



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Semillas tradicionales del Pueblo Mapuche



fondo
para el medio
ambiente mundial
INVERTIMOS EN NUESTRO PLANETA



BIODIVERSIDAD
ALIMENTARIA



RED DE PATRIMONIO
AGRICOLA NACIONAL

sipan



Semillas tradicionales del Pueblo Mapuche

Esteban Órdenes Abarca
Thamar Sepúlveda Cuevas
Claudia Mellado Ñancupil
Ariadne Opazo Cuevas

Fundación Biodiversidad Alimentaria

Publicado por
la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación
y la Agricultura
y
el Ministerio de Agricultura de Chile

Cita requerida:

FAO y MINAGRI. 2023. *Semillas tradicionales del Pueblo Mapuche*.
<https://doi.org/10.4060/cc7173es>.

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) o el Ministerio de Agricultura de Chile (MINAGRI), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO o el MINAGRI los aprueben o recomienden de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de la FAO o del MINAGRI.

ISBN 978-92-5-138042-0 [FAO]

© FAO, 2023



Algunos derechos reservados. Este obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Organizaciones intergubernamentales.; https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/deed.es_ES.

De acuerdo con las condiciones de la licencia, se permite copiar, redistribuir y adaptar la obra para fines no comerciales, siempre que se cite correctamente, como se indica a continuación. En ningún uso que se haga de esta obra debe darse a entender que la FAO o el MINAGRI refrendan una organización, productos o servicios específicos. No está permitido utilizar el logotipo de la FAO o del MINAGRI. En caso de adaptación, debe concederse a la obra resultante la misma licencia o una licencia equivalente de Creative Commons. Si la obra se traduce, debe añadirse el siguiente descargo de responsabilidad junto a la referencia requerida: “La presente traducción no es obra de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) o el Ministerio de Agricultura de Chile (MINAGRI). La FAO o el MINAGRI no se hacen responsable del contenido ni de la exactitud de la traducción. La edición original en español será el texto autorizado”.

Toda controversia que surja en el marco de la licencia y no pueda resolverse de forma amistosa se resolverá a través de mediación y arbitraje según lo dispuesto en el artículo 8 de la licencia, a no ser que se disponga lo contrario en el presente documento. Las reglas de mediación aplicables serán las del Reglamento de Mediación de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual <http://www.wipo.int/amc/en/mediation/rules> y todo arbitraje se llevará a cabo de conformidad con el Reglamento de Arbitraje de la Comisión de las Naciones Unidas para el Derecho Mercantil Internacional (CNUDMI).

Materiales de terceros. Si se desea reutilizar material contenido en esta obra que sea propiedad de terceros, por ejemplo, cuadros, gráficos o imágenes, corresponde al usuario determinar si se necesita autorización para tal reutilización y obtener la autorización del titular del derecho de autor. El riesgo de que se deriven reclamaciones de la infracción de los derechos de uso de un elemento que sea propiedad de terceros recae exclusivamente sobre el usuario.

Ventas, derechos y licencias. Los productos informativos de la FAO están disponibles en la página web de la Organización (<http://www.fao.org/publications/es>) y pueden adquirirse dirigiéndose a publications-sales@fao.org. Las solicitudes de uso comercial deben enviarse a través de la siguiente página web: www.fao.org/contact-us/licence-request. Las consultas sobre derechos y licencias deben remitirse a: copyright@fao.org.

