durazno blanquillo *(Prunus persica)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

158. Durazno tomate *(Prunus persica)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
El árbol es como el durazno común, los frutos crecen en racimos. Son de forma achatada, de 8 a 9 cm de diámetro, de cáscara peluda, color amarillo rojizo, pulpa blanca, cuesco pequeño, muy dulce, jugoso y carnoso. Es escaso.

Contacto:
- María Toro, huerta de don Jorge Pérez de Quebrada Herrera, Putaendo, V Región de Valparaíso, 990919044.
- Irma Tobar, Parcela 11, San Esteban, Los Andes, V Región de Valparaíso, 34-2480262.

159. Eneldo *(Anethum graveolens)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Planta herbácea, pariente del perejil, aromática, de color verduzco, de tamaño mediano. Se cultiva mediante almácigo y transplante, se usa como especia y es escasa.

Contacto:
- María Ximena Burgos Soto (mamá) y Estefania Martínez (hija), Lagunitas, Km 3.7, Camino El Tepual, Campo Victoria, Puerto Montt, X Región de Los Lagos, 65-2284709, 988694048, darkkittyta@yahoo.es.

160. Espárrago *(Asparagus officinalis)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Espárragos largos. Es una planta perenne que da al tercer año.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.

161. Espárrago *(Asparagus officinalis)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Espárrago blanco, grueso, carnoso. La planta se aporca y requiere humedad. La semilla se obtiene de una berry redonda y roja. Es abundante.

Contacto:
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

162. Espelta *(Triticum spelta)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Es una variedad muy antigua de trigo. Es un cultivo muy bonito. Se siembra en otoño y se cosecha bien avanzada la primavera. Se da muy bien en Chicureo.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 98881555, prabhita@gmail.com.

163. Espinaca *(Spinacia oleracea)*

Fotografía: María I Manzur

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 Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Maria Antonieta Cabezas, Monteaguila, VIII Región del Bio Bío, 90089573.

164. Espinaca amarilla *(Spinacia oleracea)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Espinaca de color amarillo claro, es de pocas hojas, se usa en ensalada y es un cultivo abundante.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.

165. Estragón *(Artemisia dracunculus)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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 similar a la del orégano.

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

166. Frambuesa *(Rubus idaeus)*

Fotografía: Nelson Valenzuela

Características:
Fruto color rojo, rosado, rosado morado, de sabor dulce-ácido. La planta mide de 1 a 1.8 m de alto, requiere riego, desmalezado con azadón, poda a piso en julio de cada año, se reproduce por raíces. Se consume en forma natural y congeladas, para jugos, mermeladas, repostería, postres, etc. Es abundante.

Contacto:
- Nelson Valenzuela Lillo, Longaví, Maule, VII Región del Maule, 993117235, nelsonhugo71@hotmail.com.

167. Frutal mezcla frambuesa mora

Fotografía: Álvaro Pumarino

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:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

168. Garbanza *(Cicer arietinum)*

Características:
La garbanza es similar al garbanzo pero de mayor tamaño.

Contacto:
- Juan Moreno Rivas, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 994283807.

169. Garbanzo *(Cicer arietinum)*

Fotografía: Luz Alejandra Melgarejo

Características:
Es una leguminosa de rico sabor. Se cultiva en lomaje y secano.
Prefiere tierra no arcillosa y que conserve bien la humedad. Se siembra en septiembre, en menguante, para que el grano sea más blando, y se cosecha en enero. Se consumen cocidos en guisos con verduras o tostado para harina.

Contacto:
- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Juan Moreno Rivas, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 994283807.
- Alberto Tacón, Cooperativa La Manzana, Valdivia, XIV Región de los Ríos, 63-2242422, albertotacon@gmail.com.

170. Garbanzo negro *(Cicer arietinum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Garbanzo de color negro, de nombre kabouli. Es escaso.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

171. Granada *(Punica granatum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:

Contacto:
- Gabriela Briones, Sector Cambrales norte, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 986746316.

172. Grunkohl *(Brassica oleracea)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Rosa Salinas, 990436406, rosita@buencampo.cl.

173. Guacatay *(Tagetes minuta)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Hierba anual de tallo grueso que alcanza hasta 1 m, hojas lanceoladas, dentadas y muy aromática. Tiene un sabor característico, parecido al anís o a la menta. Se puede hacer almácigo y aliños. Es abundante en el norte de Chile y Perú.

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Paola Santoro, Curacaví, RM, 992944610, paola@mimbacompost.cl.

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

Fotografía: Rodrigo Pino

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. Se cultiva en el Valle de Codpa en el norte de Chile.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

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

Fotografía: Rodrigo Pino

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

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

176. Guinda ácida *(Prunus cerasus)*

Fotografía: Rodolfo Mathis

Características:
Árbol rústico que crece en forma cultivada o silvestre en lugares soleados cerca de humedad. El fruto es pequeño, redondo, color rojo claro brillante, de sabor muy ácido y amargo, de textura blanda y suave. Se consume fresco, en mermeladas, jarabe y licores. Se recolecta a fines de diciembre. Es escaso.

Contacto:
- Rossana Sandoval Vidal, Los Lleuques, Pinto, VIII Región del Bío Bío, 996003328.

177. Haba *(Vicia faba)*

Características:
De las comunidades mapuches.

Contacto:
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.

178. Haba *(Vicia faba)*

Características:
Habas grises con grabados. Variedad escasa.

Contacto:
- Francisco Valenzuela Schulz, Parcela 13A, Fundo Alhué, Curacaví, RM, 994380771, agriculturabiodin@yahoo.com.

179. Haba *(Vicia faba)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Haba de gran tamaño, color café claro. Se mantiene su cultivo.

Contacto:
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.

180. Haba *(Vicia faba)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Habas provenientes de San Pedro de Loica, Melipilla.

Contacto:
- Pamela Contreras, Casablanca, V Región de Valparaíso, pamecaraus@gmail.com.

181. Haba *(Vicia faba)*

Características:
Haba de tamaño regular, capi mediano. Se siembra de manera directa en otoño. Es abundante.

Contacto:
- Luzmila Álvarez, Red de Semillas Libres, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.

182. Haba *(Vicia faba)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Habas de color café más chicas que las comunes. Es un haba tardía. Son sembradas en Culipran, Melipilla, RM.

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

183. Haba *(Vicia faba)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Haba grande color café claro. De sabor suave harinoso. Requiere semi sombra y es abundante.

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Fidel Pulquillanca, San Jose de la Mariquina, XIV Región de Los Ríos

184. Haba blanca o verde *(Vicia faba)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Haba de color verde claro. Es un haba tierna y dulce, de cultivo tradicional. Se usa para guisos y ensaladas. Es común.

Contacto:
- Sofía Merino, Reñaca, V Región de Valparaíso, 976185431,
- sofia@naceunasemilla.com, www.naceunasemilla.com.
- Aníbal Ruiz, Ecoescuela Vivencial Quillota en Transición, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 985055735, anibal.ruiz@quillota.transicion.cl.
- Stephanie Holiman, Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

185. Haba café, haba común *(Vicia faba)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Semillas procedentes de Tomé, VIII Región del Bío Bío. Su forma de cultivo es tradicional, se siembra en menguante, durante junio-julio, hasta septiembre. Es una planta alta, que por su altura y peso, generalmente cae.

Contacto:
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl.

186. Haba de Chiloé *(Vicia faba)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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 dias 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, Culipran, Melipilla, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

187. Haba grande *(Vicia faba)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Haba de tamaño muy grande, color verde.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Monte Patria, IV Región de Coquimbo, Ecoprimitiva, 997909209, ecoprim@gmail.com.

188. Haba morada o azul *(Vicia faba)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Haba de grano de tamaño común, color verde cuando es nueva, y morada cuando está seca. El capi es igual al haba común, pero más largo. El cultivo es similar en exigencias a otras variedades. La planta es de menor tamaño. Se consume en verde cocida o en ensalada. El sabor es casi igual al haba común. Se cultiva en otoño o primavera.

Contacto:
- Roberto Salvo, Sector Los Tilos, Río Bueno, Crucero, XIV Región de los Ríos, 992642102, rober_09salvo@hotmail.com.
- Bárbara del Campo, Vicuña, IV Región de Coquimbo, 976582007, paramadhama@hotmail.com.
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

189. Haba negra *(Vicia faba)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Haba de color negro con café, pequeña, de capi corto y grueso. La mata crece 70 cm y carga bastante. La semilla proviene de Osorno. Se consume cocida, tiene un sabor dulce y suave y su cáscara es suave. Es escasa.

Contacto:
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

190. Haba negra enana *(Vicia faba)*

Fotografía: Karina San Martín

Características:
El capi es verde, la mata es pequeña. Las habas miden como 1 cm y los granos son de color negro cuando están secos. Se usan para ensalada.

Contacto:
- Ricardo Thiele, 982934344, VIII Región del Bío Bío.

191. Haba tigre *(Vicia faba)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Haba de color atigrado, se siembra de manera directa en otoño. Se conserva.

Contacto:
- Luzmila Álvarez, Red de Semillas Libres, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.

192. Haba verde *(Vicia faba)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Haba grande de color verde intenso cuando seca.

Contacto:
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

193. Higo blanco *(Ficus carica)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, en mermelada y como postre se prepara un almíbar. Su sabor es a higo común.

Contacto:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

194. Higo negro *(Ficus carica)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

195. Higo rosado *(Ficus carica)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

196. Hinojo, hinojo de bulbo, hinojo papa *(Foeniculum vulgare)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es una planta bianual a perenne, muy aromática. Consiste en un tallo verde engrosado que se ramifica en varios tallos y en hojas largas y delgadas en forma de filamento. Se cultiva por almácigo, se planta a 30 cm en otoño. Necesita sol y humedad. El tallo o bulbo es de sabor dulce y suave a anís. Se usa para ensalada, cremas y sopas. También tiene propiedades medicinales para la producción de leche en la lactancia y para controlar los gases.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.
- Aníbal Ruiz, Ecoescuela Vivencial Quillota en Transición, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 985055735, anibal.ruiz@quillota.transicion.cl.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

197. Kohlrabi *(Brassica oleracea gongylodes)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Semilla proviene de la zona del Bolsón, Argentina. Se cultiva en Ecoaldea de La Reina. 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 acelga.

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

198. Komatsuna *(Brassica rapa subsp. nipposinica var. perviridis)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

199. Lechuga costina *(Lactuca sativa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Lechuga grande, de hojas lisas, verdes y alargadas.
Contacto: Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com

Contacto:
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.

200. Lechuga crespa verde *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Lechuga de hoja larga, crespa con ondas, de color verde oscuro. La planta crece 30 cm de alto, crece en invierno y primavera, resiste clima lluvioso y heladas, y requiere suelo con abundante materia orgánica. Se usa para ensaladas y es un cultivo abundante.

Contacto:
- Valeska Kahler, Red de Productores Orgánicos Décima Región A.G., Fundo La Poza, Chifin/Concura, Río Negro, X Región de Los Lagos, 977760264, vkahlerk@gmail.com.

201. Lechuga cuatro estaciones *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Santiago, RM, 2-2734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

202. Lechuga de hoja *(Lactuca sativa)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

203. Lechuga escarola *(Lactuca sativa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Lechuga de forma de repollo, de hojas anchas, casi lisas, de borde algo ondulado. Sin requerimientos especiales. Se cultiva en invierno y verano en la RM. Se usa para ensaladas y es abundante.

Contacto:
- Isabel Tagle, Casablanca, V Región de Valparaíso, 991352376, itaglecasali@yahoo.es.
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.
- Erika Retamal, Trehuaco, VIII Región del Bío Bío, 999095837.

204. Lechuga española *(Lactuca sativa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Lechuga de color púrpura, de hojas muy suaves. Se cultiva en cualquier tipo de suelo, menos en los que son muy secos o con mal drenaje. Prefiere gran exposición al sol. Se usa para ensaladas, se mantiene.

Contacto:
- Carola Donoso Castro, Nadia San Martín, Corporación el Canelo, Avenida Portales 3020, San Bernardo, RM, 2-8571943, 2-8571488, cdonosocastro@yahoo.es, nsanmartin@elcanelo.cl.

205. Lechuga gallega de invierno *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

206. Lechuga gran rápida *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Lechuga verde claro, suave de sabor. Se cultiva en invernadero con poco fertilizante. Se come en ensaladas y se mantiene.

Contacto:
- Alan Ampuero Avendaño, Catrumán, Ancud, Chiloé, X Región de Los Lagos, 985935327.

207. Lechuga hoja de roble *(Lactuca sativa)*

Características:
Lechuga de hojas rizadas, verdes de puntas moradas. Se siembra en otoño y primavera. Se mantiene.

Contacto:
- Efrén Carrizo, Olmué, V Región de Valparaíso, 999411489, 978642012, efrencarrizo@gmail.com.

208. Lechuga hoja larga *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Hoja de color verde claro y oscuro, de sabor suave. Crece mejor en verano. Se siembra mediante almácigos y transplante, es abundante.

Contacto:
- Luz Álvarez Uribe, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.

209. Lechuga maravilla de verano *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Eduardo Henríquez

Características:
Lechuga costina de hoja verde, se cultiva en primavera, verano. Se usa en ensaladas y se mantiene.

Contacto:
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.

210. Lechuga mezcla milanesa y costina *(Lactuca sativa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Lechuga de hoja larga, crespa, de tamaño mediano y color verde intenso, muy sabrosa. Se siembra de forma directa en camellón y luego se ralea el exceso de plantas. Se riega en horas de baja temperatura. Es escasa, ha sido conservada por la familia de la guardadora.

Contacto:
- Manuel López y Rosa Salinas, Culiprán, Melipilla, RM, 990436406, rosita@buencampo.cl.

211. Lechuga milanesa *(Lactuca sativa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Lechuga de hojas crespas, de tamaño mediano, las exteriores verde intenso y las del centro amarillentas, de sabor suave. Se da en clima seco, de altura y costero. Se cultiva por almácigo.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.
- Víctor Araya y Marta Bustos de Ruka Quillay, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 78507253, contacto@emprendoverde.cl.
- Jorge Díaz, Agrupación Comunitaria Ecológica de Rodelillo, Valparaíso, V Región de Valparaíso, 986313666, jorgediazpizarro36@gmail.com.

212. Lechuga morada *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Lechuga de color morado intenso, repolla sola. Es resistente al frío, se cultiva por siembra directa en otoño invierno. Se usa para consumo y semilla y es abundante.

Contacto:
- Claudia Cossio, Huellas Verdes, Colina, RM, 976144560, huellasverdes2011@gmail.com.
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.
- Alejandra Olmos, Lo Barnechea, RM, 984179815, ale.armonia@hotmail.es.

213. Lechuga morada *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

214. Lechuga pastelillo *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Erika Retamal, Trehuaco, VIII Región del Bío Bío, 999095837.

215. Lechuga pastelillo amarilla *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Erika Retamal, Trehuaco, VIII Región del Bío Bío, 999095837.

216. Lechuga punta flecha *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Lechuga de color verde morada, de tamaño mediano y de sabor suave. Es abundante.

Contacto:

- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.

217. Lechuga rapunzel mache *(Lactuca sativa)*

Características:
Lechuga de invierno, se cosechan las hojas, da varios cortes. Requiere humedad. Es escasa en Chile.

Contacto:
- Sarah Mathé y Patricio Lagos, Maipú, RM, 997748852, lesbrotivoros@gmail.com.

218. Lechuga roja *(Lactuca sativa)*

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

Contacto:
- Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.

219. Lechuga roja costina *(Lactuca sativa)*

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 más blanda.

Contacto:
- Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.

220. Lechuga rouge grenobloise *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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 Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

221. Lechuga verde *(Lactuca sativa)*

Fotografía: Rolando González

Características:
Lechuga color verde, repolla sola, se cultiva por siembra directa, es para media estación. Se usa para consumo y semilla.

Contacto:
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.

222. Lechuga verde *(Lactuca sativa)*

Características:
Lechuga de color verde, de tamaño mediano. Crece en semi sombra y es abundante.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.

223. Lenteja, lenteja chilena *(Lens culinaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Lenteja de invierno, proviene de la VIII Región del Bío Bío. Se mantiene.

Contacto:
- Jorge Carrión, Fundo El Manzano, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 43-2971654, 999561157, jorge.ecoescuela@gmail.com.
- Alberto Tacón, Cooperativa La Manzana, Valdivia, XIV Región de Los Ríos, 63-2242422, albertotacon@gmail.com.

224. Lenteja de ensalada *(Lens culinaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es una lenteja muy pequeña que antes crecía casi silvestre. Se usa para ensalada y es muy escasa.

Contacto:
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

225. Lenteja rosada *(Lens culinaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Lenteja color rosado.

Contacto:
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

226. Ligústico *(Levisticum officinale)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Esta planta es una Umbelifera que también se le llama levístico, perejil silvestre, apio o apio de la montaña. La planta mide hasta 1 m, tiene hojas alargadas, lisas, el tallo es más 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, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

227. Limón de Pica *(Citrus aurantifolia)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Limón pequeño, color amarillo verdoso, de cáscara delgada, muy aromático, ácido y jugoso. El árbol es más pequeño que el limón común y produce todo el año. No resiste bien la helada pero si la sequía. Requiere riego normal. Se mantiene.

Contacto:
- Natanael Vivanco, Alto del Carmen, III Región de Atacama, 978156642, natanael.vivanco@huascoalto.com.

228. Linaza *(Linum usitatissimum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta herbácea, de tallos erectos, flores azules y una capsula que contiene las semillas que son pequeñas de color café brillante. Se utilizan en las comidas, pan y queques, y son medicinales. Es una planta muy decorativa. 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.Se mantiene.

Contacto:
- María Ximena Burgos Soto (mamá) y Estefania Martínez (hija), Lagunitas, Km 3.7, Camino El Tepual, Campo Victoria, Puerto Montt, X Región de Los Lagos 65-2284709, 988694048, darkkittyta@yahoo.es.
- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O´Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.
- María Cruz Contreras, Huerta Caviahue, Bosque Chuchunco, Estación Central, RM, 995481606, bosquechuchunco@gmail.com.
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-2734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

229. Lúcuma *(Pouteria lucuma)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Fruto redondo de cáscara verde y pulpa naranja, seca y muy dulce, contiene una o dos semillas grandes de color café brillante. Es un árbol de crecimiento lento. El fruto se usa para postres y helados, es abundante.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.

230. Lufa *(Luffa cylindrica)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta Cucurbitácea trepadora, parecida al pepino de ensalada, se debe plantar cerca de una muralla para guiarse. Da flores amarillas y como 5 pepinos por mata que se cosechan una vez secos. Se quita la cáscara y las semillas de color café y queda una esponja vegetal que se usa para bañarse. Necesita abundante agua y pleno sol.

Contacto:
- María Angélica Valdés, Llay Llay, V Región de Valparaíso, 999593812, quintadelia@gmail.com.
- José Miguel Alvarado, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 32-2955991.
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

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

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- María Antonieta Cabezas, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

232. Maíces de colores *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíces de colores, se consumen frescos, son dulces y de rico sabor. También se usan para adorno. Son escasos.

Contacto:
- Nelly Amesti, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 998971852.
- Gabriela Briones, Sector Cambrales norte, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 986746316.

233. Maíz *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz de colores, provienen de Cabrero.

Contacto:
- Alejandra Vasquez, Cabrero, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

234. Maíz *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

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:
- Carlos Vidal, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

235. Maíz *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz de mazorca grande y alargada, de granos amarillos.

Contacto:
- Julia Franco, Melipilla, Culipran, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

236. Maíz *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl

237. Maíz amarillo *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz amarillo, de mazorca pequeña a mediana, de granos amarillos traslúcidos. Se consume fresco para cocktail. La planta mide hasta 1.3 m, se cultiva como un maíz comun y la variedad es escasa. Proviene de la IV Región de Coquimbo.

Contacto:
- Francisco Toro Maturana, Peor es Nada, Población Alborada, Chimbarongo, VI Región de O´Higgins, 978543911, franciscoandres1990@gmail.com.

238. Maíz amarillo *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz de granos color amarillo. Es escaso.

Contacto:
- Francisco Valenzuela Schulz, Parcela 13A, Fundo Alhué, Curacaví, RM, 994380771, agriculturabiodin@yahoo.com.

239. Maíz amarillo *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz color amarillo con rojo, la mazorca es de 26 cm, podría corresponder a la raza amarillo de Malleco. Proviene de Yerbas Buenas, VII Región del Maule. Se usa para alimento de aves, en cultivo asociado. Es una variedad de maíz perdida.

Contacto:
- Germán Gaete, Yerbas Buenas, VII Región del Maule, Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, 998155242, agroconsulta@gmail.com.

240. Maíz amarillo, choclo amarillo *(Zea mays)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Mazorca de granos amarillos

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.

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

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz proveniente de Chanco, pareciera ser de la raza Amarillo de Ñuble. Se cultiva en Melipilla, Culipran, RM.