Fotografía de la portada y contraportada: ©Biodiversidad Alimentaria

Índice

● Presentación	iv
● Introducción	01
● Semillas de origen americano	06
● Ají	07
● Kinwa	15
● Madi	22
● Maíz	24
● Maravilla	39
● Poroto y pallares	42
● Zapallo	91
● Semillas de otros continentes	93
● Arveja	94
● Centeno	103
● Chícharo	105
● Haba	108
● Linaza	113
● Otros porotos	116

Presentación

Según la Organización para las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) son agroecosistemas habitados por comunidades que viven en una relación intrínseca con su territorio. Estos sitios, en constante evolución, son sistemas resilientes caracterizados por una agrobiodiversidad valiosa, conocimientos tradicionales y ancestrales, culturas y paisajes invaluable, gestionados de manera sostenible por agricultores, agricultoras, ganaderos, ganaderas, pescadores, pescadoras y poblaciones forestales, de manera que contribuyan a sus medios de vida subsistencia y seguridad alimentaria. A través del enfoque SIPAM, FAO ha reconocido más de 60 sitios en todo el mundo.

Un sitio SIPAM o SIPAN debe cumplir con ciertos criterios que lo hagan merecedor de esta distinción. No solo reconoce un sistema productivo y un territorio, sino también a la comu-

nidad en su conjunto; haciendo hincapié en sus valores patrimoniales a nivel mundial y las características únicas que posee.

En Chile, actualmente se trabaja en dos territorios que cumplen con los criterios de sitio SIPAN. El territorio Cordillera Pehuenche se extiende entre las comunas de Alto Biobío, en la región del Biobío, y las comunas de Lonquimay, Melipeuco y Curarrehue, en la región de La Araucanía. El territorio Alto Andino y Pre-cordillera Norte comprende la región de Arica y Parinacota, en las sus comunas de Putre y General Lagos; la región de Tarapacá, con las comunas de Huara, Camiña, Colchane y Pica; y la región de Antofagasta, con las comunas de Calama (sector Alto Loa) y San Pedro de Atacama.

En ambos territorios, mujeres y hombres, a través de la agricultura y la ganadería, han trabajado la tierra por generaciones, conservando las técnicas ancestrales de comunidades Mapuche Pehuenche en sur, y Aymara, Quechua y Lickanantay en el norte. Han logrado conser-

var el patrimonio agrícola, manteniendo vivas sus tradiciones, cultura y sistemas productivos, junto a su agrobiodiversidad y el uso de técnicas ancestrales.

Es necesario que las instituciones y las comunidades sumen esfuerzo para lograr que este desafío sea una red nacional colaborativa en el largo plazo, la Red SIPAN. Para ello es clave poner énfasis en la gobernanza local y la participación de la sociedad civil. También es fundamental la gobernanza a nivel nacional la cual debe ser abordada desde una mirada y accionar intersectorial, como una política pública que resguarde el patrimonio agrícola nacional y su agrobiodiversidad asociada, que son base para la seguridad y soberanía alimentaria.

Esta publicación es el fruto de un trabajo exhaustivo en el territorio Cordillera Pehuenche, y contempló la búsqueda de información y experiencias que advierten la importancia de proteger el patrimonio agrícola ancestral, el cual ha dado vida y subsistencia a tantas generaciones. Nos invita a promover, valorizar y

conservar el patrimonio cultural y productivo del pueblo Mapuche Pehuenche y toma un valor invaluable frente a las vulnerabilidades que se presentan en un contexto de cambio y climático cada vez más presente y agresivo.

La pérdida de recursos fitogenéticos alimentarios a nivel mundial es un tema de absoluta relevancia para la seguridad y soberanía alimentaria. Esto, no sólo por su significancia alimentaria, medicinal, cultural y espiritual, sino por ser además un seguro de vida en un contexto de crisis climática, la cual, para ser enfrentada, requiere de diversidad, variabilidad, evolución y capacidad adaptativa a los nuevos desafíos climáticos.

Este catálogo representa el esfuerzo de huerteras y cuidadoras de semillas, las verdaderas protagonistas, quienes, a través de su huerta llena de colores, sabores y aromas, han mantenido, a través de prácticas tradicionales la biodiversidad en la huerta, ello como una extensión del bosque nativo. Este catálogo, elaborado junto a la Fundación Biodiversidad Ali-

mentaria, es un homenaje a cada una de las huerteras por su labor en el resguardo de la biodiversidad y patrimonio agroalimentario presente en el territorio Cordillera Pehuenche.

Agradecemos a la Fundación de Biodiversidad Alimentaria por entregarnos esta recopilación de 100 especies y variedades de la huerta Mapuche Pewenche, a las mujeres, huerteras, guardadoras de semillas que nos permiten conocer este legado. También a todos las y los profesionales del Territorio Cordillera Pehuenche que han dedicado horas y profesionalismo en cada visita y acompañamiento en terreno.

Por último, se agradece a las instituciones de gobierno lideradas por el Ministerio de Agricultura: ODEPA, INDAP, CONAF y CONADI, quienes han impulsado este proyecto y se han involucrado, para que en la memoria de Chile sigan estando presentes las comunidades que trabajan para la conservación del patrimonio agrícola nacional.

Introducción

El trabajo de campo encomendado por la iniciativa Red SIPAN y realizado por la Fundación Biodiversidad Alimentaria recopila 100 variedades de semillas tradicionales del territorio Mapuche Pehuenche.

Este catálogo es parte de las publicaciones de la Red de Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Nacional (Red SIPAN) impulsada por el Ministerio de Agricultura, de la cual forman parte las comunas de Alto Biobío, Curarehue, Melipeuco y Lonquimay.

Su principal objetivo es promover los procesos de reconocimiento, revalorización y conservación del patrimonio cultural, productivo, alimentario y fitogenético del Pueblo Mapuche, que desde hace décadas se encuentra en procesos de reemplazo y pérdida. Especialmente, en el caso de la semilla tradicional y su conocimiento asociado, que enfrentan procesos

erosivos de gran impacto para la soberanía alimentaria, cuando en un contexto de crisis climática debiesen ser, al contrario, más protegidos, promovidos y valorizados que nunca.

El principio que incentiva este catálogo se basa en que “no se protege aquello que se desconoce”, por lo que, se hace indispensable contar con este catálogo para ser usado -tanto en campo, como en *trafkintü* (práctica ancestral en la que se intercambian semillas y conocimientos)- como una herramienta de base que permita la identificación y reconocimiento, inicialmente, de 100 variedades tradicionales de hortalizas y cultivos Mapuche que históricamente formaron parte fundamental de su huerta y cocina.

Esperamos que este catálogo ayude a posicionar a estas invaluable variedades en el lugar que merecen. Durante décadas y siglos han evolucionado, se han adaptado, y han alimentado a los habitantes de este territorio, siendo parte tanto de sus sistemas productivos y alimentarios, como de su espiritualidad.

Las especies han sido clasificadas y ordenadas de acuerdo a la importancia y antigüedad que tienen en el territorio. Es así que, primero, aparecen las semillas de origen americano, que se encuentran desde hace cientos y miles de años en las manos de nuestros pueblos indígenas, mucho antes de la llegada de los españoles, y que se fueron adaptando, seleccionando y heredando de generación en generación por toda América, gracias a los intercambios producidos entre los pueblos originarios. Posteriormente se encuentran las semillas traídas de otros continentes, es decir, aquellas que eran traídas de otros continentes desconocidas para nuestros pueblos y fueron traídas por los españoles durante su llegada al territorio, especies que con el tiempo se adaptaron a nuestras condiciones y perduran hasta hoy.

Respecto al estado de conservación de cada una de las variedades (determinados en función del sector de estudio), según Órdenes *et al.* (2020)¹ se refiere a:

¹ Órdenes, E., Sepúlveda, T., y Mellado, C. 2020. *Catastro, reconocimiento y descripción de las semillas tradicionales de las comunidades Mapuche de la región de la Araucanía*. Temuco, CONADI. <http://www.biodiversidadalimentaria.cl/descargas/>

● **Abundante:** se encuentra en cantidad y distribución suficiente para producir y comercializar. Se encuentra comúnmente en *trafkintü* (práctica ancestral de intercambio de semillas y conocimientos), y se consume con frecuencia, no presentando por lo tanto ningún riesgo latente, al menos en el corto plazo, sin olvidar que el estado de la semilla es bastante dinámico.