Contacto:
- Julia Franco, Melipilla, Culipran, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

242. Maíz camelia *(Zea mays)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Maíz muy antiguo de coronta alargada de 15 a 30 cm, de granos duros de color naranja y rojo. La planta crece muy alta, de 2 a 4 m, da 2 o 3 mazorcas. Se siembra en octubre, noviembre, y la cosecha es en marzo o abril. Existen dos tipos, el camelia chico y el grande, las mazorcas son de igual tamaño, sólo varía el tamaño del grano. Es resistente a la polilla del maíz. Es sabroso, de sabor dulce. Se consume cocido muy tierno, para humitas, pastel de choclo, mote, cazuela, harina tostada, cabritas, polenta y chuchoca. Es buen alimento de aves porque tiene más almidón. Es resistente a sequía, es de secano o rulo.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.
- Arón Cadíz, Putaendo, V Región de Valparaíso, 986226166, uron_imaginario@live.cl.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

243. Maíz camelia *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz de color amarillo anaranjado, de 15 cm de largo. Posiblemente mezclado con maíz curagua. Es resistente a sequía, se usa para alimento de aves y alimentación humana. Es escaso.

Contacto:
- Rosita González Machuca, Lolol, VI Región de O´Higgins, Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, Linares, VII Región del Maule, 998155242, agroconsulta@gmail.com.

244. Maíz camelia *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz anaranjado de mazorca más ancha y larga, de 19 cm. Posiblemente mezclado con cristalino chileno. Se usa para consumo fresco, para palomitas de maíz y para engorda de animales. Es resistente a la polilla de maíz y es escaso.

Contacto:
- Patricio Larrabe, Desarrollo Rural Colchagua, Chimbarongo, Colchagua, VI Región de O´Higgins, 72-712239, patriciolarrabe@gmail.com.

245. Maíz chilote *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz proveniente de Chiloé, de mazorca mediana y granos amarillos.

Contacto:
- Gracira Morales Novoa, Chiloé, X Región de Los Lagos, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

246. Maíz chinoco *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz de granos amarillos, de mazorca pequeña de 15 cm y gruesa. La mata es pequeña, de 1,20 m. Es de siembra directa.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Claudia Cossio, Huellas Verdes, Colina, RM, 976144560, huellasverdes2011@gmail.com.

247. Maíz choclero o cabello rubio *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Mazorca grande, gruesa, de 18 cm, granos de color amarillo, de buen sabor. Da bastante grano, no se enchueca y rinde mucho. Se usa para alimento de aves, para cazuelas y tortillas de maíz. Se adapta a toda clase de suelo.

Contacto:
- Fernando Toro, Tierras Blancas, San Felipe, V Región de Valparaíso, 993584611.
- Fresia Figueroa, La Pintana, RM, 990384466.

248. Maíz chulpi *(Zea amyleasaccharata)*

Fotografía: Nancy Alanoca

Características:
Maíz cultivado en la precordillera la Región de Arica y Parinacota. La mazorca es alargada de 15 a 30 cm. Los granos son de colores rubio a café claro, blanco, amarillo, naranja, pintado o rojo, de forma alargada y fina, de textura dura, harinosa y de sabor dulce. Se arrugan cuando estan secos. Se usa para cocido, tostado, harina, humitas, pastel de choclo, ensaladas y sopas. Es escaso.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

249. Maíz chulpi, maíz pasa o maíz dulce *(Zea amyleasaccharata)*

Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Características:
Maíz de tamaño mediano, mazorca de 10 a 12 cm de largo, de granos amarillos, chicos y arrugados, de sabor dulce. La planta es baja, requiere de buena nutrición del suelo y no resiste la helada. Se siembra en noviembre para que resista las primeras heladas de abril cuando ya esta madura la mazorca. Es un maíz primerizo, su periodo vegetativo es de cinco meses. Se consume cocido. Es muy escaso y la familia de Valeska Kahler lo ha mantenido por 60 años. También se cultiva en Reñaca, V Región de Valparaíso.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.
- Valeska Kahler Kahler, Red de Productores Orgánicos Décima Región A.G., Fundo La Poza, Chifin/Concura, Río Negro, X Región de Los Lagos, 977760264, vkahlerk@gmail.com.

250. Maíz colorado *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz de granos de color rojo, por eso 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 al frío, es una variedad perdida.

Contacto:
- Germán Gaete, Yerbas Buenas, VII Región del Maule, Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, Linares, 998155242, agroconsulta@gmail.com.

251. Maíz cristalino chileno *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz de mazorca larga, de granos amarillos, podría pertenecer a la raza cristalino chileno.

Contacto:
- Gabriela Briones, Sector Cambrales norte, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 986746316.

252. Maíz curagua *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz de color amarillo oscuro, con granos negros, de 15 a 20 cm. Se usa para consumo humano. Es un maíz escaso que se dejó de consumir por tener muchos granos negros.

Contacto:
- Bernarda Céspedes y Julia Sepúlveda, La Alborada, San Carlos, Karina San Martin, CET Programa Bío Bío, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com, karinasanmartinf@gmail.com.

253. Maíz curagua, maíz morocho *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz de mazorca delgada y corta, de 10 a 15 cm, de grano amarillo anaranjado o amarillo pálido, redondo, pequeño. La planta alcanza 1.0 a 1.3 m, es una maíz tempranero, se cultiva en primavera, verano, requiere bastante agua. Se da bien en suelos pobres. Los granos son de sabor agradable y dulzón, se consumen cocidos y para hacer cabritas, harina, chuchoca, mote, humitas y para alimento de aves.

Contacto:
- Bárbara del Campo, Vicuña, IV Región de Coquimbo, 976582007, paramadhama@hotmail.com.
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, www.tierraviva.net, atuczek@ctcinternet.cl.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

254. Maíz curagua de granos blancos *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz de granos pequeños, blanquecinos, para cabrita.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

255. Maíz curagua rojo *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz de color rojo, de 20 cm. Es resistente a sequía, se usa para adorno y es escaso.

Contacto:
- Natalia Cuevas, Sector el Pajal, Yumbel, Feria Campesina de Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 982054229.

256. Maíz de Lluta *(Zea mays)*

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
Maíz de mazorca corta, de 15 cm, de granos amarillos. La planta crece muy alta en el Valle de Lluta, en el norte de Chile y es tolerante a suelos salinos. Posiblemente corresponde a la raza limeño. Se consume cocido, para cazuelas y guisos.

Contacto:
- Contacto: Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.
- Ana Delia Tellez Quinan, Anamuri, Puerto Montt, X Región de Los Lagos, 997776847, anadelia.tellez@gmail.com.

257. Maíz de rulo *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- Carmen Alarcón, Cajón Vega de Salas, Loma de la Plata, Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, Linares, VII Región del Maule, 998155242, agroconsulta@gmail.com.

258. Maíz diente de caballo, maíz Minnesota *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz de mata muy grande, de 3.0 a 3.5 m. La mazorca es grande, de 20 cm de largo, de granos hendidos cuando seco, de color amarillo intenso y es rendidor, dando varias mazorcas por mata. Corresponde a la raza diente de caballo. Se usa para consumo humano cocido, para humitas y seco para las aves y caballos.

Contacto:
- Viviana Núñez, Parque Cultural Valparaíso, V Región de Valparaíso, vivinunezoyarzun@gmail.com.
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.
- Julia Franco, Melipilla, Culipran, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Germán Aravena, Longaví y Ladislao Díaz, Camino a Cerrillo por Liguay, Longaví, 962608802, contacto Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, Linares, VII Región del Maule, 998155242, agroconsulta@gmail.com.
- Carlos Vidal, CET Programa Bío Bío, Yumbel, Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

259. Maíz doce corridas, choclo doce corridas *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz antiguo de mazorca alargada, con doce corridas de granos pequeños, de color amarillo. Es un choclo más grande que el maíz de ocho corridas, pero el grano es del mismo tamaño. Se usa para cazuelas, humitas y pastel.

Contacto:
- Gabriela Nora Briones Medina, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 965575372, 986746316.

260 Maíz dorado *(Zea mays)*

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:
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl.

261. Maíz enano o de cocktail *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíces muy pequeños de 8 a 12 cm, de variados colores, plomo, rojo, blanco, azul, café y variegados. Los granos se colorean cuando están secos, tiernos son blancos. Las matas son pequeñas de no más de 1 m, en algunas plantas carga bastante. Se consumen cocidos, para cocktail y para adorno. Son escasos.

Contacto:
- Arón Cadíz, Putaendo, V Región de Valparaíso, 986226166, uron_imaginario@live.cl.
- Alejandro Zamorano, Limache, V Región de Valparaíso, 967245956,
- zamorano.aranda@gmail.com.
- Daniel Montecinos, Principal de Pirque, RM, Claudio Recabal, recabal@gmail.com.
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

262. Maíz enano azul *(Zea mays)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Planta alta con mazorcas y granos muy pequeños color azul. La planta crece como 2 m, es de tallo grueso, muy productiva, se siembra de forma directa en primavera. Es escasa.

Contacto:
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

263. Maíz enano azulado *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz pequeño de granos azulados.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Monte Patria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

264. Maíz enano plomo *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta de maíz enana, la mazorca mide unos 5 a 7 cm, de granos pequeños color plomo. Se usa para adorno, y también cocido para cocktail cuando está tierno o escabeche. Es de rico sabor y es escaso.

Contacto:
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Paul Fuentes y Mario Morales, Parral, contacto, Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, Linares, VII Región del Maule, 998155242, agroconsulta@gmail.com.
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, VIII Región del Bío Bío, 990089573.
- María Inés Turra, Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región del Bío Bío, 999837723.
- Carmen Pino, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582.

265. Maíz enano negro *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz pequeño de color negro. Se siembra generalmente en septiembre.

Contacto:
- Fabiola Salazar, Chillán, VIII Región del Bío Bío, fsalazar@permaculturachillan.cl.
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl.

266. Maíz enano rojo *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- Mario Morales, Parral, Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, Linares, VII Región del Maule, 998155242, agroconsulta@gmail.com.

267. Maíz indiano *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Luis Piticona, Toltén, Pucoyán, IX Región de la Araucanía, 985191454, lpiticona@gmail.com.

268. Maíz ligero *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Erika Retamal, Trehuaco, VIII Región del Bío Bío, 999095837.

269. Maíz mapuche o araucano *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz ancestral mapuche (mapuhua), de mazorca pequeña, de 10 a 12 cm, con granos amarillos de distintos colores según la época del año, de aroma y sabor dulce. Pareciera corresponder a la raza de maíz araucano. Se cultiva en todo tipo de zonas, sin riego, según el clima. Crece mejor donde ha habido corrales de animales. Se usa para harina, muday y guisos con habas. Se mantiene.

Contacto:

- María Luisa Mena Millao, Mesa de la Mujer Rural, Padre Las Casas, sector Cunco Chico, Temuco, IX Región de la Araucanía, 983860566, mmenamillao@yahoo.es.

270. Maíz markane *(Zea mays)*

Fotografía: Nancy Alanoca

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 granos de color blanco, rojo, naranja, amarillo claro, azulado, morado o negro. Se usa para cocido, tostado y para harina, es de sabor suave y harinoso.

Contacto:

- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

271. Maíz markane *(Zea mays)*

Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Características:
Maíz que se denomina markane, podria corresponder a la raza de harinoso tarapaqueño.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

272. Maíz morado *(Zea mays)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Maíz de color morado oscuro, de tamaño mediano y de sabor dulce. Se cultiva como el maíz normal. Se usa para jugo.

Contacto:
- Tomás Ampuero, Olmué, V Región de Valparaíso, 983887553, tomás.ampuero@gmail.com.
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Francisco Toro Maturana, Peor es Nada, Población Alborada, Chimbarongo, VI Región de O´Higgins, 978543911, franciscoandres1990@gmail.com.

273. Maíz negro *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz de color morado a negro, de grano chato, mazorca de tamaño mediano, pueden alcanzar hasta 30 cm en condiciones orgánicas. La planta es muy alta, crece entre 3 a 4 m, da entre 1 a 5 mazorcas por caña, para cosecharla se debe quebrar la mata. Crece entre septiembre a marzo. El grano seco se usa chancado y para harina, jugo o chicha. Al cocerlo da un jugo morado que se consume con azúcar. Es una variedad escasa.

Contacto:
- Efren Carrizo, Sector Los Corrales s/n, Las Palmás, Olmué, V Región de Valparaíso, efrencarrizo@gmail.com.
- Renato Gatica Polanco, Av San Antonio 0390b, El Monte, Melipilla, RM, 962466299, renato.gatica@saboresdelmonte.cl.
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, VIII Región del Bío Bío, 987222725.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

274. Maíz negro *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz 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:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

275. Maíz negro *(Zea mays)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Maíz de San Pedro de Atacama. Requiere poca agua y es escaso.

Contacto:
- Valentina Vives, Semillas Libres de Chile, Las Condes, Santiago, RM, 968432790, semillaslibreschile@gmail.com, vives.granella@gmail.com.

276. Maíz ocho corridas *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz antiguo de mazorca alargada, angosta, con ocho corridas de granos pequeños, de color amarillo perlado, de textura suave y de sabor dulce. Es tempranero, se siembra en agosto y se cosecha a fines de diciembre. Es un maíz muy requerido por su buen rendimiento, porque es resistente y requiere poca agua. Tierno se come cocido con mantequilla, para cazuelas, humitas y pastel. La pasta tiene una consistencia más suave que otros maíces. Es el verdadero maíz para hacer humitas.También se usa para chuchoca, mote, harina tostada y para alimento de aves y cerdos. Es escaso.

Contacto:
- Gabriela Nora Briones Medina, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 986746316, 965575372.
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Isabel Bauerle, VIII Región del Bío Bío, 997167407, ibauerle@yahoo.com.
- Julia Sepulveda, Sector paso Ancho, San Fabián, VIII Región del Bío Bío, 983136882, karinasanmartinf@gmail.com.
- Eriss Coronado, Temuco, IX Región de la Araucanía, 994595954.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía 45-2737582.

277. Maíz pintado *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bio Bio, 990089573.

278. Maíz pisankalla *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- Pablo Morales, V Región de Valparaíso, pablo_moralestapia@hotmail.com.

279. Maíz pisankalla *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz llamado de rulo, con granos de color rojo terminados en punta, la mazorca es mediana de 8 y 13 cm. Posiblemente esta mezclado con otra variedad. Se usa para alimento de gallinas y para chuchoca. Es escaso.

Contacto:
- José del Carmen Espinoza, Lolol, VI Región de O´Higgins, Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, Linares, VII Región del Maule, 998155242, agroconsulta@gmail.com.

280. Maíz pisankalla *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maíz llamado de rulo, con granos de color rojo terminados en punta, la mazorca es mediana de 8 y 13 cm. Posiblemente esta mezclado con otra variedad. Se usa para alimento de gallinas y para chuchoca. Es escaso.

Contacto:
- José del Carmen Espinoza, Lolol, VI Región de O´Higgins, Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, Linares, VII Región del Maule, 998155242, agroconsulta@gmail.com.

281. Maíz rojo *(Zea mays)*

Fotografía: María I Manzur

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:
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

282. Maíz rojo nortino *(Zea mays)*

Características:
Maíz de tamaño mediano, de granos rojos, del norte de Chile. Se siembra en primavera en un lugar soleado. Se usa seco para harina y es escaso.

Contacto:
- Stephanie Holiman, Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

283. Maíz zebra *(Zea mays)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Maíz llamado zebra o flor de haba, por sus colores jaspeados. La planta crece 2 m de altura, da una coronta pequeña. Es de sabor dulce, se usa para cocido o cazuela. Es escaso.

Contacto:
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, VIII Región del Bío Bío, 987222725.
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

284. Mandarino *(Citrus reticulata)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

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

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
Este fruto subtropical se produce en Arica, en el Valle de Azapa y el valle de Codpa. Es pequeño, 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. La semilla es muy grande.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

286. Maní *(Arachis hypogaea)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Variedad antigua de maní cultivada por la familia de Rosa Salinas en Chépica. Es de grano pequeño, color rojo intenso, muy lechoso. El capi es pequeño con 3 a 4 semillas firmes y crece debajo de la tierra. Es muy sabroso y concentrado luego de tostado. Se siembra en surco con chorro continuo, se realizan aporcas, entre más profunda, da mayor fruto. Requiere riego suave. Una vez cosechado, se deja la planta con frutos (semillas) al sol para su secado unos 15 a 20 días, luego se capea. El follaje ya seco se utiliza como forraje para los animales. Se consume tostado, salado y confitado. Esta variedad es escasa. También el maní es cultivado por otros agricultores.

Contacto:
- María Angélica Valdés, Llay Llay, V Región de Valparaíso, 999593812, quintadelia@gmail.com.
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- María Cecilia Rodríguez y Rosa Salinas, Chépica, VI Región de O´Higgins, 990436406, rosita@buencampo.cl.
- Mario Contreras, Chépica, VI Región de O´Higgins, mariocontrerasbustos@gmail.com.

287. Manzana cabeza de niño *(Malus domestica)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Variedad local antigua, redonda, de color verde, de gran tamaño. Otros nombres son manzana quilo o cabeza de guagua. Posee un sabor suave. Se cosecha en marzo, abril. Se reproduce por esqueje y por injerto. Es muy escasa. Se cultiva también en la Isla de Chiloé.

Contacto:
- Rómulo Antonio Palavecino, Restaurante "Ondel Pala" de Chillán, San Nicolás, VIII Región del Bío Bío, 42-2320705, 989007789.

288. Manzana candelaria *(Malus domestica)*

Fotografía: Cristina Inostroza

Características:
Variedad local muy antigua, tempranera, madura en febrero para la fiesta de La Candelaria, de ahí su nombre. Es de tamaño mediano, color verde claro, sabor dulce. Es escasa y también se encuentra en la Isla de Chiloé.

Contacto:
- Luis Patricio Seguel Zapata, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 997359899.

289. Manzana de fierro *(Malus domestica)*

Fotografía: Inés Werner

Características:
Manzana mediana a grande, de color rojo, de forma irregular, no muy jugosa, se usa para postres y para deshidratar. Es solo de guarda, no se usa para comerla fresca, se cosecha en abril y dura hasta septiembre. No se debe golpear durante la cosecha, que se debe hacer a mano. Es rica, jugosa, de sabor entre ácido y dulce. Es escasa.

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

290. Manzana delicia *(Malus domestica)*

Fotografía: Inés Werner

Características:
Es de tamaño mediano, dura, jugosa, dulce y tardía. Se consume fresca y sirve para guarda, para deshidratar, hacer jugo y postres. Se reproduce mediante injerto, está presente en la zona sur de Chile. Es tardía, se cosecha en abril y dura hasta septiembre. Es escasa.

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

291. Manzana del paraíso *(Malus domestica)*

Fotografía: Inés Werner

Características:
Manzana muy pequeña, color rojizo, especial para conservas, se cosecha en marzo.

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

292. Manzana dulce *(Malus domestica)*

Características:
Manzana dulce, aromática, para consumo fresco y jugo. Se encuentra en la zona centro y sur de Chile. Se multiplica por injerto y es escasa.

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

293. Manzana golden delicious *(Malus domestica)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Manzana mediana, de color amarillo y sabor dulce.

Contacto:
- Miguel Elissalt, Longaví, VII Región del Maule, 998792670, miguel.elissalt@gmail.com.

294. Manzana krafenstein *(Malus domestica)*

Fotografía: Inés Werner

Características:
Manzana mediana de color amarillo con manchas rojas, muy jugosa, de sabor dulce ácido, se usa para jugos, ideal para pastelería, compotas y mermeladas. Se encuentra en la zona sur de Chile, se multiplica por injerto, es añera y primeriza, siendo su cosecha entre el 20 febrero al 20 marzo. Es una variedad escasa.

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

295. Manzana limón *(Malus domestica)*

Fotografía: Inés Werner

Características:
Manzana de guarda, mediana a pequeña, amarilla verdosa con puntitos negros, muy jugosa, de sabor ácido a limón. Se encuentra en la zona centro y sur de Chile, se multiplica por injerto. Es tardía, madura en abril y se puede guardar en lugar fresco y seco hasta septiembre. Es especial y la mejor para hacer sidra o chicha de manzana. Con la pulpa se prepara mermelada, también se hace jalea, compota, conserva y para deshidratar. Es escasa.

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

296. Manzana luma *(Malus domestica)*

Fotografía: Inés Werner

Características:
Manzana de tamaño mediano a pequeño, de color verde, algo jugosa, levemente dulce, para consumo fresco o postres y para guarda. Es una variedad tardía, se cosecha en abril y se guarda para consumir desde junio a diciembre. Se encuentra en la zona sur de Chile, se multiplica por injerto y es escasa.

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

297. Manzana plátano *(Malus domestica)*

Fotografía: Inés Werner

Características:
Manzana grande, muy jugosa, de color amarillo verdosa, semi dulce, de sabor exquisito al comerla fresca, con leve sabor a plátano. Se usa para consumo fresco, postres, pastelería y para deshidratar. Se cosecha en marzo, abril. Es escasa.

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

298. Manzana poto de burro *(Malus domestica)*

Características:
Manzana antigua de color verde, tamaño grande, blanda y agridulce. Se usa como fruta, para chicha y vinagre. Se multiplica por semillas, por injerto, o enraizando una rama gruesa, característica poco común de esta variedad. La cosecha es tardía, en abril, se puede guardar en invierno para consumo fuera de estación.

Contacto:
- Rosa Reyes Erices, Manqueche, Tirúa, VIII Región del Bío Bío, 976374072.

299. Manzana princes *(Malus domestica)*

Fotografía: Inés Werner

Características:
Manzana pequeña, amarilla con rojo, dulce, levemente ácida, jugosa, para consumo fresco y guarda. Se cosecha en marzo y guardada dura hasta julio. Es escasa.