● **Suficiente:** se presenta con un volumen y frecuencia tal, que permite pasarla con facilidad al estado de abundante, y que a pesar de no presentarse con la frecuencia de las anteriores, su presencia es recurrente, aunque en menores cantidades. Muchas de ellas se encuentran en ferias y *trafkintü* en cantidades limitadas y siguen siendo parte importante de la producción y la alimentación de las comunidades, aunque en volúmenes cada vez menos representativos, haciendo necesarias acciones de recuperación que pongan en valor dichos recursos fitogenéticos.

● **Escasa:** tienen muy poca presencia en los campos y en las mesas, prácticamente no se ven en los *trafkintü* o intercambios de semillas, muy pocas personas las poseen y, quienes sí las tienen, mantienen generalmente pocas cantidades. Los conocimientos asociados a estas variedades son pobres o ausentes, y necesitan urgentemente de acciones de recuperación, multiplicación y conservación, debido a que están desapareciendo de forma sucesiva.

● **En riesgo:** prácticamente son mantenidas por una sola persona o por alguna familia en particular, la cual le da el valor suficiente como para mantenerla, ya sea por tradición, costumbre, preferencia, etc., pero muchas veces no siendo conscientes de que solo ellas las conservan, por lo que se encuentran en una latente condición de pérdida.

Les invitamos a ser parte de este vital proceso, recorriendo las siguientes páginas de este catálogo con un espíritu inquieto y protector que nos permita heredar esta riqueza a las próximas generaciones.