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

300. Manzana puchacay *(Malus domestica)*

Fotografía: Inés Werner

Características:
Manzana mediana a grande, jugosa, un poco ácida, se usa para pastelería y jugos, se cosecha en marzo.

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

301. Manzana reineta *(Malus domestica)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Manzana de guarda, de forma irregular, color verde con rojo y café, no es muy jugosa, ideal para deshidratar, hacer compotas y mermelada una vez guardada. Es especial para hacer manzana asada, pues es harinosa. Se multiplica mediante injertos, está presente en la zona sur de Chile. Madura en abril. Es muy antigua y escasa,

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

302. Maravilla *(Helianthus annuus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Semillas de color café.

Contacto:
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45737582, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

303. Maravilla *(Helianthus annuus)*

Fotografía: Karina San Martín

Características:
Maravilla de pétalo de color rojo, negro y anaranjado. La semilla se tuesta, se pela, se sala y se come. También se usa como alimento para las aves, para atracción de insectos benéficos y ornamento.

Contacto:
- Gabriela Briones, Sector Cambrales norte, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 986746316.

304. Maravilla, girasol amarillo *(Helianthus annuus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Semillas de color negro.

Contacto:
- María Martinez Negrete, 997116599, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

305. Maravilla, maravilla gigante, girasol *(Helianthus annuus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Maravilla tradicional, la planta es de gran altura, de 2.5 m a 3 m de alto aproximadamente, con tronco firme y grueso, flor enorme de petalos amarillos. Se cultiva a pleno sol durante el verano. Las semillas se consumen tostadas y también para alimento de aves. Es melífera y abundante.

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Sofía Merino, Reñaca, V Región de Valparaíso, 9976185431, sofia@naceunasemilla.com, www.naceunasemilla.com.
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

306. Maravilla blanca *(Helianthus annuus)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Flor de cabeza grande, pétalos amarillos, semilla blanca. Se cultiva por siembra directa en septiembre, germina en 20 días, es abundante.

Contacto:
- Sofía Sepúlveda, La Florida, RM, 999206996, sopita7@gmail.com.

307. Maravilla crespa *(Helianthus annuus)*

Características:
Maravilla de flor grande, pétalos amarillos crespos, la planta crece muy alta y atrae muchas abejas. Se coloca en las orillas a pleno sol. Es escasa.

Contacto:
- Irma Tobar, Parcela 11, San Esteban, Los Andes, V Región de Valparaíso, 34-2480262.

308. Maravilla de muchas flores *(Helianthus annuus)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Maravilla que da muchas cabezas de flores, las semillas son negras. Es abundante.

Contacto:
- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O´Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.

309. Maravilla grande *(Helianthus annuus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta de tallo grueso, oscuro, con varias flores color amarillo. La semilla es pequeña de color negro. Se siembra en octubre. Se usa para los animales y la polinización.

Contacto:
- Margarita Cid Ritz, Laja, 981236952, CET Programa Bío Bío, Yumbel, Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

310. Maravilla negra, girasol de semilla negra *(Helianthus annuus)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Maravilla de semilla oscura, de flores centrales negras. Es de siembra directa o en almácigo. Se mantiene.

Contacto:
- Arón Cadíz, Putaendo, V Región de Valparaíso, 986226166, uron_imaginario@live.cl.
- Sebastián Cordero, Valparaíso, V Región de Valparaíso, 999963496, huertorganicoparquelitre@hotmail.com.

311. Maravilla púrpura *(Helianthus annuus)*

Características:
Flores pequeñas en ramás, la semilla es de color púrpura de escaso sabor. Se cultiva a pleno sol durante el verano. No tiene requerimientos especiales.
Se usa para atraer polinizadores. Es abundante.

Contacto:
- Nadia San Martín, La Cisterna, RM, 988548247, nadia.sanmartincerda@gmail.com.

312. Maravilla roja *(Helianthus annuus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Semilla pequeña de color negro. 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:
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

313. Maravilla roja *(Helianthus annuus)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Maravilla de flor roja y el centro café, se usa para polinización, es ornamental y abundante. La semilla es de color café oscuro.

Contacto:
- Juan Pablo Pizarro, Maipú, RM, 974504946, jp.pizarro.c@gmail.com.

314. Mastuerzo *(Lepidium sativum)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Planta herbácea anual, parecida al perejil, de hojas verdes, flores blancas pequeñas y semillas pequeñas de color cafe. Las hojas tienen un sabor picante, se consumen como condimento. Es de siembra directa o almácigo, se puede cultivar todo el año. Antiguamente se usaba mucho para darle sabor a las comidas, para hacer pebre, sopas, guisos. La semilla hervida en agua se usa para problemas de colitis.

Contacto:
- Margarita Cid Ritz, Laja, 981236952.
- Juan Tapia, Los Ángeles, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

315. Melón alargado *(Cucumis melo)*

Características:
Variedad de la zona, muy antigua.

Contacto:
- Valeria Campos, Sta Cruz de Cuca, Chillán, 978764333, vcamposmm87@gmail.com.

316. Melón calameño *(Cucumis melo)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Melon de la variedad cantaloupe, de cáscara color verde, de superficie irregular, la carne es naranja, dulce y aromática. No proviene de Calama.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@gmail.com, www.tierraviva.net.
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.

317. Melón de olor *(Cucumis melo)*

Fotografía: Karina Lamas

Características:
Melón redondo, de tamaño pequeño, de unos 5 cm de diametro, de cáscara amarilla con vetas café, de olor muy fragante, que perfuma una habitación. Se cultiva por el olor. Es una variedad muy antigua y escasa.

Contacto:
- Ester Honorato, Los Andes, V Región de Valparaíso, María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

318. Melón de rebanada grande *(Cucumis melo)*

Contacto:
- Valeria Campos, Sta Cruz de Cuca, Chillán, 978764333, vcamposmm87@gmail.com.

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

Contacto:
- Valeria Campos, Sta Cruz de Cuca, Chillán, 978764333, vcamposmm87@gmail.com.

320. Melón piel de sapo *(Cucumis melo)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Melón de piel color verde oscuro con vetas amarillas, muy sabroso y escaso.

Contacto:
- Diana Strauss, Las Condes, Santiago, RM, 984272065, dianastrauss@gmail.com.

321. Melón tuna *(Cucumis melo)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Melón de cáscara verde lisa, de carne verde, muy dulce y aromático.

Contacto:
- Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com.

322. Melona *(Cucumis melo)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Melón grande, lobulado, de cáscara y carne amarilla.

Contacto:
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.

323. Mijo *(Panicum miliaceum)*

Fotografía: Eduardo Henríquez

Características:
Grano pequeño de color café claro, que se utiliza como cereal.

Contactos:
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.

324. Mostaza negra *(Brassica nigra)*

Fotografía: Eduardo Henríquez

Características:
Cultivo para aderezo, es abundante. La semilla es pequeña y negra.

Contacto:
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.

325. Murta *(Ugni molinae)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Arbusto ornamental y frutal.

Contacto:
- Francisco Toro Maturana, Peor es Nada, Población Alborada, Chimbarongo, VI Región de O´Higgins, 978543911, franciscoandres1990@gmail.com.

326. Nabo *(Brassica rapa)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Hortaliza de raíz blanca, engrosada y comestible.

Contacto:
- Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com.

327. Nabo negro *(Brassica rapa)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

328. Níspero de Los Andes *(Mespilus germanica)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Níspero antiguo, de tamaño pequeño, frutos de color amarillo, de cuesco grande, muy dulce.

Contacto:
- Gina Migliore, Los Andes, V Región de Valparaíso, María I Manzur, La Reina, RM, mimanzur@chilesustentable.net.

329. Oca *(Oxalis tuberosa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Papa pequeña, redonda, originaria de los pueblos andinos del norte de Chile, Perú y Bolivia. 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 en Valdivia y se dieron muy bien. Sin embargo, esta variedad de oca desarrolla mucho la parte vegetativa pero el tubérculo no engrosa tanto, ni es tan dulce como en climás más cálidos. El ciclo de cultivo es muy largo, y al parecer el verano de Valdivia 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.

Contacto:
- Alberto Tacón, Cooperativa La Manzana, Valdivia, XIV Región de Los Ríos, 63-2242422, albertotacon@gmail.com.

330. Olivo de Azapa *(Olea europea)*

Fotografía: Rodrigo Pino

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, carnoso, 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:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María I Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

331. Olluco *(Ullucus tuberosus)*

Fotografía: María I Manzur

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, Valdivia, XIV Región de Los Ríos, 63-2242422, albertotacon@gmail.com.

332. Orégano *(Origanum vulgare)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

333. Pacay *(Inga pacal)*

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
El fruto es 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. Este árbol crece en el norte de Chile.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

334. Palta clara de huevo *(Persea americana)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Palta de tamaño mediano, de 10 cm de largo, de cáscara verde claro, lisa y brillante. Es muy sabrosa, se puede comer con cáscara. Es una variedad muy antigua y escasa.

Contacto:
- Margarita Carvajal, El Sauce, Camino Internacional a Portillo, Los Andes, V Región de Valparaíso, 984576540.

335. Palta cogote de yegua *(Persea americana)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Variedad antigua de palta de piel negra brillante, de tamaño mediano, parecida a la palta chilena, de forma de pera, pero su cuello tiene tendencia a curvarse. La pulpa es verde, suave y de sabor agradable. Si se sobremadura se pone hilachenta.

Contacto:
- Ester Honorato, Los Andes, V Región de Valparaíso, María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

336. Papa blanca *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Irma Magnan

Características:
Papa de la precordillera de Arica y Parinacota, de forma alargada o redonda, de cáscara amarilla y pulpa amarilla clara, es resistente al frío y sequía y se consume cocida. Es abundante.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

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

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Papa alargada de color morado.

Contacto:
- Rubi Pavez, X Región de Los Lagos.

338. Papa borrega *(Solanum tuberosum)*

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, está 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, Los Alamos, VIII Región del Bío Bío.

339. Papa bruja *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Papa redonda, de piel azul con rosado, el interior morado. Se cultiva en barbecho, es primeriza y abundante en la zona. Apta para toda preparación; en especial para puré, ensaladas o al horno.

Contacto:
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

340. Papa cabrita *(Solanum tuberosum)*

Características:
Papa nativa de Chiloé, de interior blanco y sabor agradable. Se cultiva en barbecho, es primeriza y es abundante en la zona.

Contacto:
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

341. Papa cabrita *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Papa nativa de Chiloé, la cultiva desde hace un par de años. Es rosada por dentro.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

342. Papa cabrita *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Tubérculo redondo, de color azul moteado, con ojos blancos. Es resistente. Esta papa se consume cocida con cuero, para acompañar pescado. Es muy escasa.

Contacto:
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

343. Papa cacho negra *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Papa de piel morada oscura, casi negra, lisa, de forma alargada. El interior es morado y crema. Se cultiva en barbecho, es primeriza y abundante en la zona.

Contacto:
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

344. Papa cacho rosada *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Papa de piel rosada, de forma alargada. Se cultiva en barbecho en primavera, es abundante en la zona.

Contacto:
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

345. Papa chilota *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Papa redondeada de cáscara café.

Contacto:
- Gracira Morales Novoa, Chiloé, X Región de Los Lagos, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

346. Papa chilota *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Papa alargada color morado.

Contacto:
- Gracira Morales Novoa, Chiloé, X Región de Los Lagos, CET Programa Bío Bío, Yumbel, Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

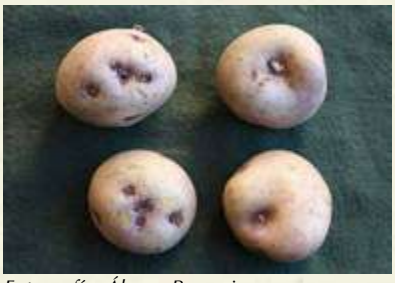
347. Papa chiquiza *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Nancy Alanoca

Características:
Papa 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 de Arica y Parinacota. Se consume por su buen sabor, en entradas y sopas.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

348. Papa cirlito *(Solanum tuberosum)*



Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

349. Papa clavela (Solanum tuberosum)

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

350. Papa coipomo *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Papa de forma irregular, de cáscara café claro.

Contacto:
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

351. Papa colorada o desireé *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Papa antigua introducida desde Holanda en los años 60 de forma oval y alargada, piel rosada, suave y pulpa amarillo claro, de sabor dulce. Se siembra a fines de octubre y/o la primera menguante de noviembre y se cosecha en marzo después de las primeras lluvias porque se guarda mejor. El producto es escaso.

Contacto:
- Mauricio Arriagada Alvarado, Reloca, Chillán, VIII Región del Bío Bío, 994819633.

352. Papa favorita *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Esta es una nueva variedad creada por Cecilia Guineo.

Contacto:
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

353. Papa guaracho colorada *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Papa alargada de cáscara café. Se consume cocida, en ensalada, en puré. Es dulzona y sabrosa.

Contacto:
- Natalia Cuevas, Sector el Pajal, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 982054229.

354. Papa huilcaña *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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:
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

355. Papa manzana *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Papa que se cultiva en la precordillera de Arica y Parinacota. Es grande, redonda y con ojos profundos.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María I Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

356. Papa mechona cabrita *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

357. Papa meñarko, meñarki *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Maria I Manzur

Características:
Papa antigua, delgada de forma alargada, de 15 cm, de color morado, con ojos amarillos, de sabor más intenso que las papas modernas. También le dicen meñaiqui. Posee hojas grandes. Se siembra en dos fechas, los primeros días de agosto si no hay heladas y se cosecha en enero y los primeros días de septiembre para cosechar a fines de febrero o marzo. Es resistente al hongo tizón y de buen rendimiento. Se mantiene.

Contacto:
- Belarmino Aguayo Mariñán, Tirúa, VIII Región del Bío Bío, 961294692.
- Eriss Coronado, Temuco, IX Región de la Araucanía, 994595954, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Carlos Vargas, Lago Budi, IX Región de la Araucanía, granja.budinatural@gmail.com.

358. Papa murta *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: www.recetasycondimentos.blogspot.cl/

Características:
Papa de forma redonda e irregular. Se usa para puré, tiene poco sabor. Es abundante.

Contacto:
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

359. Papa negra *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
Papa de la precordillera de Arica y Parinacota, es de color negro, de textura ojosa y de sabor más harinoso que otras papas. Es un tubérculo escaso.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

360. Papa pewenche *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- Francisco Cayun, Puerto Saavedra, Comunidad Komopuyi, IX Región de la Araucanía, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

361. Papa pitoguayaca *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
La papa pitoguayaca, 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. Se cultiva en la precordillera de Arica y Parinacota. 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:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota. María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

362. Papa sulferma *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

363. Papa yagana *(Solanum tuberosum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Papa dura, color café claro, tamaño mediano. Es resistente a heladas, de buen rendimiento. Es escasa.

Contacto:
- Carlos Vargas, Lago Budi, IX Región de la Araucanía, granja.budinatural@gmail.com.

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

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
El Huerto Hada Verde cultiva 6 tipos de papas nativas en una pila con 4 neumáticos de alto llenos de compost.

Contacto:
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

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

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Don Héctor cultiva papas nativas en Chiloé, entre ellas la papa azul postrera, cabrita, guadacho azul, clavela redonda, guadacho blanca o michuñe blanca, guadacho colorado y murta.

Contacto:
- Héctor Eduardo Cárcamo, Ancud, Chiloé, X Región de Los Lagos, 958445178, hector191128@gmail.com.

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

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- Gloria Antillana, XIV Región de Los Ríos.

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

Fotografía: Romolo Martignoni

Características:
CET Chiloé se ha encargado de rescatar y conservar muchas variedades de papas nativas de Chiloé de distintos tamaños, formás y colores. Hay alrededor de 240 variedades.

Contacto:
- Carlos Venegas, CET Chiloé, X Región de Los Lagos, cetchiloe@gmail.com, www.chiloeweb.com.

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

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Papas nativas de Chiloé de variedades michuñe roja y morada (papas alargadas) y cabra (redonda, morada con manchas blancas). En su casa mezcla las 3 variedades, las que requieren bastante fertilizante y preocuparse que no entre el tizón. Se comen cocidas, en cazuelas, puré etc. Son escasas, pero van en aumento.

Contacto:
- Alan Ampuero Avendaño, Catrumán, Ancud, Chiloé, X Región de Los Lagos, 985935327.

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

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Se cultivan diversas variedades.

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.

370. Papaya de Cobquecura *(Carica vasconcellos)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Papaya típica de Cobquecura y Buchupureo. Los árboles de papayas crecen en los jardines, huertos e invernaderos pues no resisten las heladas. El fruto es amarillo, mediano, de forma ovalada , textura suave, muy aromático. Se consume cocido y almibarado en agua, sin semillas. Madura en verano. Es escaso.

Contacto:
- María Angélica Vega Joerger, Cobquecura, VIII Región del Bío Bío, 996289889.

371. Pepino de Culiprán *(Cucumis sativus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Pepino de cáscara delgada, de color verde brillante, de buen sabor, se puede comer con cáscara. Es una semilla antigua y escasa.

Contacto:
- Manuel López y Rosa Salinas, Culiprán, Melipilla, RM, 990436406, rosita@buencampo.cl.

372. Pepino dulce *(Solanum muricatum)*

Fotografía: Rodrigo Pino

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. Se cultiva en Arica, Valle de Azapa.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

373. Pepino limón *(Cucumis sativus)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Pepino de color amarillo, redondeado y algo alargado, carne blanca con sabor a pepino normal. Se da muy bien y abundante en Chicureo, maduro dura bastante en la mata. Es trepador y rastrero. Es escaso.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

374. Pera Bosc *(Pyrus communis)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Pera antigua de tamaño mediano, color café rojizo.

Contacto:
- Miguel Elissalt, Longaví, VII Región del Maule, 998792670, miguel.elissalt@gmail.com.

375. Pera de Pascua *(Pyrus communis)*

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
La pera de pascua se produce en todo el valle de Codpa, Arica. El fruto es de 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 dulzón.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

376. Pera yegua *(Pyrus communis)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Variedad antigua que se encuentra en la Región del Bío Bío, muy apetecida y se utiliza como patrón para otros árboles frutales. Los árboles son viejos y muy grandes. El fruto tiene forma de calabaza, de unos 15 cm de largo. Su piel es de color verde-amarillenta y su pulpa es blanca, muy jugosa, de textura suave y de sabor muy dulce. Se cosecha en abril y mayo. Actualmente se observa bastante fruta, pero es necesario reproducir más árboles.

Contacto:
- Marta del Carmen Lagos González, Chillán, VIII Región del Bío Bío, 977156461.

377. Perejil *(Petroselinum sativum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta verde, crece unos 20 a 30 cm, de olor y sabor característico, se utiliza para condimento. Se cosecha por poda y la planta puede durar 3 años dependiendo del manejo. Crece en semi sombra y es abundante.

Contacto:
- Víctor Araya y Marta Bustos de Ruka Quillay, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 978507253, contacto@emprendoverde.cl.
- Jorge Díaz, Agrupación Comunitaria Ecológica de Rodelillo, Valparaíso, V Región de Valparaíso, 986313666, jorgediazpizarro36@gmail.com.
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Luz Álvarez Uribe, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.
- Erika Retamal, Trehuaco, 999095837, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Gladys Gallardo, Cooperativa San Andrés, Calbuco, X Región de Los Lagos, 984240254.

378. Perejil crespo *(Petroselinum crispum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un perejil crespo, menos sabroso que el común, casi no tiene sabor, pero es decorativo. Es muy resistente al frío. Se produce mediante almácigo y se planta todo el año. Se utiliza en ensaladas, salsas, pino de empanadas, y es abundante.

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

379. Physalis, golden berry o tomatillo *(Physalis peruviana)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
La planta de Physalis da un fruto naranja y pequeño, envuelto por una cáscara café, de sabor dulce ácido, su semilla es pequeña de color amarillo. La planta crece de forma arbustiva, con muchos brotes, abarca de 1 a 1 ½ metro de diámetro, alcanza una altura de 1.5 m a 2m. Necesita estructura de sustento para que no se quiebre pues el tallo es flexible. Es de alta producción, prefiere suelo profundo y requiere agua y sol. Se cultiva por almácigo que se planta en primavera verano o también en macetero por patilla. Se consume el fruto fresco o seco, para repostería, ensaladas, mermeladas.

Contacto:
- Gastón Boudon, Quebrada Escobar, V Región de Valparaíso, gboudon@hotmail.com.
- Víctor Araya y Marta Bustos de Ruka Quillay, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 978507253, contacto@emprendoverde.cl.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

380. Pimentón *(Capsicum annuum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Fruto color rojo, de forma de triangular tipo trompo, de 100 g aproximadamente, de pared gruesa.

Contacto:
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.
- Aníbal Araya, 99521 8174, anibalaraya@ug.uchile.cl.

381. Pimentón verde *(Capsicum annuum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

382. Pimiento del padrón *(Capsicum annuum)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Las semillas fueron traídas de España por su guardadora. Señala que este es un cultivo clásico en España que tradicionalmente se produce en un pueblo de nombre Padrón donde les dicen "pimientos del padrón, unos pican y otros no". Al parecer, fue importada de América a Galicia por misioneros del convento franciscano de Herbón. Es una variedad de ají de pequeño tamaño y forma algo alargada. Se comen inmaduros, de 4 cms más o menos. Se fríen (se saltan) en aceite de oliva, se estilan y se les echa sal una vez fuera del sartén, porque o si no, se ponen blandos y aguados. Verdes, algunos pican, otros no. Cuando maduran son rojos y todos pican.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

383. Pimiento morrón *(Capsicum annuum)*

Fotografía: Andrea Tuczek

Características:
Pimiento de forma de piramide, de color rojo al madurar, es carnoso y dulce. Las semillas son blancas y pequeñas.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región del Valparaíso, 34-2631927, www.tierraviva.net, atuczek@ctcinternet.cl.
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

384. Piñón *(Araucaria araucana)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Semilla de la araucaria. Se consume salteada en merkén, en cazuelas o como puré.

Contacto:
- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de La Araucania, 45-2737582.

385. Plátano enano *(Musa paradisiaca)*

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
El plátano enano es muy tradicional del valle de Azapa, XV Región. 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:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María I Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

386. Porotillo blanco o poroto pallar blanco *(Phaseolus lunatus)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto de tamaño grande, color blanco.

Contacto:
- Fresia Romero Morales, Trehuaco, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

387. Porotillo sin guía *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Erika Retamal, Trehuaco, 999095837, CET Programa Bo Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

388. Porotillo vaca *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Fresia Romero Morales, Trehuaco, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

389. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Silvia Daza, Los Ángeles, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

390. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Gastón Villagrán, 992996889, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

391. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Gastón Villagrán, 992996889, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

392. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Gastón Villagrán, 992996889, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

393. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Gastón Villagrán, 992996889, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

394. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Gastón Villagrán, 992996889, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

395. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Gastón Villagrán, 992996889, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

396. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Gastón Villagrán, 992996889, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

397. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Gastón Villagrán, 992996889, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

398. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

399. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

400. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

401. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

402. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

403. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

404. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

405. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto de color rojo del mercado de Castro, Chiloé.

Contacto:

- Gracira Morales Novoa, Chiloé, X Región de Los Lagos, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

406. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Poroto café claro con manchas café oscuras. Es abundante.

Contacto:
- Alejandra Olmos, Lo Barnechea, RM, 984179815, ale.armonia@hotmail.es.

407. Poroto *(Phaseolus vulgaris)*

Características:
Poroto pequeño blanco, es escaso.

Contacto:
- María Ximena Burgos Soto (mamá) y Estefania Martínez (hija), Lagunitas, Km 3.7 Camino El Tepual, Campo Victoria, Puerto Montt, Puerto Montt, X Región de Los Lagos, 63-284709, 988694048, darkkittyta@yahoo.es.

408. Poroto abalito, poroto pantano *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto café claro, jaspeado con manchas café rojizas. El capi es sin hilo. La mata se guía con un tutor. Se consume granado y en ensalada. La semilla es antigua en la zona, la heredó de su padre. Es escasa.

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Gastón Villagrán, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 992996889.
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582.

409. Poroto amarillo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Se cocina entero con tallarines, es sabroso.

Contacto:
- Elba Silva, Los Ángeles, 991936211, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

410. Poroto angelito *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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 Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582.

411. Poroto apolo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Rodolfo Mathis

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

Contacto:
- Margarita Tobar, San Esteban, Campos Ahumada, Los Andes, V Región de Valparaíso, 34-2480262.

412. Poroto apolo, poroto café apolo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto color café, de tamaño mediano, sabor suave, se cosecha en verde. Da un caldo oscuro.

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

413. Poroto araucano *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto de colores alegres, rayado con matices, crece en tierra muy mullida. Se usa para milloquin y otros alimentos. Es abundante.

Contacto:
- Blanca González Valdebenito, Toltén, Mesa de la Mujer Rural, IX Región de la Araucanía, 992674475, teruca_00@yahoo.es.

414. Poroto araucano *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto rosado con manchas rojas.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

415. Poroto araucano *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

416. Poroto araucano *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Rubi Pavez, X Región de Los Lagos.

417. Poroto araucano *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto proveniente de Temuco al sur. Se mantiene.

Contacto:

- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

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

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto color morado jaspeado con fondo claro, muy antiguo, era de los mapuches. Se cultiva en chacras en primavera, se siembra en agosto. Se usa en comidas a la chilena y en menestrón.

Contacto:
- Natalia Cuevas, Sector el Pajal, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 982054229.
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

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

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto muy antiguo de color café jaspeado con rayas moradas. Se consume como otros porotos, pero tiene un sabor más suave, el caldo es más oscuro. Es muy bueno para granado.

Contacto:
- Ana Aburto y Maribel Maldonado, San Carlos, Ñuble, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

420. Poroto arroz *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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 Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

421. Poroto arroz *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto color blanco, de la zona central.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

422. Poroto astro *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto cremoso.

Contacto:
- Elba Rioseco, Los Ángeles, VIII Región del Bío Bío, 43-2315822.
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

423. Poroto azufrado o azufre *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Maria I Manzur

Características:
Poroto color azufre (amarillento-verde), para consumo en seco principalmente. Es muy sabroso y el hollejo es suave. Se usa en ensalada igual al coscorrón.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Silvia Daza, Los Ángeles, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl.

424. Poroto azul *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto color azul oscuro.

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

425. Poroto azul *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Cristian Valdés

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

Contacto:
- Fernando Toro, Tierras Blancas, San Felipe, V Región de Valparaíso, 993584611.

426. Poroto barbucho *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Este poroto proviene de Ovalle, Barraza, IV Región de Coquimbo.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

427. Poroto bayo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

428. Poroto bayo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:

- Julia Franco, Melipilla, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

429. Poroto bayo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

430. Poroto bayo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Cristian Valdés

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

Contacto:
- Fernando Toro, Tierras Blancas, San Felipe, V Región de Valparaíso, 993584611.

431. Poroto Bío Bío *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

432. Poroto blanco *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto para consumo en verde.

Contacto:
- Floria Aburto Yañez, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

433. Poroto blanco *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Fidel Pulquillanca, San Jose de la Mariquina, XIV Región de Los Ríos.

434. Poroto blanco chico *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Poroto blanco, pequeño de capi amarillo, de guía. La planta es baja pero muy rendidora. Se consume verde y seco. Es escaso.

Contacto:

- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

435. Poroto blanco español, poroto manteca *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un poroto redondo, blanco, suave, blando, cremoso, de piel delgada y liviano. Es 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:

- Noemi Maldonado, Yumbel, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 998967436,
- Nicolás Sáez, El Pajal, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 999005354.

436. Poroto blanco español, poroto manteca *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto blanco, de forma algo cuadrada, da un caldo blanco, el capi es sin hilo. Produce guías.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Juan Rivera, Los Ángeles, Los Robles, 994852816, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

437. Poroto blanco hallado *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- Rosa Saldías, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 985363491.

438. Poroto blanco INIA *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto blanco, blando, cremoso, muy sabroso de hollejo ligeramente más grueso que el poroto tórtola. Se siembra en septiembre, octubre, se cosecha en marzo. Se usa en comidas tradicionales como los porotos con rienda, ensaladas y como semilla. Se mantiene.

Contacto:
- Nelson Valenzuela Lillo, Longaví, Maule, VII Región del Maule, 993117235, nelsonhugo71@hotmail.com.
- Rosa Saldías, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 985363491.

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

Características:
Se usa verde para ensalada.

Contacto:
- Ruth Marquez Castro, Las Trancas, Pinto, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

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

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto proveniente de Temuco al sur. Se mantiene.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

441. Poroto bombero *(Lablab purpureus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto pequeño, de color negro con ribete blanco, de vaina grande y sabrosa, la planta es muy grande y trepadora. El capi es ancho y no tan largo. Hay de tres tipos, blanco, café y negro. Se siembra en primavera. Es un poroto firme y mantecoso. También se usa como poroto verde que se prepara en escabeche. Es una semilla muy escasa.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

442. Poroto bombero blanco *(Lablab purpureus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto blanco con borde más blanco. Se cultiva en primavera, verano. 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. Es escaso.

Contacto:
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.
- Catalina Reyes, Melipilla, RM, 977646230, catalinareyes6@hotmail.com.
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

443. Poroto bombero café *(Lablab purpureus)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Poroto café con borde blanco.

Contacto:
- Ignacia Guzmán Zubraya, Semillas Libres, Chile, Vitacura, RM, 979837669, ignaciaguzman@gmail.com.

444. Poroto boquita señorita negro *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Eduardo Henríquez

Características:
Poroto blanco con mancha negra en el hilum, se cultiva en primavera, verano, es escaso.

Contacto:
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.

445. Poroto borlotto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Luz Alejandra Melgarejo

Características:
El poroto borlotto es café claro con rayas color guinda. La vaina es de color guinda con hasta 8 granos. La planta alcanza los 30 cm de alto. Se siembra en noviembre, en zonas arenosas y en tierra más firme. La cosecha para granado es en los primeros días de febrero, y para grano seco, en marzo. El poroto borlotto se consume como poroto granado y seco en guisos o ensaladas. Es muy sabroso, de sabor suave y no es hollejudo, el grano no se deshace al cocerse. Es una variedad que se mantiene.

Contacto:
- Claudia Oviedo Araya, Los Ángeles, VIII Región del Bío Bío, 991514989.

446. Poroto borlotto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Poroto para granado, de crecimiento indeterminado, se mantiene.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

447. Poroto brio *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

448. Poroto brio *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

449. Poroto buey, cabrita, cabro, bandera o señorita *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto pequeño, de color rojo oscuro con blanco. Es sin hilo, para consumo en seco.

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582.
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884,9 89833393, alexis@alnortedelsur.cl.

450. Poroto burro *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto redondeado, de color gris, blando al cocerlo y de sabor suave. Se planta en agosto y se cosecha en marzo, es rendidor. Se consume seco, cocido para guisos o ensalada.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.
- Valentina Vives, Semillas Libres de Chile, Las Condes, Santiago, RM, 968432790, semillaslibreschile@gmail.com, vives.granella@gmail.com.
- Irene de las Mercedes Alarcón Rivas, Tomé, VIII Región del Bío Bío, 968022989.

451. Poroto burro argentino *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

452. Poroto caballero *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

453. Poroto cachiporra *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
El grano es café claro, con rayas café oscuro. Se siembra en los meses de septiembre-octubre y se cosecha entre marzo y abril. Resiste la sequía, es rendidor, es "cachiporro" para dar. El grano es de cáscara gruesa, se consume en verde y en seco, el caldo de su cocimiento es de un color oscuro, es muy sabroso. Se consume en entrada o guisos. Es escaso.

Contacto:

- Erika Retamal, Trehuaco, VIII Región del Bío Bío, 999095837.
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Bertila del Carmen Meza Olate, El Casino, Quillón, VIII Región del Bío Bío, 979351868.

454. Poroto café *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Sara Bello y Silvia Daza, Los Ángeles, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

455. Poroto café *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Eduardo Henríquez

Características:
Poroto café claro, de capi largo de color burdeo. La mata es grande, de guía y carga mucho. Se consume fresco y seco, es de rico sabor y es abundante.

Contacto:

- Ana Delia Tellez Quinan, Anamuri, Puerto Montt, X Región de Los Lagos, 997776847, anadelia.tellez@gmail.com.

456. Poroto café *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto aplanado de color café claro o bayo, con rayas cafe oscuras irregulares. Su capi es largo de forma aplanada, de color bayo. Se usa el capi verde y seco, es rico de sabor. Se siembra en octubre. Es una semilla escasa.

Contacto:

- Floria Aburto Yañez, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Margarita Cid, Laja, VIII Región del Bío Bío, 981236952.
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, VIII Región del Bío Bío, 987222725.
- Gastón Villagrán, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 992996889.

457. Poroto café, poroto chocolate *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Fresia Romero Morales, Trehuaco, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, VIII Región del Bío Bío, 987222725.

458. Poroto café sapito *(Phaseolus vulgaris)*

Características:
Poroto rastrero, para cocer.

Contacto:
- Ruth Marquez Castro, Las Trancas, Pinto, VIII Región del Bío Bío, 991511502, ruthmarquez31@gmail.com.

459. Poroto centolla *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto redondo color café claro.

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

460. Poroto chincolco *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Este poroto proviene de Chincolco. Es escaso.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM,998421453 , opazocarlos21@gmail.com

461. Poroto chino *(Vigna radiata)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto de color verde. De sus brotes se obtienen los dientes de dragón.

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

462. Poroto cimarrón *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM,998421453, opazocarlos21@gmail.com.

463. Poroto clavelino *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Poroto café jaspeado con café más oscuro. El capi es sin hilo, corto y grueso de color rojo. Se consume seco y es muy sabroso. Es escaso.

Contacto:
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

464. Poroto coliguao *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es un poroto que se usa para verde, el capi es sin hilacha. La planta produce guías.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

465. Poroto coliguao, poroto café *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto café rojizo con pintas negras.

Contacto:
- Ignacia Guzmán Zubraya, Semillas Libres, Chile, Vitacura, RM, 979837669, ignaciaguzman@gmail.com.
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

466. Poroto coligüe *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

467. Poroto collinga *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:

- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

468. Poroto corazón rojo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Proviene de Roma y San Javier de Loncomilla.

Contacto:

- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

469. Poroto coscorrón *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto color blanco. El capi es corto, sin hilo, de color rojo. Se usa para granado, da un caldo blanco. 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:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582.

470. Poroto coscorrón *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- Fidel Pulquillanca, San Jose de la Mariquina, XIV Región de Los Ríos, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

471. Poroto coscorrón *(Phaseolus vulgaris)*

Contacto:
- Eriss Coronado, Temuco, IX Región de la Araucanía, 994595954.

472. Poroto coscorrón *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto pequeño, blanco, con estrías color café claro. Se siembra en invernadero, necesita humedad. Es un poroto sabroso, suave, da un caldo blanco, se consume para granado y es abundante.

Contacto:
- Fernando Toro, Tierras Blancas, San Felipe, V Región de Valparaíso, 993584611.
- Matilda Quiroz, El Torreón, Yumbel, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 997914795.
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

473. Poroto coyunda *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

474. Poroto cristal *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Cristian Valdés

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

Contacto:
- Fernando Toro, Tierras Blancas, San Felipe, V Región de Valparaíso, 993584611.

475. Poroto cristal *(Phaseolus vulgaris)*

Características:
Poroto de color rojo, de guía, es una planta vigorosa, de abundante producción y fácil cultivo. Requiere clima cálido, templado, no resiste lluvias abundantes ni heladas. Se siembra a fines de primavera y comienzos de otoño. Se consume la vaina verde entera, y el grano seco cocido. Es escaso.

Contacto:
- Víctor Araya y Marta Bustos de Ruka Quillay, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 978507253, contacto@emprendoverde.cl.

476. Poroto de Chillán *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

477. Poroto de jardín *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

478. Poroto de soya *(Glycine max)*

Fotografía: María I Manzur

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 más en madurar.

Contacto:
- Valeria Campos, Sta Cruz de Cuca, Chillán, VIII Región del Bío Bío, 978764333, vcamposmm87@gmail.com.

479. Poroto de soya *(Glycine max)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- Valeria Campos, Sta Cruz de Cuca, Chillán, VIII Región del Bío Bío, 978764333, vcamposmm87@gmail.com.

480. Poroto de soya *(Glycine max)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Soya orgánica para germinado. Granos de color blanco plomizo.

Contacto:
- Julia Franco, Culipran, Melipilla, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

481. Poroto de soya *(Glycine max)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto de soya de grano redondo, color café claro.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Monte Patria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.
- Arón Cadíz, Putaendo, V Región de Valparaíso, 986226166 uron_imaginario@live.cl.
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.
- Katarina Rottmann (QEPD), Tierra Viva, Talagante, RM, Francisco Miranda Rottmann, 2-28153543, 2-28155865.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

482. Poroto de soya café oscuro con ojo negro *(Glycine max)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Poroto de soya redondo, color café oscuro, con hilum negro.

Contacto:
- Ignacia Guzmán Zubraya, Semillas Libres, Chile, Vitacura, RM, 979837669, ignaciaguzman@gmail.com.

483. Poroto de soya para edamame *(Glycine max)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
La guardadora tiene 2 variedades de soya para edamame: lanco y owen. Lanco es verde clara y owen es café o verde oscuro. Edamame es el nombre de una preparación culinaria de las vainas de soya inmaduras, hervidas en agua con sal y servidas enteras. Sus semillas son tradicionales no transgénicas, se dan muy bien en Chicureo. Se siembran en primavera, y se cosechan a fines de marzo/abril. Las dos variedades se siembran y cosechan juntas, y no se ha notado diferencias en el tiempo que necesitan para madurar. Requieren de pleno sol. La vaina se abre sola cuando está seca y la semilla se cae, por lo que conviene cosecharla un poco antes.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

484. Poroto dedo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto de forma de dedo. Proviene de la Araucanía.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

485. Poroto el mono *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto escaso, proviene de Canela, IV Región de Coquimbo.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

486. Poroto español *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

487. Poroto español *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

488. Poroto esparrago *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- María Inés Turra, Cabrero, Camino a Campanario, 999837723, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

489. Poroto esparrago café *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:

- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

490. Poroto esparrago grande *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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:
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

491. Poroto fideo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto blanco de vaina larga de color blanco.

Contacto:
- Margarita Cid, Laja, 81236952, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Valeria Campos, Sta Cruz de Cuca, Chillán, VIII Región del Bío Bío, 978764333, vcamposmm87@gmail.com.

492. Poroto fideo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Karina San Martín

Características:
Poroto color morado, proviene de la Araucanía.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582.

493. Poroto francés *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Andrea Tuczek

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 más carnudo.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

494. Poroto frutilla *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- Margarita de la Cruz, Yumbel, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

495. Poroto frutilla *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Color burdeo oscuro, jaspeado con rosado. De las comunidades mapuches.

Contacto:
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.

496. Poroto frutilla *(Phaseolus vulgaris)*

Contacto:

- Eriss Coronado, Temuco, IX Región de la Araucanía, 994595954, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

497. Poroto frutilla *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

498. Poroto frutilla *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto color frutilla, de tamaño medio. Se planta en siembra directa en primavera. Es un alimento calórico de invierno, se mantiene.

Contacto:

- Prospero Martínez y Carlos Jofré, Recoleta, RM, 995612241, proaguila13@yahoo.es.

499. Poroto frutilla *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

500. Poroto frutilla *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto que se usa para granado, da un caldo color café. Crece sin producción de guías.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

501. Poroto ganzo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto proveniente de Canela, IV Región de Coquimbo. Se mantiene.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

502. Poroto garza *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

503. Poroto granado *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Es un poroto trepador. La guardadora lo cultiva hace años, es de capi rojo, da un caldo blanco. Podría ser araucano.

Contacto:

- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

504. Poroto granado *(Phaseolus vulgaris)*

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 pequeña, sin guía, sin hilo en verde. Se siembra en octubre, con necesidad de riego. Se consume en verde y seco.

Contacto:

- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

505. Poroto granado juanita *(Phaseolus vulgaris)*

Características:
Poroto casi redondo, café claro liso, de las comunidades mapuches.

Contacto:
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.

506. Poroto granado verde oscuro *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Poroto que salió entre las plantas de otros granados, la guardadora la empezó a separar, desconoce si es una mezcla o una mutación. Es trepador y de vaina roja.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

507. Poroto hallado o hallao *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un poroto café jaspeado. Da un caldo negro, es rápido para dar y rendidor.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927,atuczek@ctcinternet.cl,www.tierraviva.net.
- Rosa Saldías, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 985363491.
- Nicolás Sáez, El Pajal, Feria Campesina de Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 999005354.

508. Poroto hallado *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Poroto rosado con rayas rojas.

Contacto:
- Luis Estay, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, luis.estay.va@gmail.com.

509. Poroto hallado *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto rendidor y abundante.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

510. Poroto hallado *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto color marrón casi completo. Es escaso.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

511. Poroto hallado alemán *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

512. Poroto hallado alemán o hallao alemán *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Color café claro, con manchitas café oscuras, tamaño pequeño. De las comunidades mapuches.

Contacto:

- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.

513. Poroto hallado oregón *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

514. Poroto indiano *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto marrón con manchas negras.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

515. Poroto italiano *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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:
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

516. Poroto jardinero *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto blanco con rojo.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

517. Poroto jaspeado plomo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto obtenido de trueque.

Contacto:
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, http://www.huertasdelencuentro.bligoo.com/.

518. Poroto juanita *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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:
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

519. Poroto juanita *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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

Contacto:
- Rita Díaz, Feria Campesina de Yumbel, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

520. Poroto juanita *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Este poroto es similar al poroto manteca.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

521. Poroto lagarto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto rojizo con manchas negras, de semilla grande, alargada.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

522. Poroto largo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto de color oscuro, forma arriñonada, hilum blanco, se mantiene.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

523. Poroto lenteja *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto blanco con mancha negra alrededor del hilum.

Contacto:
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

524. Poroto magnum o café *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un poroto de color café, como riñón, de guía. Es sabroso, se come en verde para ensalada y seco en guisos.

Contacto:
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región del Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.
- Fresia Romero Morales, Trehuaco, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582.
- Silvia Daza, Los Ángeles, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

525. Poroto manteca *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Poroto redondo, café claro, se consume en seco, es blando, cremoso y sabroso. Proviene de Chillán al sur. Se siembra de forma directa en primavera.