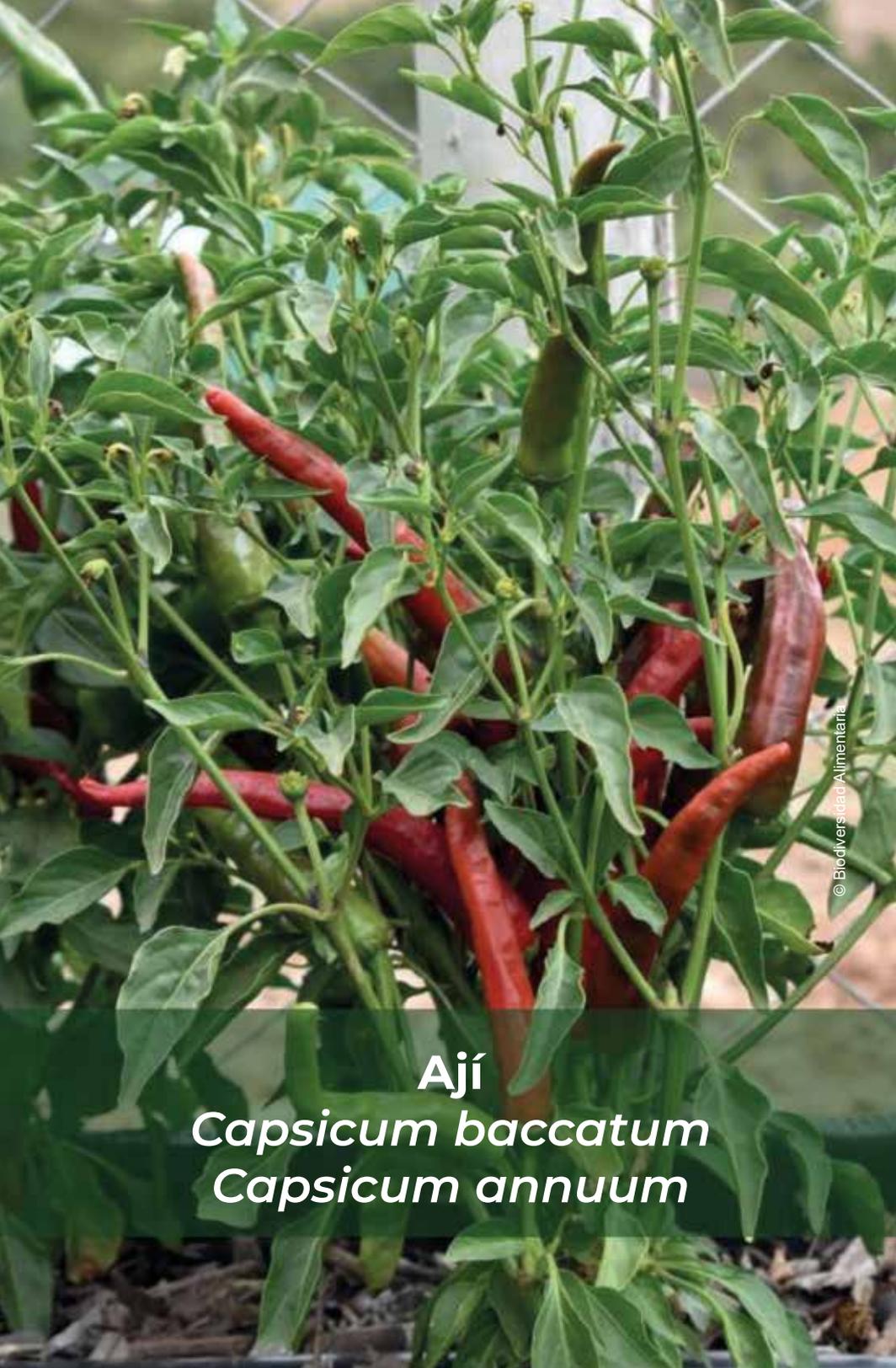


Semillas de origen americano

Ají-Kinwa-Madi-Maíz-Maravilla-Poroto y pallar-Zapallo

“Es todo un pueblo una sementera, próspera de ganado como la del Perú; abundosa de todos los mantenimientos que siembren los indios para su sustentación, así como maíz, papas, quinua (Kinwa), mare (madi), ají, y frisoles (porotos)... son grandísimos labradores.”

(Carta de Pedro de Valdivia al emperador Carlos V. Concepción, 25 de septiembre de 1561).



© Biodiversidad Alimentaria

Ají
Capsicum baccatum
Capsicum annum

Ají (*Capsicum baccatum* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Ají blanco

- Consumo: Fresco y escabechado
- Altura de la planta: Media
- Vigor: Alto
- Color de fruto antes de madurez: Amarillo claro
- Color de fruto en madurez: Rojo
- Tamaño de fruto: Medio
- Estado de conservación: En riesgo

Nota: La moneda de tamaño referencial que aparece en cada ficha de variedad de semilla, corresponde a una moneda de 100 pesos de Chile cuyo diámetro es de 2,3 cm.

Ají (*Capsicum annuum* var. *longum* (A. DC.) Sendtn.)



Ají cacho de cabra

- Consumo: Fresco y merquén
- Altura de la planta: Baja
- Vigor: Medio
- Color de fruto antes de madurez: Verde
- Color de fruto en madurez: Rojo fuerte
- Tamaño de fruto: Grande y largo
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria



Ají corazón de gallo o piuke

- Consumo: Fresco y relleno
- Altura de la planta: Media
- Vigor: Alto
- Color de fruto antes de madurez: Verde
- Color de fruto en madurez: Rojo fuerte
- Tamaño de fruto: Pequeño
- Estado de conservación: En riesgo

Ají (*Capsicum annuum* var. *longum* (A. DC.) Sendtn.)



Ají fosforito

- Consumo: Fresco, deshidratado
- Altura de la planta: Alta
- Vigor: Muy alto
- Color de fruto antes de madurez: Verde
- Color de fruto en madurez: Rojo
- Tamaño de fruto: Medio
- Estado de conservación: En riesgo

AjÍ (*Capsicum annuum* var. *longum* (A. DC.) Sendtn.)