Contacto:
- Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.
- Luzmila Álvarez, Red de Semillas Libres, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.

526. Poroto manteca *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Cristian Valdés

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

Contacto:
- Fernando Toro, Tierras Blancas, San Felipe, V Región de Valparaíso, 993584611.

527. Poroto mantequilla *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

528. Poroto mapuche *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Poroto color café, jaspeado con manchas más oscuras.

Contacto:
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.

529. Poroto maría *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

530. Poroto metro *(Vigna sp)*

Fotografía: María I Manzur

Características:

El poroto es pequeño, de color negro y hay una variedad café. El capi o vaina es muy larga, de un metro de largo, de color amarillento. Se consume en verde y en seco y es sabroso. Se siembra en octubre, la planta es trepadora, se cultiva con varas y tiene necesidad de riego.

Contacto:

- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725.
- María Inés Turra, Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región del Bío Bío, 999837723.
- Clementina Parra, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

531. Poroto metro rouge *(Vigna unguiculata)*

Fotografía: Eduardo Henríquez

Características:

Poroto pequeño rojo con vainas largas. Se cultiva en primavera, verano, y se consume como un poroto verde largo. Es escaso.

Contacto:

- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl

532. Poroto monja o monjita *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es de color rojo jaspeado, se usa en verde para ensalada y seco.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.
- Gabriela Briones, Sector Cambrales norte, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 986746316.
- Silvia Daza, Los Ángeles, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

533. Poroto morado *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto color morado.

Contacto:
- Sara Bello, Los Ángeles, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

534. Poroto morado *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Sembrado en Melipilla, es un poroto de vaina larga, da 4 a 5 granos por vaina, requiere poca agua. La mata es de 30 a 33 cm, no trepa. El origen de la semilla es por trueque.

Contacto:
- Julia Franco, Culipran, Melipilla, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

535. Poroto morado *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto color marrón, tableado.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

536. Poroto moscardón *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

537. Poroto moscardón *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

538. Poroto navidad tipo pallar *(Phaseolus sp)*

Fotografía: Oscar Lama

Contacto:

- Ignacia Guzmán Zubraya, Semillas Libres Chile, Vitacura, Santiago, RM, 979837669, ignaciaguzman@gmail.com.

539. Poroto negro *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto negro, redondo, pequeño, de siembra directa, en septiembre-octubre, muy rendidor. Requiere calor y agua, no es muy guiador, permite guarda y es abundante. Se consume como poroto seco para ensalada caliente y guisos, es de exquisito sabor, no genera gases.

Contacto:

- María Angélica Valdés, Llay Llay, V Región de Valparaíso, 999593812, quintadelia@gmail.com.
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.
- Sebastián Cordero, Valparaíso, V Región de Valparaíso, 999963496, huertorganicoparquelitre@hotmail.com.
- Ignacia Guzmán Zubraya, Semillas Libres Chile, Vitacura, RM, 979837669,
- ignaciaguzman@gmail.com,
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582.

540. Poroto negro *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto negro alargado.

Contacto:

- Silvia Daza, Los Ángeles, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 99441708, cetbiobio@gmail.com.

541. Poroto negro *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

542. Poroto negro *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Poroto rosado muy oscuro, el capi es largo, sin hilo, de suave sabor y se come nuevo, pues el poroto seco da un caldo oscuro. Este poroto es muy antiguo en la zona, lo heredó de su madre. Es escaso.

Contacto:

- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

543. Poroto negro *(Phaseolus vulgaris)*

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 (QEPD), Tierra Viva, Talagante, RM, Francisco Miranda Rottmann, 2-28153543, 2-28155865.

544. Poroto niña bonita *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto proveniente de Temuco al sur. Se mantiene.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

545. Poroto nuña gris *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es un poroto blanco con manchas grises, que no se cocina, pero con el calor revienta como cabrita. Es trepador y no le gusta mucho el calor. Es escaso.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

546. Poroto nuña rojo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es un poroto de color rojo con blanco, que no se cocina, pero con el calor revienta como cabrita. Es trepador y no le gusta mucho el calor. Es escaso.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

547. Poroto pajarito *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un poroto blanco con pintas plomas, se usa para ensalada y sopa. Es delicado, suave, da un caldo blanco, es sabroso. No es muy rendidor y es escaso.

Contacto:
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 99441708, cetbiobio@gmail.com.
- Nicolás Sáez, El Pajal, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 999005354.
- Juan Rivera, Los Ángeles, Los Robles, VIII Región del Bío Bío, 994852816.
- Rosa Saldías, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 985363491.

548. Poroto pallar *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Poroto pequeño color café claro, se mantiene.

Contacto:
- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O´Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.

549. Poroto pallar *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

550. Poroto pallar *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto color negro, es guiador y trepador. Se mantiene.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

551. Poroto pallar, poroto flor *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Luz Alejandra Melgarejo

Características:
Poroto grande, de 3 cm, de forma ovalada, con cierto parecido a las habas. Las vainas son de color verde, de 10 cm, con 4 a 6 granos cada una. Las plantas con flores blancas dan un grano blanco y las de flores rojas dan un grano morado jaspeado. Se consume preferentemente en verde, rebanado o en grano seco. Se siembra entre agosto a octubre y se cosecha en noviembre para verde. La planta da por unos 3 años. La semilla es muy escasa.

Contacto:
- Alicia Pailalla Huenchunao, Tirúa, Provincia de Arauco, VIII Región del Bío Bío, 968148391.

552. Poroto pallar blanco *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Karina San Martín

Características:
Poroto grande, color blanco, de vaina larga, aplananda de color amarillento. La mata es de 2.5 m, es guiador y trepador y da una flor roja. Se cultiva en primavera y se usa armazón de palos. Requiere de poca agua, es de lento crecimiento, por lo que se debe sembrar temprano, en septiembre, después del 18 y en octubre. Empieza a dar vaina como a los 3 meses. La planta es rendidora y produce de forma continua por bastante tiempo. El poroto es de sabor exquisito, mantecoso, suave y dulzón. Se consume en seco, en ensalada, tiene la piel suave, y en verde, en distintas comidas. El tiempo de cocción es corto, pero se deben remojar antes. Es abundante.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.
- Julia Franco, Culipran, Melipilla, RM, La Reina, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, VIII Región del Bío Bío, 987222725.
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

553. Poroto pallar blanco gordo *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Poroto de color blanco, de vaina grande, de buen sabor, requiere suelos drenados, usa varas y es bianual. Es escaso.

Contacto:
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.

554. Poroto pallar café *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
El poroto es de tamaño mediano, jaspeado. El capi es pequeño, de color amarillento y tiene una flor roja preciosa. Se siembra en octubre con necesidad de riego. Es un poroto sabroso, la cáscara es suave, se consume en seco. Es una semilla escasa.

Contacto:
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

555. Poroto pallar café *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto color marrón con negro, es guiador y trepador. La mata es baja de 35 a 40 cm, requiere de poca agua, da una flor roja y la vaina da 3 a 5 granos.

Contacto:
- Julia Franco, Culipran, Melipilla, RM, 22734752,huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

556. Poroto pallar café *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto pallar liso y de tono pálido. La mata es baja de 25 cm y rastrera. Se cultiva en Melipilla.

Contacto:
- Julia Franco, Culipran, Melipilla, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

557. Poroto pallar café *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

558. Poroto pallar café *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Oscar Lama

Contacto:
- Ignacia Guzmán Zubraya, Semillas Libres, Chile, Vitacura, RM, 979837669, ignaciaguzman@gmail.com.

559. Poroto pallar café rojizo con negro *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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. En la región del Bío Bío se le llama poroto cachiporra o hallado negro.

Contacto:
- Julia Franco, Culipran, Melipilla, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

560. Poroto pallar chico *(Phaseolus lunatus)*

Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Características:
Poroto de color blanco pero más chico y redondo y su hollejo es blando. La planta es trepadora. Se cultiva en el Valle de Azapa, Arica.

Contacto:
- María I Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

561. Poroto pallar de navidad, calico o moteado *(Phaseolus lunatus)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Es un pallar precioso, muy plano, se da muy bien en Chicureo, produce hasta muy tarde en el otoño. Es trepador de crecimiento indeterminado. Se usa para seco y granado y mantiene un poco la veta cocido, es sabroso. Originario del Perú, lo compró en EEUU. Es escaso.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

562. Poroto pallar grande *(Phaseolus lunatus)*

Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Características:
Poroto grande de color blanco y con ojo café, la planta es trepadora. Se cultiva en el Valle de Azapa, Arica.

Contacto:
- María I Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

563. Poroto pallar morado *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Poroto grande de semilla negra con rosado. Es escaso.

Contacto:
- Pablo Lefio, Laguna Verde, V Región de Valparaíso, 984358903.

564. Poroto pallar morado *(Phaseolus coccineus)*

Características:
Poroto grande de color moteado blanco con violeta oscuro.

Contacto:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

565. Poroto pallar morado o rosado *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: María I Manzur

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, blanco y jaspeado morado. Se usa en ensalada, puré, granado y con carne. Aún es muy abundante.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

566. Poroto pallar morado *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto grande, color morado jaspeado con negro, harinoso. Se llama también poroto morado, poroto pallar rosa, poroto pallar azul o lila con negro. Se cultiva en chacras, en primavera. Es de siembra directa, la planta es trepadora y requiere tutores o varas. Es perenne, dura 2 a 3 años y no resiste la helada. Es de sabor suave, se come como poroto a la chilena, como poroto verde en ensalada y seco para granado. Es abundante en la zona de Puerto Montt.

Contacto:
- Arón Cadíz, Putaendo, V Región de Valparaíso, 986226166, uron_imaginario@live.cl.
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

567. Poroto pallar negro *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Rodrigo Cerda Iturriaga

Características:
Es un poroto que se usa en ensalada y guisos.

Contacto:
- Gustavo Toro, San Felipe, Tierras Blancas, V Región de Valparaíso, 977593334.

568. Poroto pallar negro con rojo *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

569. Poroto pallar rojo *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto color café rojizo con negro.

Contacto:
- Patricia Diaz, Tomé, VIII Región del Bío Bío, 41-2889524, 996816399.
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

570. Poroto pallar rojo *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Poroto grande de color moteado blanco con rojo oscuro.

Contacto:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

571. Poroto pallar rojo con negro *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Semillas obtenidas de trueque, provenientes del País Vasco.

Contacto:
- Julia Franco, Culipran, Melipilla, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

572. Poroto pallar rosado *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Poroto de tamaño grande, color rosado claro con manchas más oscuras, de vaina grande y ancha.

Contacto:
- Alejandro Zamorano, Limache, V Región de Valparaíso, 967245956, zamorano.aranda@gmail.com.

573. Poroto pallar rosado o café *(Phaseolus coccineus)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Poroto color rosado con pequeñas pintas negras, guiador, trepador. El caldo es muy sabroso y es abundante. Da una flor roja, 3 a 4 granos por vaina, durante dos temporadas.

Contacto:
- Pablo Lefio, Laguna Verde, V Región de Valparaíso, 984358903.
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

574. Poroto parrón *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto escaso, proviene de Temuco al sur.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

575. Poroto pejerrey *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Cristian Valdés

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, Tierras Blancas, San Felipe, V Región de Valparaíso, 993584611.

576. Poroto pejerrey verde *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Luz Alejandra Melgarejo

Características:
El poroto pejerrey verde es de grano grande, de dos colores, blanco y café. La vaina o capi es grande, aplanada y de color verde y puede llegar a medir 20 cm de largo y unos 2 cm de ancho, conteniendo entre 6 a 8 granos y es sin hilo. Este es un poroto de guía por lo que requiere alambre o palo para elevar la mata. La semilla es muy antigua, heredada de sus antepasados. Se cultiva bajo plástico, entre agosto y septiembre y se cosecha entre diciembre y abril. Al aire libre, la siembra es en noviembre y se cosecha entre enero a abril. Se consume tradicionalmente en verde, el capi, es sabroso, suave y blando, para ensalada, cazuela o en tortilla. Es escaso, pero se mantiene porque es muy apetecido por quienes lo conocen.

Contacto:
- Benito Órdenes, Bajo, San Rosendo, VIII Región del Bío Bío, 991699447.

577. Poroto perdiz *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Este poroto proviene de Chillán al sur. Se mantiene.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

578. Poroto peruano *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

579. Poroto peumo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto de color rojizo, de tamaño pequeño y forma elongada, de sabor suave y dulzón. Su capi es rojo, largo de 20 cm, aplanado, suave y sin hilo, siendo ideal para rebanarlo y muy sabroso. Tiene flores bicolores, lilas y morado claro. La planta es trepadora y puede crecer hasta 3 m. Se siembra desde septiembre a enero y se cosecha entre diciembre a mayo. El primer corte para verde se puede realizar a los 83 días de la siembra. Se consume seco para comidas y verde con capi hervido para ensaladas y cazuelas. Su color verde oscuro se mantiene después de la cocción. Se usaba mucho en las trillas, como "hervido de trilla". Los granos secos son de sabor suave y dulzón, dan un caldo muy oscuro y espeso.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.
- Margarita de la Cruz y Floria Aburto Yañez, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Gabriela Briones, Sector Cambrales norte, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 986746316.
- Mario Francisco Pérez Rozas, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 974634362.
- Eriss Coronado, Temuco, IX Región de la Araucanía, 994595954.

580. Poroto pillanrricano *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es un poroto escaso. Proviene de la Araucanía.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

581. Poroto pinto *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

582. Poroto pinto dorado *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Oscar Lama

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.

583. Poroto plomo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Crece en la zona de secano de Chillán.

Contacto:
- Valeria Campos, Sta Cruz de Cuca, Chillán, VIII Región del Bío Bío, 978764333, vcamposmm87@gmail.com.

584. Poroto pollongo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Este poroto proviene de la Araucanía.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

585. Poroto polloyo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

586. Poroto racimo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

587. Poroto rayado *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Poroto café claro con rayas y manchas negras. El capi es largo y ancho, sin hilo. La mata es guiadora y rinde bastante. Se consume verde y seco. Es escaso.

Contacto:

- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

588. Poroto riñón *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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 Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

589. Poroto rojo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto color rojo, de origen centroamericano, se adaptó a Chile. Es un poroto de buen sabor, muy sabroso, más que el negro. Tiene un leve sabor a carne.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

590. Poroto rojo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Semilla proveniente de trueque.

Contacto:
- Julia Franco, Culipran, Melipilla, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

591. Poroto rojo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto obtenido de trueque.

Contacto:
- Julia Franco, Culipran, Melipilla, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

592. Poroto rojo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto color oscuro, cilíndrico.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

593. Poroto rojo *(Phaseolus vulgaris)*

Características:
Poroto rojo alargado, muy sabroso.

Contacto:
- María Angélica Valdés, Llay Llay, V Región de Valparaíso, 999593812, quintadelia@gmail.com.

594. Poroto rojo *(Phaseolus vulgaris)*

Características:
Planta mediana, de siembra directa en la primavera. Se usa el grano seco para guiso. Se mantiene.

Contacto:
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

595. Poroto rojo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:

- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

596. Poroto rojo sureño *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Poroto color rojo.

Contacto:

- Ignacia Guzmán Zubraya, Semillas Libres Chile, Vitacura, RM, 979837669, ignaciaguzman@gmail.com.

597. Poroto sapito *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un poroto que se utiliza solamente en seco. El grano es blanco con pintas negras.

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

598. Poroto sapito *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un poroto pequeño, sabroso y blando. Se usa para granado y para seco.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Natalia Cuevas, El Pajal, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 982054229.

599. Poroto sapito *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto redondito con pintas negras, muy preciado en los años 40 a 60.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

600. Poroto señorita *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto pequeño, blanco crema con ojo café, de crecimiento indeterminado. Se usa para granado o seco. Es de mata, sin producción de guías.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Gastón Villagrán, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 992996889.
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

601. Poroto señorita *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un poroto chico, sin hilo, para consumo en seco.

Contacto:
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

602. Poroto señorita *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Eduardo Henríquez

Características:
Poroto rojo con blanco, la planta es chica de guía y carga mucho. Se consume seco y verde, es muy sabroso, el plato es muy novedoso y bonito. Proviene de comunidades mapuches.

Contacto:
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.
- Ana Delia Tellez Quinan, Anamuri, Puerto Montt, X Región de Los Lagos, 997776847, anadelia.tellez@gmail.com.

603. Poroto señorita *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Contacto:
- Catalina Reyes, Melipilla, RM, 977646230, catalinareyes6@hotmail.com.

604. Poroto sin hila *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto guiador.

Contacto:
- Gloria Antillana, XIV Región de Los Ríos.

605. Poroto sin hila de guía blanco *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Gloria Antillana, XIV Región de Los Ríos.

606. Poroto sin hilo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

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, V Regiónde Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

607. Poroto sofía *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto de color blanco, 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. Se siembra en noviembre. Se consume el capi verde, bien nuevo, rebanado para ensalada y seco. Es un poroto escaso.

Contacto:
- Miguel Romero, El Pajal, Feria Campesina de Yumbel, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Matilda Quiroz, El Torreón, Yumbel, Feria Campesina de Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 997914795.
- Gabriela Briones, Sector Cambrales norte, Feria Campesina de Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 986746316.

608. Poroto sofía *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

609. Poroto torcaza *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

610. Poroto torcaza *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Poroto color plomo claro, se cosecha para consumo en seco, es rendidor. Se come cocido con ensalada. Es un poroto escaso, proviene de Talca.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

611. Poroto toronjil *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

612. Poroto tórtola *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un poroto suave, y el caldo es claro y muy sabroso. Se utiliza en seco.

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

613. Poroto tórtola *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Poroto de tamaño pequeño, grueso y redondeado, de color plomizo y de textura lisa. Se consume el grano seco cocido en guisos y ensaladas. Da un caldo más oscuro y es sabroso. En Bío Bío se siembra en noviembre y se cosecha en febrero o marzo.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.
- Rosa Saldías, Feria Campesina de Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 985363491.
- Nicolás Sáez, El Pajal, Feria Campesina de Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 999005354.
- Raúl Bastidas Pincheira, Los Ángeles, VIII Región del Bío Bío, 966306094.

614. Poroto tórtola *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

615. Poroto tórtola *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

616. Poroto treiler *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

617. Poroto vainilla *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

618. Poroto vaquita *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Este poroto proviene de la Araucanía.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

619. Poroto vara *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Este poroto proviene de la zona sur.

Contacto:
- Carlos Opazo, Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo, CLOC/ Vía Campesina, Lampa, RM, 998421453, opazocarlos21@gmail.com.

620. Poroto verde *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un poroto redondo, sabroso.

Contacto:
- Elba Silva, Los Ángeles, VIII Región del Bío Bío, 991936211.

621. Poroto verde *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

622. Poroto verde apolo *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

623. Poroto verde cilíndrico *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Katarina Rottmann

Características:
Estos son porotos franceses, la vaina es cilíndrica, se usa para verde. Es un poroto muy sabroso, se debe cocer 5 minutos más que los otros. Tienen un sabor diferente a los porotos verdes comunes.

Contacto:

- Katarina Rottmann (QEPD), Tierra Viva, Talagante, RM, Francisco Miranda Rottmann, 2-28153543, 2-28155865.

624. Poroto verde coliguado *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Este poroto se usa sólo en verde, como poroto nuevo. El capi es alargado y redondeado.

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

625. Poroto viset *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

626. Porotos *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Porotos de diversas variedades del mercado de Castro.

Contacto:

- Margarita Cid, Laja, 981236952, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

627. Porotos *(Phaseolus vulgaris)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Porotos de diversas variedades.

Contacto:

- María Martínez Negrete, VIII Región del Bío Bío, 997116599.

628. Puerro *(Allium ampeloprasum var. porrum)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Planta de hojas largas verdes algo planas, con un pequeño bulbo blanco y alargado del que salen una cierta cantidad de raíces pequeñas. La planta es 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. Su sabor es parecido al de las cebollas pero más suave. Se usa como condimento, para pebre y ensalada. Es abundante.

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- María Antonieta Cabezas, Monte Águila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573

629. Puerro gigante *(Allium ampeloprasum var. porrun)*

Características:
Puerro de gran tamaño, se puede producir todo el año, florece en noviembre. Se prepara almácigo, se trasplanta a 20 cm sobre línea. Se consume cocido y crudo.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

630. Quinoa *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl.

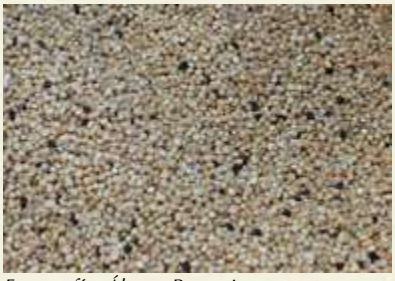
631. Quinoa *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Se usa para platos dulces o salados, para hacer queque, mote con huesillo. Se deja remojar.

Contacto:
- María Inés Turra, Camino a Campanario, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 999837723.

632. Quinoa *(Chenopodium quinoa)*



Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Jorge Carrión, Fundo El Manzano, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 43-2971654, 999561157, jorge.ecoescuela@gmail.com.

633. Quinoa *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Pablo Jara mantiene alrededor de 50 ecotipos de quinoa de todo Chile.

Contacto:
- Pablo Jara, 998375077, pablojaravaldivia@yahoo.es.

634. Quinoa *(Chenopodium quinoa)*

Características:
Quinoa de buen sabor, se mantiene.

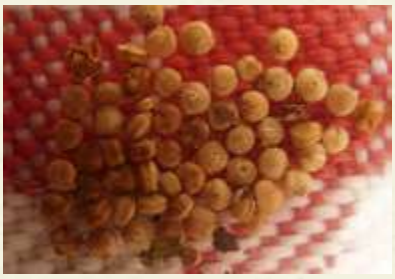
Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Monte Patria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

635. Quinoa *(Chenopodium quinoa)*

Características:
De las comunidades del norte, producto orgánico. El agua sirve para curar enfermedades de las plantas en la huerta, y la espuma es antigermicida. Sirve incluso para lavar loza.

Contacto:
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.

636. Quinoa *(Chenopodium quinoa)*



Fotografía: Oscar Lama

Contacto:
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.

637. Quinoa *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: Marieli Álvarez

Características:
Quinoa producida en invernadero, se siembra por semilla en agosto.

Contacto:
- María Antonieta Uribe Molina, El Rosario, Calbuco, X Región de Los Lagos, 997668990.

638. Quinoa beige *(Chenopodium quinoa)*

Características:
Esta quinoa es de color beige de tamaño pequeño. Estos granos tienen mucha proteína y son herbicidas, pues no dejan 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 dias. 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 (QEPD), Tierra Viva, Talagante, RM, Francisco Miranda Rottmann, 2-28153543, 2-28155865.

639. Quinoa blanca *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Para su uso, se lava en agua 3 o 4 veces, se bota la espuma y luego se cuece.

Contacto:
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

640. Quinoa blanca *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
Esta quinoa es de color blanco. Se produce en Putre, Región de Arica y Parinacota, y la semilla proviene de Colchane. Se consume cocida para entradas, postres y sopas.

Contacto:
- María I Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

641. Quinoa blanca *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Quinoa de grano pequeño, de forma ovalada, de color blanco, suave, sin aroma, de sabor amargo por lo que se debe lavar. La quinoa se consume cocida, en sopa, harina, catutos. Se siembra en marzo. Es abundante en la zona.

Contacto:
- Ana Ester Guirrimán Guirrimán, Ponotro, Cañete, VIII Región del Bío Bío, 996730437.

642. Quinoa blanca *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Quinoa blanca cultivada por Mario Reyes en Paredones, VI Región de O´Higgins.

Contacto:
- Pablo Jara, 998375077, pablojaravaldivia@yahoo.es.

643. Quinoa de Bucalemu *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Quinoa de color gris de Bucalemu, Paredones, VI Región de O´Higgins.

Contacto:
- Pablo Jara, 998375077, pablojaravaldivia@yahoo.es.

644. Quinoa lelo *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Quinoa de Gabriel Galaz de Pumanque, Colchagua, VI Región de O´Higgins. Es de granos de color amarillo con algo de rojo. Es de rulo, se siembra al voleo en septiembre, octubre. Se mantiene.

Contactos:
- Pablo Jara, 998375077, pablojaravaldivia@yahoo.es.

645. Quinoa morada *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Quinoa proveniente de El Morado en la RM, es una semilla de trueque.

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

646. Quinoa morada *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
La quinoa morada es la más resistente y se da a mayores alturas. Es de color morado, se prepara harina, quinoa tostada y leche de quinoa. Se siembra en Putre, Región de Arica y Parinacota y la semilla llega desde Colchane.

Contacto:
- María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

647. Quinoa negro *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

648. Quinoa rosada *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: Rodrigo Pino

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:
- María Isabel Manzur, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

649. Quinoa silvestre *(Chenopodium quinoa)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Quinoa de granos color café.

Contacto:
- Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

650. Rabanito *(Raphanus sativus)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.
- Carlos Villablanca, Maipú, RM, 985578503, 2-24417106, carlosvillablanca22@hotmail.com.
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

651. Rabanito o rábano *(Raphanus sativus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Rábano de tamaño grande, rojo, de carne blanca, de sabor no muy fuerte. Se cría en invernadero, en cama alta. Se usa en ensaladas y es escaso.

Contacto:
- Alan Ampuero Avendaño, Catrumán, Ancud, Chiloé, X Región de Los Lagos, 985935327.

652. Raps *(Brassica napus)*

Fotografía: Eduardo Henríquez

Características:
Raps no transgénico, se cultiva por su aceite y para desinfectar suelos, es abundante.

Contacto:
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.

653. Repollo *(Brassica oleracea var capitata)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Repollo de hojas verdes, suaves, grandes y algo carnosas, las exteriores son verde claras y las internas semi-blancas, de sabor fuerte. Es resistente a plagas y abundante.

Contacto:
- Isabel Tagle, Casablanca, V Región de Valparaíso, 991352376, itaglecasali@yahoo.es.

654. Repollo brusela *(Brassica oleracea var. gemmifera)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Se caracteriza porque a lo largo del tallo se van formando pequeños repollos. Se consumen cocidos generalmente durante los meses de invierno. Son muy sabrosos.

Contacto:
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- María Antonieta Uribe Molina, El Rosario, Calbuco, X Región de Los Lagos, 997668990.

655. Repollo Copenhagen *(Brassica oleracea)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es el repollo típico, redondo de hoja lisa, duro y compacto.

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

656. Repollo corazón de buey *(Brassica oleracea var. capitata)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Repollo antiguo, de hojas verde, rugosas, de forma alargada como corazón. Las hojas son mucho más suaves y blandas que el repollo común, de sabor exquisito. Es escaso.

Contacto:
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.

657. Repollo morado *(Brassica oleracea var. capitata)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Repollo chico, morado, apretado, tieso, se pasa por agua caliente para que no quede duro. La semilla es café y pequeña. Es escaso.

Contacto:
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

658. Repollo morado *(Brassica oleracea var. capitata)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Repollo grande, color morado, de lento desarrollo. Se puede cultivar en todas las estaciones, Se usa para consumo y semilla.

Contacto:
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.

659. Rocoto o locoto *(Capsicum pubescens)*

Fotografía: Nancy Alanoca

Características:
Tipo de ají con forma de pimentón, color rojo o amarillo y muy picante, originario de la zona norte. No resiste heladas, requiere temperaturas cálidas. Se usa como condimento. Es abundante.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.
- Alejandro Zamorano, Limache, V Región de Valparaíso, 967245956, zamorano.aranda@gmail.com.
- Juan Vera, Lampa, RM, 993270989.
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

660. Romaza *(Rumex crispus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta silvestre comestible que también se cultiva. Es una planta herbácea perenne de 20 cm, de hojas verde oscuro, estrechas y lanceoladas, de textura suave y un sabor ácido. Se encuentra en los bosques y zonas donde hay humedad. Se consume la hoja cruda en ensalada. Se recolectan las hojas en invierno sin sacar la raíz de la planta. La semilla se obtiene en verano para su cultivo. Es escasa.

Contacto:
- Sebastián Enrique Torres Jara, Unión Comunal de Huertos Orgánicos de Tomé, Tomé, VIII Región del Bío Bío, 968022989.

661. Rosa mosqueta *(Rosa rubiginosa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Planta silvestre, muy rústica, sus frutos son de color rojo, agridulces, ricos en vitamina C. Se consumen en forma de mermelada o para uso cosmético. Es abundante.

Contacto:
- Nelson Valenzuela Lillo, La Florida, RM, 993117235, nelsonhugo71@hotmail.com.
- Francisco Toro Maturana, Peor es Nada, Población Alborada, Chimbarongo, VI Región de O´Higgins, 978543911, franciscoandres1990@gmail.com.

662. Rúcula *(Eruca sativa)*

Fotografía: Andrea Tuczek

Características:
Es una planta de hojas verdes alargadas, de forma irregular, de sabor picante, que se consume como ensalada. Se planta todo el año, aunque principalmente durante el otoño e invierno, requiere semi sombra y es abundante.

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

663. Rúcula labiada *(Eruca sativa)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

664. Salsifí *(Tragopogon porrifolium)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es una raíz de forma de zanahoria, de color blanco, las hojas son parecidas al rábano. 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, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

665. Sandía *(Citrullus lanatus)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

666. Sandía americana *(Citrullus lanatus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Sandia grande, de forma ovalada, de cáscara verde clara con vetas verde oscuras. La carne es roja y dulce. Es una variedad antigua no híbrida, escasa.

Contacto:
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.

667. Sandía criolla *(Citrullus lanatus)*

Características:
Sandía de fruto muy dulce, semilla grande, se siembra en primavera, verano, es escasa.

Contacto:
- Juan Vera, Lampa, RM, 993270989.

668. Sandía de carne amarilla *(Citrullus lanatus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Sandía de tamaño más pequeña que la sandia común, de 20 cm de largo, de forma redonda a ovalada, de cáscara lisa, verde clara y la carne es rosada y dulce. Es escasa.

Contacto:
- Gustavo Toro y su hija María Toro, Putaendo, V Región de Valparaíso, 977593334, 990919044.

669. Sésamo *(Sesamum indicum)*

Características:
Esta semilla es de origen tropical. Katarina las cultivó y adaptó a Chile. El sésamo tiene el doble de contenido de calcio que la leche.

Contacto:
- Katarina Rottmann, (QEPD), Tierra Viva, Talagante, RM, Francisco Miranda Rottmann, 2-28153543, 2-28155865.

670. Sésamo café *(Sesamum indicum)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Se dan muy bien en Chicureo. Se siembra en primavera, y la cosecha es en otoño. El sésamo café (sésamo afgano), alcanza bien a madurar en la temporada. Requiere pleno sol y no necesita mucho riego.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com

671. Sésamo negro *(Sesamum indicum)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Se da muy bien en Chicureo. Se siembra en primavera, y la cosecha es en otoño. El sésamo negro se demora más en madurar que el café y a veces no alcanza a madurar todo, por lo que se cosecha poco. Requiere pleno sol y no necesita mucho riego.

Contacto:
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

672. Stevia *(Stevia rebaudiana)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es una planta muy delicada, de pleno sol o semisombra y requiere poco riego. Si está en macetero, requiere un macetero muy grande en relación a la planta.

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

673. Tabaco *(Nicotiana tabacum)*

Fotografía: Karina San Martín

Características:
Se produce de siembra directa. Se usa para fines medicinales.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- María Isabel Bauerle, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

674. Tomate amarillo *(Solanum lycopersicum)*

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:
- Berta Barrera, Santa Cruz de Tomeco, 98722272, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

675. Tomate amarillo *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Contacto:
- Fabiola Salazar, Chillán, fsalazar@permaculturachillan.cl, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

676. Tomate amarillo *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

677. Tomate amarillo *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Tomate de piel amarilla de sabor ácido.

Contacto:
- Diana Strauss, Las Condes, Santiago, RM, 984272065, dianastrauss@gmail.com.

678. Tomate amarillo grande *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Carlos Lagunas

Características:
Tomate color amarillo de fruto grande, de sabor bastante dulce. La planta es vigorosa propensa a hongos. Es escaso.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.
- Francisco Valenzuela Schulz, Parcela 13A, Fundo Alhué, Curacaví, RM, 994380771, agriculturabiodin@yahoo.com.

679. Tomate amarillo mediano *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Carlos Lagunas

Características:
Tomate amarillo mediano con piel de durazno.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

680. Tomate araña *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Carlos Lagunas

Características:
Tomate deforme, en el costado derecho de la foto.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

681. Tomate black star *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Tomate de tamaño grande, de color rojo y parte superior oscura, exquisito sabor, procede de Francia. Requiere tutor.

Contacto:
- Pilar Bachiller, La Reina, RM, 951133744, culturaleza.bachiller@gmail.com.

682. Tomate brandy wine amarillo *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Tomate grande, amarillo, requiere abundante agua, es anual y abundante.

Contacto:
- Florencia Señoret, Calera de Tango, RM, 984437739, florencia@spiriflores.com.

683. Tomate calace *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un tomate rojo, de forma redonda, liso, de tamaño mediano, de muy rico sabor, algo dulzón y gusto a tomate. Es blando lo que lo hace poco comercial, de crecimiento determinado.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.
- Claudia Paz Barrera, IDMA Buin, RM, 228211426, cpazbarrera@gmail.com, www.idma.cl.
- María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.
- María Inés Turra, Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región del Bío Bío, 999837723.
- Guillermo Morales, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 996239494, moralesgui@gmail.com.

684. Tomate calleucano o calleuque *(Solanum lycopersicum)*

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, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

685. Tomate carmelo *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Tomate de calibre mediano, sabor dulce. Es escaso.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Monte Patria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

686. Tomate carmelo *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Tomate pequeño, de forma ovalada, muy sabroso y de pocas semillas. Requiere calor y agua, se usa como tomate de cocktail. Es escaso.

Contacto:
- María Angélica Valdés, Llay Llay, V Región de Valparaíso, 999593812, quintadelia@gmail.com.

687. Tomate cereza negro *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Tomate redondo, color rojo burdeos, de tamaño mediano, de 5 cm de diámetro, sabor suave y agradable. El tomate se tiende a partir en la mata. Es escaso.

Contacto:
- María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

688. Tomate cherokee purple *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Tomate redondo de tamaño grande, de color rojo púrpura, muy carnoso y de sabor dulce. Es un tomate delicado. Se cree tuvo su origen de los indios cherokee de EEUU.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.

689. Tomate cherry amarillo o pelotita chico amarillo *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Tomate color amarillo, pequeño, redondo. La planta es muy productiva en especial en otoño. Son de cocktail. La planta es de crecimiento indeterminado, con un eje para arriba, y hay que conducirlos, son rendidores. Se cultiva por almácigo en primavera, hasta marzo, abril. Se mantiene.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.
- Alejandro Zamorano, Limache, V Región de Valparaíso, 967245956, zamorano.aranda@gmail.com.
- Luzmila Álvarez, Red de Semillas Libres, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.

690. Tomate cherry formigueira *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Tomate de tamaño cherry grande, piel marrón oscuro, muy dulce con un punto ácido. Crece en 80 días, a 1 m de distancia.

Contacto:
- Pilar Bachiller, La Reina, RM, 951133744, culturaleza.bachiller@gmail.com.

691. Tomate cherry grande amarillo o tomate pelotita grande amarillo *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Tomate de cocktail, de forma redonda, más grande, de color amarillo, muy vistosos, pero no de buen sabor, son más harinosos que los tomates rojos. La planta es de crecimiento indeterminado, con un eje para arriba, hay que conducirlos y son rendidores.

Contacto:
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

692. Tomate cherry grande rojo o tomate pelotita grande rojo *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Tomate de cocktail, de fruto redondo más 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 Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2632927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

693. Tomate cherry mediano *(Solanum lycopersicum)*

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

694. Tomate cherry pera amarillo, tomate amarillo o tomate botella amarillo *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Tomate de color amarillo, pequeño, en forma de pera, de sabor dulce y olor muy agradable. La planta es muy productiva en especial en otoño. Se utiliza en ensaladas o en cocktail.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

695. Tomate cherry pera rojo, tomate perita rojo o tomate cocktail pezón *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Carlos Lagunas

Características:
Tomate de fruto pequeño, color rojo de forma de pera, muy dulce. Se cultiva en primavera, verano, son de crecimiento indeterminado con un eje para arriba. Hay que conducirlos y son rendidores. Se consume en ensalada y para cocktail, es escaso.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Monte Patria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.
- Juan Pablo Infante Rogers, Huerto Organic, Km 38 ½ Autopista del Sol, Talagante, RM, 995379847, juanpabloinfante@gmail.com, www.huertorganic.cl.

696. Tomate cherry pera rojo o tomate pera rojo *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Tomate rojo, de forma de pera, de 2 cm. Su cultivo es difícil, se da en invernadero. Se consume en ensalada y es escaso.

Contacto:
- Valeska Kahler, Red de Productores Orgánicos Décima Región A.G., Fundo La Poza, Chifin/Concura, Río Negro, X Región de Los Lagos, 977760264, vkahlerk@gmail.com.

697. Tomate cherry rojo, tomate cherry chico o pelotita chico rojo *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Este es un tomate pequeño, redondo, color rojo, sabroso, jugoso, muy dulce. La mata es trepadora, la hoja es más fina y de color verde claro y más dentada. Son rendidores. Se usa para cocktail y en ensaladas.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.
- Luis Estay, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, luis.estay.va@gmail.com.
- Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Fabiola Salazar, Chillán, VIII Región del Bío Bío, fsalazar@permaculturachillan.cl.
- María Antonieta Uribe Molina, El Rosario, Calbuco, X Región de Los Lagos, 997668990.

698. Tomate ciruela morado *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Es un tomate chico como una ciruela y por dentro tiene veta morada.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

699. Tomate ciruelo *(Solanum lycopersicum)*

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 cocktail. Para escabeche, hay que echarlo verde en vinagre. Además se hace mermelada.

Contacto:
- María Antonieta Cabezas, Monte Águila, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

700. Tomate cocktail pera *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Tomate pequeño color amarillo de cocktail.

Contacto:
- Berta Barrera, Santa Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

701. Tomate corazón *(Solanum lycopersicum)*

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, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.

702. Tomate corazon de buey *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es un tomate muy carnudo, sabroso y muy liso. Su forma es parecida a un corazón.

Contacto:
- Berta Barrera, Santa Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

703. Tomate corazon de buey *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Tomate de color rojo, de forma de pera, con deformidades, un poco más grande que el tomate normal. Es carnoso, firme, con mucha pulpa, poca semilla, sabroso, jugoso y aromático. Se usa para ensaladas, deshidratado, salsas y para conserva. Se cultiva en primavera, verano, tarda en madurar como 1 mes más que los otros tomates. La planta crece como 2 m, es trepadora. Después de cosechado dura un mes y no se pudre. También se llama Liguria pues procede de Italia. Es escaso.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.
- Olga Mendoza, Troncal s/n, San Roque, Panquehue, V Región de Valparaíso, 974437854, oa.mendoza16@gmail.com.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

704. Tomate cornudo de Los Andes *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

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, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

705. Tomate dedito *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Tomate pequeño rojo alargado.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Monte Patria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

706. Tomate grande jugoso *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

707. Tomate green zebra *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

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, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

708. Tomate hoja de papa *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
A este tomate se le llama hoja de papa u 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. Es de crecimiento indeterminado. Se mantiene.

Contacto:

- Paulina Castro, Chicureo, RM, 98881555, prabhita@gmail.com.
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

709. Tomate hoja de papa o tomate acostillado *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Tomate rojo de fruto grande y muy grande, los más grandes son lobulados. De sabor dulce y muy acuoso. El interior es estriado. Se demora 5 meses en producir, es muy rendidor, más que el tomate común. Se cosecha en marzo. Es una variedad antigua. Se usa para ensalada, no para salsa pues es muy aguado. Es escaso.

Contacto:
- Renato Gatica Polanco, Av San Antonio 0390b, El Monte, Melipilla, RM, 962466299, renato.gatica@saboresdelmonte.cl.

710. Tomate limachino *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Carlos Molina

Características:
Tomate grande, de color rojo, ancho, de forma variable, con pliegues. Es de rico sabor, semidulce y jugoso, se usa mayormente para ensalada. La mata es de tamaño normal, de 1.5 m, trepadora de lento desarrollo. Tiene poca resistencia al frío y sequía. Es escaso, estuvo a estuvo a punto de desaparecer porque al parecer no resistía el transporte, pero se esta recuperando.

Contacto:
- Carlos Antonio Molina, El Belloto, V Región de Valparaíso, 994484568, caranmol@yahoo.es.
- Luis Estay, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, luis.estay.va@gmail.com.
- Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.

711. Tomate limeño *(Solanum lycopersicum)*

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, Región de Arica y Parinacota, es muy escaso.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

712. Tomate liso redondo *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Tomate liso redondo, es muy rendidor.

Contacto:
- María Antonieta Cabezas, Monte Águila, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

713. Tomate marmandi *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Carlos Lagunas

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

714. Tomate martino`s Roma *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Proveniente de Italia, conservado por Seed Savers. Fruto rojo, alargado, tipo roma. Especialmente útil para realizar salsas, pasta o concentrado.

Contacto:
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.
- Aníbal Araya, 995218174, anibalaraya@ug.uchile.cl.

715. Tomate morado *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Es un tomate de color morado de los indios cherokee. Es trepador y es escaso.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

716. Tomate naranjo de Curacaví *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.

717. Tomate negro de Crimea *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Carlos Lagunas

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, Monte Patria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

718. Tomate pera pomarola *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:

- Fabiola Salazar, Chillán, VIII Región del Bío Bío, fsalazar@permaculturachillan.cl.

719. Tomate perla *(Solanum lycopersicum)*

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 más harinoso, pero muy decorativo.

Contacto:

- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

720. Tomate poncho negro *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Rodrigo Pino

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 Universidad de Tarapacá lo están recuperando, es una variedad resistente a suelo salino.

Contacto:

- María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

721. Tomate redondo liso *(Solanum lycopersicum)*

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.

722. Tomate rojo grande *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Tomate de cáscara muy roja, de tamaño grande, con hendiduras, de pulpa roja y sabrosa.

Contacto:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

723. Tomate rojo zebra *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Tomate azebrado, rojo, pequeño, requiere abundante agua, es anual.

Contacto:
- Florencia Señoret, Calera de Tango, RM, 984437739, florencia@spiriflores.com.

724. Tomate rosado *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Tomate antiguo, de color rosado, de tamaño grande, piel delgada, muy carnudo, muy sabroso, de exquisito sabor. Se usa para ensalada. Es escaso.

Contacto:
- Patricia Antillero y Carlos Lagunas, Ecoprimitiva, Montepatria, IV Región de Coquimbo, 997909209, ecoprim@gmail.com.
- Andrea Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.
- America Araus, Casablanca, RM, 2-2742374.
- Luis Orozco, Casablanca, Santa Emilia, RM, 968226123.
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-2202311, apuma3@gmail.com.
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, RM, Santiago, 990704145, rpertuze@uchile.cl.
- Aníbal Araya, 995218174, anibalaraya@ug.uchile.cl.
- Pilar Bachiller, La Reina, RM, 951133744, culturaleza.bachiller@gmail.com.
- Francisco Toro Maturana, Peor es Nada, Población Alborada, Chimbarongo, VI Región de O´Higgins, 978543911, franciscoandres1990@gmail.com.
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl.

725. Tomate rosado *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Tomate color rosado intenso, jugoso, de tamaño mediano. Se cultiva por almácigo en verano. Es trepador. Se usa para jugo y deshidratado. Es escaso.

Contacto:
- Olga Mendoza, Troncal s/n, San Roque, Panquehue, V Región de Valparaíso, 974437854, oa.mendoza16@gmail.com.

726. Tomate rosado grande *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Tomate grande de más o menos 200 gr, de color rosado con hombros verdes. Se usa para ensalada, es muy jugoso y sabroso. Se mantiene.

Contacto:
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.

727. Tomate rosado grande *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

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 Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, atuczek@ctcinternet.cl, www.tierraviva.net.

728. Tomate rosado grande hoja de papa *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Tomate rosado grande con lóbulos y son bastante chatos. Son de un tamaño 2 a 3 veces más que el tomate común, pero la mata también da tomates más chicos. El fruto es de carne roja, carnosos, de sabor dulce, muy bueno para gazpacho. 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 más grandes que las hojas del tomate común. Esos tomates cuando son muy grandes se parten. Esta semilla se trajo de Alemania.

Contacto:
- Katarina Rottmann, (QEPD), Tierra Viva, Talagante, RM, Francisco Miranda Rottmann, 2-28153543, 2-28155865.

729. Tomate san marzano *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Tomate pequeño, rojo, alargado, de pulpa carnoso. Se usa para salsa. Es abundante.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

730. Tomate stupice *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Es un tomate redondo, de muy buen sabor, temprano y muy prolífico. Da los tomates en rama, de hábito más o menos compacto, aunque se puede hacer trepar un poco. Se da muy bien en Chicureo. Lo trajo de EEUU.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

731. Tomate tártaro *(Solanum lycopersicum)*

Características:
Tomate rojo, pequeño de forma de pera y carnoso. Da mejor con más riego, pero resiste bien la sequía aunque da frutos más pequeños. Planta compacta de crecimiento determinado. Sirve para salsa. Es antiguo y escaso.

Contacto:
- Renato Gatica Polanco, Av San Antonio 0390b, El Monte, Melipilla, RM, 962466299, renato.gatica@saboresdelmonte.cl.

732. Tomate zapoteca *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Tomate de color rojo, lobulado en forma de flor, precioso, cortado en rodajas parecen flores. Son de origen mexicano, de los indios zapotecas. Es un tomate trepador, no muy prolífico, por lo menos en Chicureo y es tardío, de crecimiento indeterminado. Lo ha sembrado por 3 años y cada vez se me da mejor. Es escaso.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.

733. Tomatón monstruoso *(Solanum lycopersicum)*

Fotografía: Loreto Olivari

Características:
Semilla proveniente del Maule, el tomate es enorme, dos veces un tomate normal, con el centro hundido, carnoso, con pliegues profundos, color rojo anaranjado, de pulpa carnosa de exquisito sabor, aunque más seca que el tomate normal. Es una mata grande de hoja grande, color verde intenso, trepadora.

Contacto:
- Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.

734. Tomillo *(Thymus vulgaris)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Se siembra directo o por almácigo. Se usa para condimento y el cultivo se mantiene.

Contacto:
- Gloria Loyola Poblete, AMAPACH, Calle Lo Vargas, Parcela 19, Lote 3, Lampa, RM, 998423018, yoyilui@gmail.com.

735. Tomillo de invierno *(Thymus hyemalis)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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 más aromático, de hoja verde oscura y que es de primavera.

Contacto:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com. www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

736. Tomino *(Perilla frutescens)*

Fotografía: Cristina Inostroza

Características:
Hortaliza del sur de Chile que se usa como condimento. La planta crece 50 cm de alto, con hojas ovaladas de color morado y tallo verde. Es muy aromática y al cocinarla, su sabor es parecido a la pimienta o al comino. Se utiliza en cazuelas y porotos granados. Se hace almácigo en julio y se transplanta en septiembre. A los 60 días del trasplante, puede obtener las primeras cosechas. Se cosecha entre noviembre y abril. Es escasa pero su cultivo está aumentando.

Contacto:
- María Eugenia Pilar, Los Ángeles, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Luis Patricio Seguel Zapata, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 997359899.

737. Topinambur *(Helianthus tuberosus)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Planta herbácea de flores amarillas, crece bastante alta. Produce tubérculos o papas comestibles de color café claro, de tamaño mediano con sabor a alcachofa. Se mantiene su cultivo.

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Alejandro Zamorano, Limache, V Región de Valparaíso, 967245956, zamorano.aranda@gmail.com.
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.
- Margarita Cid, Laja, 981236952, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 09-3497372, 09-4417087, cetbiobio@gmail.com.
- Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío.

738. Trigo castaño *(Triticum aestivum)*

Fotografía: Luis Martínez

Características:
Trigo antiguo de color castaño, utilizado por los mapuches como trigo de invierno, es duro y resistente a heladas. Se usa para hacer harina. Es un trigo tardío, se siembra en julio y se cosecha en marzo. Rinde menos que otros trigos modernos, pero sirve para sembrar en faldeos pues tiene una caña alta y una espiga sin barbas que no clava los ojos al cortarlo y es más firme para resistir el daño de los pájaros. Es muy escaso.

Contacto:
- Lautaro Hugo Lepumán Lincopi, Ponotro, Cañete, VIII Región del Bío Bío, 986390527.

739. Trigo castaño colorado *(Triticum aestivum)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Trigo ideal para harina. Es escaso.

Contacto:
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.

740. Trigo chinchilla *(Triticum aestivum)*

Fotografía: Luis Martínez

Características:
Trigo antiguo usado por los campesinos y mapuches, de grano café claro, tamaño mediano y blando para moler. Se usa para harina. Se siembra en junio-julio y se cosecha los primeros días de febrero. Es muy escaso.

Contacto:
- Sergio Orlando Vidal Díaz, Ponotro, Cañete, VIII Región del Bío Bío, 991346311.

741. Trigo domo *(Triticum aestivum)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

742. Trigo grano de oro *(Triticum aestivum)*

Fotografía: : Oscar Lama

Características:
Trigo alto de grano blanco. Es de invierno y sirve para harina. Se mantiene.

Contacto:
- Jorge Carrión, Fundo El Manzano, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 43-2971654, 999561157, jorge.ecoescuela@gmail.com.

743. Trigo harinero mapuche *(Triticum aestivum)*

Fotografía: Oscar Lama

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.

744. Trigo linaza (Triticum aestivum)

Fotografía: Luis Martínez

Características:
Trigo antiguo de grano color blanco, tamaño mediano y blando para moler. Ha perdido un poco su pureza como resultado de la mezcla durante la cosecha. Se usa para harina, como trigo chancado para alimentar aves y ganado. Se siembra en junio y se cosecha los primeros días de febrero. Es muy escaso.

Contacto:
- Enrique Yevilao Huenchullán, Ponotro, Cañete, VIII Región del Bío Bío, 982718035.

745. Trigo mapuche *(Triticum aestivum)*

Contacto:
- Aliro Contreras, UFRO, Temuco, IX Región de la Araucanía, aliroc@ufro.cl.

746. Trigo rochel *(Triticum aestivum)*

Características:
Trigo antiguo, de grano blanco, tamaño mediano y blando para moler. Presenta algunas características de la variedad grano de oro como resultado de la mezcla durante la cosecha. Se usa para harina y trigo partido. Se siembra en abril y se cosecha en enero. Este trigo está en desaparición.

Contacto:
- Juan Teodoro Inzunza Figueroa, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 981691351.

747. Trigo sarraceno o alforfón *(Triticum aestivum)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Trigo sin glúten, se siembra en primavera, verano, da a los 3 meses.

Contacto:
- Jorge Carrión, Fundo El Manzano, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 43-2971654, 999561157, jorge.ecoescuela@gmail.com.

748. Trigo siete cabezas *(Triticum aestivum)*

Fotografía: Jorge Carrión

Características:
Trigo antiguo, de grano duro, da una espiga grande y produce 7 cabezas laterales. Crece muy alto. Citado por Gay en 1865. La semilla proviene de Río Claro.

Contacto:
- Jorge Carrión, Fundo El Manzano, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 43-2971654, 999561157, jorge.ecoescuela@gmail.com.

749. Trigo tamoi *(Triticum aestivum)*

Fotografía: María I Manzur

Contacto:
- CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

750. Trigo verónica *(Triticum aestivum)*

Fotografía: Rolando González

Características:
Trigo que se siembra para San Juan y se cosecha a finales de diciembre. Tiene óptima germinación y se usa para harina y semilla.

Contacto:
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.

751. Tumbo *(Passiflora tripartita var.mollisima)*

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
Enredadera de fruto alargado, de 7 a 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. Requiere temperaturas cálidas y humedad, se produce en el Valle de Codpa, Región de Arica y Parinacota. Se mantiene.

Contacto:
- Alejandro Zamorano, Limache, V Región de Valparaíso, 967245956, zamorano.aranda@gmail.com.
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota, María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

752. Uva armenia o carmenia *(Vitis vinifera)*

Características:
Es una uva de grano más grande, país, de color negro, menos dulce y con pepa.

Contacto:
- Leslie Vergara, Canasta Viva, Panquehue, V Región de Valparaíso, 999609503, canastaviva@gmail.com.

753. Uva blanca *(Vitis vinifera)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Uva blanca de sabor dulce con pepas. El racimo es suelto.

Contacto:
- María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

754. Uva corinta *(Vitis vinifera)*

Fotografía: Jaime Herrera

Características:
La uva corinta, corinto, o chasselas doré, proviene de Suiza o Egipto, es una variedad antigua solo presente en el secano costero de la Región del Bío Bío. Es una uva blanca, de granos amarillo pálido, de 1 cm de diámetro, de piel suave, sabor agridulce con bajo contenido de azúcares. Las plantas son de crecimiento rastrero, de 50 cm. Es la primera variedad en madurar en la temporada, a fines de enero, comienzos de febrero. Se consume como fruta, para chicha blanca y vino blanco. Es escasa, con tendencia a desaparecer.

Contacto:
- Pedro Antonio Fernández Aravena, Portezuelo, VIII Región del Bío Bío, 974125979.

755. Uva Italia *(Vitis vinifera)*

Características:
Uva negra con pepa, de grano chico, semidulce, para vino y consumo fresco.

Contacto:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

756. Uva Italia o moscatel de Alejandría *(Vitis vinifera)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es una uva antigua, color amarillo dorado, granos grandes, poca pepa, piel suave y muy dulce. Mientras más asoleada y quemada es más dulce. Es abundante en las casas de la Región del Bío Bío. Originaria de Egipto e introducida a Chile por los españoles en la Colonia. Se usa para mesa, vino de misa, chicha blanca y pasas. Las plantas son rastreras de 50 a 60 cm de altura. Se cosecha en marzo y es abundante.

Contacto:
- Matilda Quiroz, El Torreón, Yumbel, Feria Campesina de Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 997914795.
- Héctor Espinoza Espinoza, San Rosendo, VIII Región del Bío Bío, 993800595.
- Pedro Antonio Fernández Aravena, Portezuelo, VIII Región del Bío Bío, 974125979.

757. Uva malbec *(Vitis vinifera)*

Fotografía: Luz Alejandra Melgarejo

Características:
Variedad antigua de al menos 200 años en la zona, de racimos chicos, grano mediano, redondo, color azul, muy dulce. La parra mide unos 50 cm. Se usa para vino, para dar más cuerpo y color al vino de uva País. La vendimia es la primera quincena de abril.

Contacto:
- Héctor Espinoza Espinoza, San Rosendo, VIII Región del Bío Bío, 993800595.

758. Uva moscatel blanca *(Vitis vinifera)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es una uva blanca de grano grande, dulce y con pepas.

Contacto:
- Leslie Vergara, Canasta Viva, Panquehue, V Región de Valparaíso, 999609503, canastaviva@gmail.com.

759. Uva negra *(Vitis vinifera)*

Características:
Uva negra con pepa, de grano chico y racimo apretado. Es dulce para consumo fresco.

Contacto:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

760. Uva negra de Codpa *(Vitis vinifera)*

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
Uva muy antigua, tradicional del valle de Codpa, Región de Arica y Parinacota, con 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:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

761. Uva orocampo *(Vitis vinifera)*

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:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

762. Uva país *(Vitis vinifera)*

Características:
Uva negra con pepa, de grano pequeño y racimo ralo. Se usa para hacer vino.

Contacto:
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.

763. Uva país *(Vitis vinifera)*

Fotografía: Rodolfo Mathis

Características:
Uva negra presente en el secano costero de las Regiónes del Maule y Bío Bío. Plantas rústicas de 1 m de altura, de racimos homogéneos, granos de piel negra, suave y pulpa lila verdosa de sabor dulce. Se usa para vinos tintos corrientes, chicha y consumo fresco. La cosecha es a fines de marzo, comienzos de abril. Tiene tendencia a aumentar.

Contacto:
- Héctor Espinoza Espinoza, San Rosendo, VIII Región del Bío Bío, 993800595.
- Pedro Antonio Fernández Aravena, Portezuelo, VIII Región del Bío Bío, 974125979.

764. Uva pastilla *(Vitis vinifera)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Variedad antigua de uva rosada, de grano pequeño, muy dulce, con pepas.

Contacto:
- Leslie Vergara, Canasta Viva, Panquehue, V Región de Valparaíso, 999609503, canastaviva@gmail.com

765. Uva rosada *(Vitis vinifera)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Uva rosada de parrón de casa, es de sabor dulce y con pepas.

Contacto:
- Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com,http://huertohadaverde.blogspot.com.

766. Uva tontita *(Vitis vinifera)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Uva blanca dulce de Los Andes, V Región de Valparaíso, con pepa, le dicen tontita pues se desgrana fácilmente.

Contacto:
- María Isabel Manzur, La Reina, RM, 962007221, mimanzur@chilesustentable.net.

767. Yuyo silvestre *(Brassica campestris)*

Fotografía: María I Manzur

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 ensaladas, guisos y frita.

Contacto:
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582.

768. Zanahoria *(Daucus carota)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Zanahoria blanca o naranja. Se cultiva por siembra directa.

Contacto:
- Sofía Merino, Reñaca, V Región de Valparaíso, 976185431, sofia@naceunasemilla.com, www.naceunasemilla.com.

769. Zanahoria *(Daucus carota)*

Características:
De raíz naranja suave, calibre pequeño, muy aromática, y sabrosa.
Sus características son mejores en invierno, se siembra de forma directa en el camellón y luego se hace raleo. Para ensaladas y jugos. Se mantiene.

Contacto:
- Manuel López y Rosa Salinas, Culiprán, Melipilla, RM, 990436406, rosita@buencampo.cl.

770. Zanahoria *(Daucus carota)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Zanahoria naranja, se cultiva en verano e invierno. Se mantiene.

Contacto:
- Juan Pablo Infante Rogers, Huerto Organic, Km 38 ½ Autopista del Sol, Talagante, RM, 995379847, juanpabloinfante@gmail.com, www.huertorganic.cl.

771. Zanahoria *(Daucus carota)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Raíz de intenso color naranja, larga, cilíndrica. Se mantiene.

Contacto:
- Francisco Valenzuela Schulz, Parcela 13A, Fundo Alhué, Curacaví, RM, 994380771, agriculturabiodin@yahoo.com.

772. Zanahoria *(Daucus carota)*

Características:
Raíz de color naranja, de tamaño mediano y sabor dulce. Requiere tierra suelta y abonada. Se usa para ensalada y guisos y es un cultivo abundante..

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.

773. Zanahoria *(Daucus carota)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Zanahoria de color salmón fuerte, de 10 cm de largo, sabor dulce, se cultiva en primavera. Requiere suelo bien preparado con materia orgánica y buen drenaje. Se mantiene.

Contacto:
- Ana Leonor Fuentes Sepúlveda, Fundo Villa Alegre, Frutillar, X Región de Los Lagos, 981466398, juanheld@yahoo.es.

774. Zanahoria *(Daucus carota)*

Características:
Zanahoria de punta roma. Se cultiva todo el año y es abundante.

Contacto:
- Luis Estay, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, luis.estay.va@gmail.com.

775. Zanahoria color *(Daucus carota)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Zanahoria pequeña de color morado. Se produce en siembra directa.

Contacto:
- Claudia Cossio, Huellas Verdes, Colina, RM, 976144560, huellasverdes2011@gmail.com.

776. Zanahoria común Chantenay *(Daucus carota)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Zanahoria rústica de color naranja, engrosada en la base y termina en punta. Requiere suelos sueltos de profundidad media, es abundante. La semilla es blanca y pequeña.

Contacto:
- Gastón Boudon, Quebrada Escobar, V Región de Valparaíso, gboudon@hotmail.com.
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com. www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

777. Zapallito baby *(Cucurbita pepo)*

Contacto:
- María Inés Turra, Cabrero, Camino a Campanario, VIII Región del Bío Bío, 999837723.

778. Zapallo *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: Eduardo Henríquez

Características:
Zapallo carnoso, redondo, de cáscara delgada, amarilla café, de semilla blanca. Una mata produce muchos zapallos. Se usa para guisos, cazuela, puré, es de buen sabor y abundante.

Contacto:
- Ana Delia Tellez Quinan, Anamuri, Puerto Montt, X Región de Los Lagos, 997776847, anadelia.tellez@gmail.com.

779. Zapallo africano *(Cucurbita pepo)*

Características:
Zapallo amarillo, de tamaño mediano y sabor dulce. Necesita mucho calor por varios meses.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.

780. Zapallo anaranjado *(Cucurbita pepo)*

Características:
Zapallo de color naranja, de siembra directa en octubre, se entierra la semilla dos veces su tamaño a 2 m de distancia entre plantas. Es un alimento abundante.

Contacto:
- Luz Álvarez Uribe, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.

781. Zapallo angola *(Cucurbita pepo)*

Características:
Zapallo de tamaño grande, de cáscara verde oscura y pulpa naranja, se cultiva en casillas con abundante guano. Se usa para dulce en almíbar.

Contacto:
- Blanca González Valdebenito, Mesa de la Mujer Rural, Toltén, IX Región de la Araucanía, 992674475, teruca_00@yahoo.es.

782. Zapallo bellota *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: Paulina Castro

Características:
Zapallo grande, redondo, color verde oscuro, de forma de bellota. Es prolífico y se guarda bien por varios meses. La planta es rastrera, de hojas variegadas de textura suave. Se siembra de forma directa en primavera en tierra abonada con compost. Es de maduración lenta, no es propensa al hongo oidio. La carne y las semillas son comestibles, de muy rico sabor. Es escasa.

Contacto:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Stephanie Holiman, Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com. http://huertohadaverde.blogspot.com/.

783. Zapallo brazito *(Cucurbita moschata)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Es un zapallo duro, de cáscara delgada. Se come frito, es más rico que el común y no se deshace.

Contacto:
- Miguel Romero, El Pajal, Feria Campesina de Yumbel, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

784. Zapallo butternut *(Cucurbita moschata)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Zapallo amarillo, alargado, de tamaño mediano, ancho en la base y se adelgaza, es de carne amarilla, de sabor suave y levemente dulce. Se da en verano y es un cultivo abundante.

Contacto:
- Anselmo Macaya Stuven, Caburga 186, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995391895, corazonverde.chile@gmail.com.
- Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.

785. Zapallo cacho *(Cucurbita moschata)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Es similar en color al zapallo camote, se cultiva por siembra directa en primavera.

Contacto:
- Luzmila Álvarez, Red de Semillas Libres, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.

786. Zapallo calabaza *(Cucurbita moschata)*

Fotografía: Eduardo Henríquez

Características:
Zapallo naranja alargado de 30 a 40 cm, color amarillo y de semilla amarilla. La planta produce mucho. Es de rico sabor, se consume con cáscara que es muy fina, para cazuelas, sopaipillas. Se mantiene.

Contacto:
- Ana Delia Tellez Quinan, Anamuri, Puerto Montt, X Región de Los Lagos, 997776847, anadelia.tellez@gmail.com.

787. Zapallo camote o zapallo de guarda *(Cucurbita maxima)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Es el zapallo grande común. La planta es rastrera, de hojas muy grandes, y el fruto es de cáscara delgada, verde plomiza, de pulpa de color naranjo y de sabor dulce y suave. La semilla es dorada, se siembra de forma directa en primavera y se cosecha en abril. Se usa fresco y para guarda. Se consume todo el año, en guisos, sopas, sopaipillas etc. Las flores se comen en ensalada. Es abundante.

Contacto:
- Efren Carrizo, Sector Los Corrales s/n, Las Palmás, Olmué, V Región de Valparaíso, efrencarrizo@gmail.com.
- Sofía Merino, Reñaca, V Región de Valparaíso, 976185431, sofia@naceunasemilla.com, www.naceunasemilla.com.

- Más contactos en Anexo 1 | Click aquí

788. Zapallo chico *(Lagenaria siceraria)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Zapallo redondo pequeño..

Contacto:
- Claudia Cossio, Huellas Verdes, Colina, RM, 976144560, huellasverdes2011@gmail.com.

789. Zapallo genovés *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Zapallo redondo, liso, se cultiva en primavera, se mantiene.

Contacto:
- Luis Estay, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, luis.estay.va@gmail.com.

790. Zapallo hoyo criollo *(Cucurbita maxima)*

Fotografía: Andrea Tuczek

Características:
Es un zapallo de primavera, tempranero, de carne pálida, cáscara rugosa, de color verde oscuro. Su tamaño es más 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 Tuczek, Tierra Viva, Catemu, V Región de Valparaíso, 34-2631927, www.tierraviva.net.

791. Zapallo ideal *(Cucurbita maxima)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Zapallo de color amarillo, redondo, de tamaño de 30 cm. Es una variedad escasa.

Contacto:
- Diana Strauss, Las Condes, Santiago, RM, 984272065, dianastrauss@gmail.com.

792. Zapallo italiano *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: Rodrigo Lampasona

Características:
Zapallo italiano común. Se cultiva en verano, es abundante.

Contacto:
- Bárbara del Campo, Vicuña, IV Región de Coquimbo, 976582007, paramadhama@hotmail.com.
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Pamela Contreras, Casablanca, V Región de Valparaíso, pamecaraus@gmail.com.

793. Zapallo italiano *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: Oscar Lama

Características:
Zapallo de color verde oscuro, con rayas, grande, de forma alargada, de 50 cm. Se planta por almácigo, entre septiembre y enero, se cosecha a los 2 meses, es abundante.

Contacto:
- Efren Carrizo, Sector Los Corrales s/n, Las Palmás, Olmué, V Región de Valparaíso, efrencarrizo@gmail.com.
- Luis Estay, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, luis.estay.va@gmail.com.

794. Zapallo italiano *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

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, Santiago, RM, 2-22734752. huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.

795. Zapallo italiano alargado gigante *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Zapallo de más de 30 cm de largo, de consumo fresco. La semilla se mantiene y proviene de Choapa, Región de Coquimbo.

Contacto:
- Francisco Toro Maturana, Peor es Nada, Población Alborada, Chimbarongo, VI Región de O´Higgins, 978543911, franciscoandres1990@gmail.com.

796. Zapallo italiano amarillo canario *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Frutos alargados de color amarillo, sabor suave y mantecoso. Planta de gran tamaño, necesita mínimo 1 metro cuadrado. Al principio requiere agua, adulta se mantiene con menos riego. El fruto se puede conservar todo el año si está bien maduro.

Contacto:
- Pilar Bachiller, La Reina, RM, 951133744, culturaleza.bachiller@gmail.com.
- Isabel Vial, 951075372, misabelvial@yahoo.com.

797. Zapallo italiano redondo *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: María I Manzur

Características:
Zapallo pequeño redondo, de 30 cm de largo, se consume fresco. La semilla se mantiene.

Contacto:
- Francisco Toro Maturana, Peor es Nada, Población Alborada, Chimbarongo, VI Región de O´Higgins, 978543911, franciscoandres1990@gmail.com.

798. Zapallo italiano XL *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: María I Manzur

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:
- María Isabel Bauerle, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

799. Zapallo mapuche *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Zapallo grande alargado, de color amarillo con rayas verdes, de carne amarilla muy aromático. Se usa cocido con carne y guisos.

Contacto:
- María Luisa Mena Millao, Padre las Casas, sector Cunco Chico, Temuco, IX Región de la Araucanía, 983860566, mmenamillao@yahoo.es.

800. Zapallo pachia crespo *(Cucurbita maxima)*

Fotografía: Rodrigo Pino

Características:
El zapallo pachia crespo se produce en el norte de Chile, en el Valle de Azapa. Proviene de la ciudad de Pachia ubicada a 18 Km al noreste de la ciudad de Tacna. Es grande, de textura áspera, cáscara rugosa, de sabor algo dulce, pulpa de color amarillo.

Contacto:
- Mercado Asoagro, Arica, XV Región de Arica y Parinacota.

801. Zapallo pequeño *(Cucurbita maxima)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Zapallo pequeño de 3 a 5 Kg, especial para la casa. Se consume fresco. La semilla se mantiene y proviene de la Región de Coquimbo.

Contacto:
- Francisco Toro Maturana, Peor es Nada, Población Alborada, Chimbarongo, VI Región de O´Higgins, 978543911, franciscoandres1990@gmail.com.

802. Zapallo platillo *(Cucurbita pepo)*

Fotografía: Pamela Hernández

Características:
Zapallo redondo, aplanado, amarillo, carnoso, de carne amarilla y semilla blanca, de sabor dulce y suave. Se consume relleno y en budín. Es escaso.

Contacto:
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.

803. Zapallo tipo camote *(Cucurbita maxima)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Zapallo tipo camote de tamaño mediano. Las semillas son pequeñas, de color café con leche para siembra directa en primavera. Es un alimento rico en betacaroteno. Se mantiene.

Contacto:
- Prospero Martínez y Carlos Jofré, Recoleta, RM, 995612241, proaguila13@yahoo.es.

804. Zapallo yagan *(Cucurbita maxima)*

Fotografía: Álvaro Pumarino

Características:
Zapallo de guarda, de formato pequeño, de 4 Kg máximo la unidad. Es de baja variabilidad genética, es productivo y tiene una excelente post cosecha.

Contacto:
- Monica Erpel, La Torre, Parcela 63, Paine, RM, 998250114, erpelquev@gmail.com.

Anexo 1

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

Contactos:

- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com , www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Carola Donoso Castro, Nadia San Martín, Corporación el Canelo, Avenida Portales 3020, San Bernardo, RM, 2-28571943, 2-28571488, cdonosocastro@yahoo.es, nsanmartin@elcanelo.cl.
- Cristóbal Abarzúa, Fundación Origen, Virginia Subercaseaux 2400, Pirque, RM, 977487523, ceabarzu@gmail.com.
- Próspero Martínez y Carlos Jofré, Recoleta, RM, 995612241, proaguila13@yahoo.es.
- Gloria Loyola Poblete, AMAPACH, Calle Lo Vargas, Parcela 19, Lote 3, Lampa, RM, 998423018, yoyilui@gmail.com.
- Juani Bustamante, Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O'Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.
- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Ana Leonor Fuentes Sepúlveda, Fundo Villa Alegre, Frutillar, X Región de Los Lagos, 981466398, juanheld@yahoo.es.

13. Ají cacho de cabra *(Capsicum annuum)* | Volver

Contactos:

- Efren Carrizo, Sector Los Corrales s/n, Las Palmás, Olmué, V Región de Valparaíso, efrencarrizo@gmail.com.
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.
- Margarita Cid, Laja, VIII Región del Bío Bío, 981236952.
- Nelly Amesti, Feria Campesina de Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 998971852.
- Teresa Mireya Cevallos, Tirúa, VIII Región del Bío Bío, 984343075.
- CET Programa Bío Bío, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Aracanía, 45-2737582.

23. Ajo chilote o blandino *(Allium ampeloprasum)* | Volver

Contactos:

- Luzmila Álvarez, Red de Semillas Libres, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.
- María Antonieta Uribe Molina, El Rosario, Calbuco, X Región de Los Lagos, 997668990.
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.
- Rosa Andina Curiñán Ayancan, Punta Chilen s/n, Ancud, Chiloé, X Región de Los Lagos, 989061084, 997313617.
- Alan Ampuero Avendaño, Catrumán, Ancud, Chiloé, X Región de Los Lagos, 985935327.
- Gladys Gallardo, Cooperativa San Andrés, Calbuco, X Región de Los Lagos, 984240254.

27. Albahaca *(Ocimum basilicum)* | Volver

Contactos:

- Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM,
- 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O´Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.

36. Alcayota *(Cucurbita ficifolia)* | Volver

Contactos:
- María Eugenia Pilar, Los Ángeles y Miguel Romero, El Pajal, Feria Campesina de Yumbel, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884,989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

42. Amaranto *(Amaranthus sp)* | Volver

Contactos:
- Margarita Cid, Laja VIII Región del Bío Bío, 981236952.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

46. Amaranto negro *(Amaranthus sp)* | Volver

Contactos:
- Jean Arriagada, La Palma, Quillota, V Región de Valparaíso, 997951449, jean.arriagada.g@mail.ucv.cl.
- Benjamín Medina, Peñalolén, RM, 962048610, benjaminrenemedina@gmail.com.
- Stephanie Holiman, Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Álvaro Pumarino, Las Condes, RM, 2-22202311, apuma3@gmail.com.
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 98881555, prabhita@gmail.com.
- Francisco Valenzuela Schulz, Parcela 13A, Fundo Alhué, Curacaví, RM, 994380771, agriculturabiodin@yahoo.com.
- Valentina Vives, Semillas Libres de Chile, Las Condes, Santiago, RM, 968432790, semillaslibreschile@gmail.com, vives.granella@gmail.com.
- Ignacia Guzmán Zubraya, Semillas Libres de Chile, Vitacura, RM, 979837669, ignaciaguzman@gmail.com.
- Paula Muñoz Gómez, Curacaví, RM, 977676561, flassca@gmail.com.
- Catalina Reyes, Melipilla, RM, 977646230, catalinareyes6@hotmail.com.
- Margarita Cid, Laja, VIII Región del Bío Bío, 981236952, CET Programa Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

144. Chícharo *(Lathyrus sativus)* | Volver

Contactos:
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- María Cruz Contreras, Huerta Caviahue, Bosque Chuchunco, Estación Central, RM, 995481606, bosquechuchunco@gmail.com.
- Luzmila Álvarez, Red de Semillas Libres, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, RM, 2-22734742, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Tomás Gutiérrez Araneda (don Cheyo), Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 976285692.
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Eriss Coronado, Temuco, IX Región de la Araucanía, 994595954.

151. Cilantro *(Coriandrum sativum)* | Volver

Contactos:

- Isabel Tagle, Casablanca, V Región de Valparaíso, 991352376, itaglecasali@yahoo.es.
- Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.
- Luz Álvarez Uribe, Lo Barnechea, RM, 975780684, luzluza@gmail.com.
- Prospero Martínez y Carlos Jofré, Recoleta, RM, 995612241, proaguila13@yahoo.es.
- Oriana Paola de Barbieri, Litueche, VI Región de O´Higgins, 991650422, orideba@gmail.com.
- Francisco Toro Maturana, Peor es Nada, Población Alborada, Chimbarongo, VI Región de O´Higgins, 978543911, franciscoandres1990@gmail.com.
- Erika Retamal, Trehuaco, VIII Región del Bío Bío, 999095837.
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.
- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

184. Haba blanca o verde *(Vicia faba)* | Volver

Contactos:

- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O´Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.
- Berta Barrera, Sta Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl.
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.
- Gladys Gallardo, Cooperativa San Andrés, Calbuco, X Región de Los Lagos, 984240254.
- Alan Ampuero Avendaño, Catrumán, Ancud, Chiloé, X Región de Los Lagos, 985935327

188. Haba morada o azul *(Vicia faba)* | Volver

Contacto:

- Aníbal Ruiz, Ecoescuela Vivencial Quillota en Transición, Villa Alemana, V Región de Valparaíso, 985055735, anibal.ruiz@quillota.transicion.cl.
- America Araus, Orozco, Casablanca, V Región de Valparaíso, 32-2742374.
- Sofía Merino, Reñaca, V Región de Valparaíso, 976185431, sofia@naceunasemilla.com, www.naceunasemilla.com.
- Carlos Antonio Molina, Viña del Mar, V Región de Valparaíso, 994484568, caranmol@yahoo.es.
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Francisca Martínez, Melipilla, RM, 965244253, maimaguerrera@gmail.com.
- Stephanie Holiman, Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Erika Retamal, Trehuaco, VIII Región del Bío Bío, 999095837.
- Alicia Pailalla Huenchunao, Tirúa, VIII Región del Bío Bío, 968148391.
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl.

196. Hinojo, hinojo de bulbo, hinojo papa *(Foeniculum vulgare)* | Volver

Contacto:

- Efrén Carrizo, Olmué, V Región de Valparaíso, 999411489, 978642012, efrencarrizo@gmail.com.
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- María Ximena Burgos Soto (mamá) y Estefania Martínez (hija), Lagunitas, Km 3.7, Camino El Tepual, Campo Victoria, Puerto Montt, X Región de Los Lagos, 65-2284709, 988694048, darkkittyta@yahoo.es.
- Cecilia Guineo, Chiloé Orgánico AG., Coipomo, Chiloé, X Región de Los Lagos, 976184705, chiloeorganico@hotmail.es, ceciguineo@hotmail.com.

242. Maíz camelia *(Zea mays)* | Volver

Contacto:

- Pamela Contreras, Casablanca, V Región de Valparaíso, pamecaraus@gmail.com.
- Isaias Vivar, Casablanca sector playa, RM, 999988786, isaias.vivar@idma.cl.
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Renato Gatica Polanco, Av San Antonio 0390b, El Monte, Melipilla, RM, 962466299, renato.gatica@saboresdelmonte.cl.
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-2734742, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Stephanie Holiman, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com.
- Hugo Flores, Zona Principal de Pirque, RM.
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 224589264, 994487300, hlee@vtr.net.
- Patricio Larrabe, Desarrollo Rural Colchagua, Chimbarongo, Colchagua, VI Región de O´Higgins, 72712239, patriciolarrabe@gmail.com.
- José del Carmen Espinoza, Lolol, Jacinto Cabrera, Lolol, Delfín Mosqueira, Abranquil, Yerbas Buenas, Julio Pereira, Longaví, Leonel Toro, Yerbas Buenas, contacto Jorge Soto, Parque Educativo de Agrotecnologías, Linares, VII Región del Maule, 998155242, agroconsulta@gmail.com.
- Mauricio Arriagada Alvarado, Chillán, VIII Región del Bío Bío, 994819633.
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.
- Carlos Vidal, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

253. Maíz curagua, maíz morocho *(Zea mays)* | Volver

Contacto:

- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Gloria Loyola Poblete, AMAPACH, Calle Lo Vargas, Parcela 19, Lote 3, Lampa, RM, 998423018, yoyilui@gmail.com.
- Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, contacto@huertohadaverde.cl, huerto.hadaverde@gmail.com, www.huertohadaverde.cl.
- Julia Franco, Programa Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Renato Tobar y Rosa Salinas, Chépica, VI Región de O´Higgins, 990436406, rosita@buencampo.cl.
- Juana Ester Valenzuela Muñoz, Quirihue, VIII Región del Bío Bío, 992544425.
- María Antonieta Cabezas, Monte Aguila, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 990089573.
- Alicia Sepulveda, Parral, VIII Región del Bío Bío, 976696221.
- Carlos Vidal, CET Programa Bío Bío, Yumbel, Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Antonio Bartolo Escandón, Lumaco, IX Región de la Araucanía, 994712542, aescandon2001@alu.uct.cl.

305. Maravilla, maravilla gigante, girasol *(Helianthus annuus)* | Volver

Contacto:
- Alejandra Olmos, Lo Barnechea, RM, 984179815, ale.armonia@hotmail.es.
- Nadia San Martín, La Cisterna, RM, 988548247, nadia.sanmartincerda@gmail.com.
- Sofía Sepúlveda, La Florida, RM, 999206996, sopita7@gmail.com.
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.
- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O´Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.
- CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Gabriela Briones, Sector Cambrales norte, Feria Campesina de Yumbel, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 986746316.
- Gladys Gallardo, Cooperativa San Andrés, Calbuco, X Región de Los Lagos, 984240254.

379. Physalis, golden berry o tomatillo *(Physalis peruviana)* | Volver

Contactos:
- Jaime González, Santo Domingo, V Región de Valparaíso, 988297995, jaimegonzalezu@yahoo.com.
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.
- Jorge Carrión, Fundo El Manzano, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 43-2971654, 999561157, jorge.ecoescuela@gmail.com.
- Margarita Cid, Laja, VIII Región, 81236952, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- María Antonieta Uribe Molina, El Rosario, Calbuco, X Región de Los Lagos, 997668990.

481. Poroto de soya *(Glycine max)* | Volver

Contactos:
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com, www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Jorge Jorge Carrión, Fundo El Manzano, Cabrero, VIII Región del Bío Bío, 43-2971654, 999561157, jorge.ecoescuela@gmail.com.
- Margarita Cid, Laja, 981236952, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.

566. Poroto pallar morado *(Phaseolus coccineus)* | Volver

Contactos:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Ignacia Guzmán Zubraya, Semillas Libres Chile, Vitacura, RM, 979837669, ignaciaguzman@gmail.com.
- Diana Strauss, Las Condes, Santiago, RM, 984272065, dianastrauss@gmail.com.
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Adolfo Belarmino Araya, Graneros, VI Región de O´Higgins, 992647739, belarmino9@hotmail.com.
- Margarita Cid, Laja, VIII Región del Bío Bío, 981236952.
- Margarita de la Cruz, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Gloria Antillana, XIV Región de Los Ríos.
- Valeska Kahler, Red de Productores Orgánicos Décima Región A.G., Fundo La Poza, Chifin/Concura, Río Negro, X Región de Los Lagos, 977760264, vkahlerk@gmail.com.
- Inés Werner, Sagrada Familia, Puerto Varas, X Región de Los Lagos, 997839126, mielnativadelsur@gmail.com.
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

662. Rúcula *(Eruca sativa)* | Volver

Contacto:
- Loreto Olivari, Tienda Bien Verde, La Reina, Santiago, RM, 2-24583722, loretoelsa@bienverde.cl, www.bienverde.cl.
- Nadia San Martín, La Cisterna, RM, 988548247, nadia.sanmartincerda@gmail.com.
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.
- Sofía Sepúlveda, La Florida, RM, 999206996, sopita7@gmail.com.
- Juani Bustamante, Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com, http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Juan Vera, Lampa, RM, 993270989.
- María Cruz Contreras, Huerta Caviahue, Bosque Chuchunco, Estación Central, RM, 995481606, bosquechuchunco@gmail.com.
- Elena Iris González Altamirano y su hijo Alexis Saldivia, Ancud sector norte, Chiloé, X Región de Los Lagos, 994703884, 989833393, alexis@alnortedelsur.cl.

694. Tomate cherry pera amarillo, tomate amarillo o tomate botella amarillo *(Solanum lycopersicum)* | Volver

Contacto:
- Benjamín Medina, Peñalolén, RM, 962048610, benjaminrenemedina@gmail.com.
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.
- Berta Barrera, Santa Cruz de Tomeco, 987222725, CET Programa Bío Bío, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Valeska Kahler, Red de Productores Orgánicos Décima Región A.G., Fundo La Poza, Chifin/Concura, Río Negro, X Región de Los Lagos, 977760264, vkahlerk@gmail.com.

703. Tomate corazon de buey *(Solanum lycopersicum)* | Volver

Contacto:
- Rodrigo González, 976296674, rodrigogonzalezl@gmail.com.
- Claudia Núñez, Orgánicos 3 Valles, Putaendo, V Región de Valparaíso, 998629437, cnunezpolanco@gmail.com.
- Katarina Rottmann (QEPD), Tierra Viva, Talagante, RM, Francisco Miranda Rottmann, 2-28153543, 2-28155865.
- Paulina Castro, Chicureo, RM, 998881555, prabhita@gmail.com.
- Ricardo Pertuzé, Facultad de Agronomía, Universidad de Chile, Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, RM, 990704145, rpertuze@uchile.cl.
- Diana Strauss, Las Condes, Santiago, RM, 984272065, dianastrauss@gmail.com.
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.

787. Zapallo camote o zapallo de guarda *(Cucurbita maxima)* | Volver

Contacto:
- Marcela Caamaño Quintero, Reñaca, V Región de Valparaíso, 995018365, anahat.marcela@gmail.com.
- Julia Franco, Programa de Huertas Urbanas Municipales, La Reina, Santiago, RM, 2-22734752, huertasorg@gmail.com. www.huertasdelencuentro.bligoo.com.
- Huerto Hada Verde, Manuel Barrios 4201, Ñuñoa, RM, 982124416, huerto.hadaverde@gmail.com. http://huertohadaverde.blogspot.com/.
- Prospero Martínez y Carlos Jofré, Recoleta, RM, 995612241, proaguila13@yahoo.es.
- Harry Lee, Granja El Molino, Paine, Isla de Maipo, RM, 2-24589264, 994487300, hlee@vtr.net.
- Zunilda Curin, Temuco, IX Región de la Araucanía, 45-2737582, CET Programa Bío Bio, Yumbel, VIII Región del Bío Bío, 43-2293556, 993497372, 994417087, cetbiobio@gmail.com.
- Ana Delia Tellez Quinan, Anamuri, Puerto Montt, X Región de Los Lagos, 997776847, anadelia.tellez@gmail.com.