AjÍ milla

- Consumo: Fresco, pasta, salsa, deshidratado
- Altura de la planta: Media a alta
- Vigor: Muy alto
- Color de fruto antes de madurez: Verde
- Color de fruto en madurez: Naranja y termina en color mostaza
- Tamaño de fruto: Grande
- Estado de conservación: En riesgo

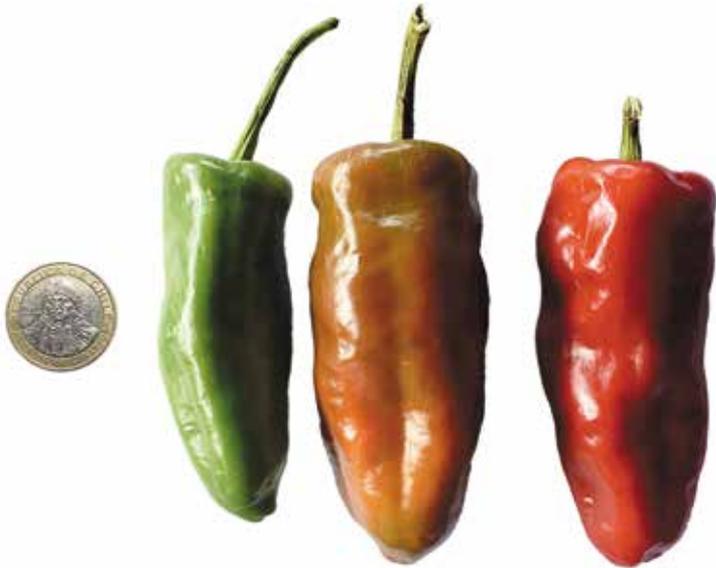
Ají (*Capsicum annuum* var. *longum* (A. DC.) Sendtn.)



© Biodiversidad Alimentaria

Ají mutra

- Consumo: Fresco, pasta, salsa, deshidratado
- Altura de la planta: Media
- Vigor: Alto
- Color de fruto antes de madurez: Verde
- Color de fruto en madurez: Rojo
- Tamaño de fruto: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



Ají wirin

- Consumo: Fresco, pasta, salsa, deshidratado
- Altura de la planta: Media a alta
- Vigor: Alto
- Color de fruto antes de madurez: Verde
- Color de fruto en madurez: Rojo
- Tamaño de fruto: Grande
- Estado de conservación: En riesgo



Kinwa
Chenopodium quinoa

Kinwa (*Chenopodium quinoa* Willd.)



© Biodiversidad Alimentaria

Kinwa blanca

- Consumo: Hojas, flores y granos
- Color de la panoja (inflorescencia): Verde amarillento
- Tipo de panoja: Apretada
- Color de grano: Blanco
- Estado de conservación: Suficiente

Kinwa (*Chenopodium quinoa* Willd.)



© Biodiversidad Alimentaria

Kinwa cola de zorro

- Consumo: Hojas, flores y granos
- Color de la panoja (inflorescencia): Rojo oscuro
- Tipo de panoja: Apretada
- Color de grano: Blanco
- Estado de conservación: Escasa



Kinwa konantu blanca

- Consumo: Hojas, flores y granos
- Color de la panoja (inflorescencia): Amarillo rosáceo, con matices anaranjados
- Compactación de la panoja: Apretada
- Color de grano: Blanco
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Kinwa roja

- Consumo: Hojas, flores y granos
- Color de la panoja (inflorescencia): Rojo
- Compactación de la panoja: Apretada
- Color de grano: Rojo
- Estado de conservación: En riesgo

Kinwa (*Chenopodium quinoa* Willd.)



© Biodiversidad Alimentaria

Kinwa trufken

- Consumo: Hojas, flores y granos
- Color de la panoja (inflorescencia): Plomo
- Compactación de la panoja: Apretada
- Color de grano: Rojo
- Estado de conservación: En riesgo

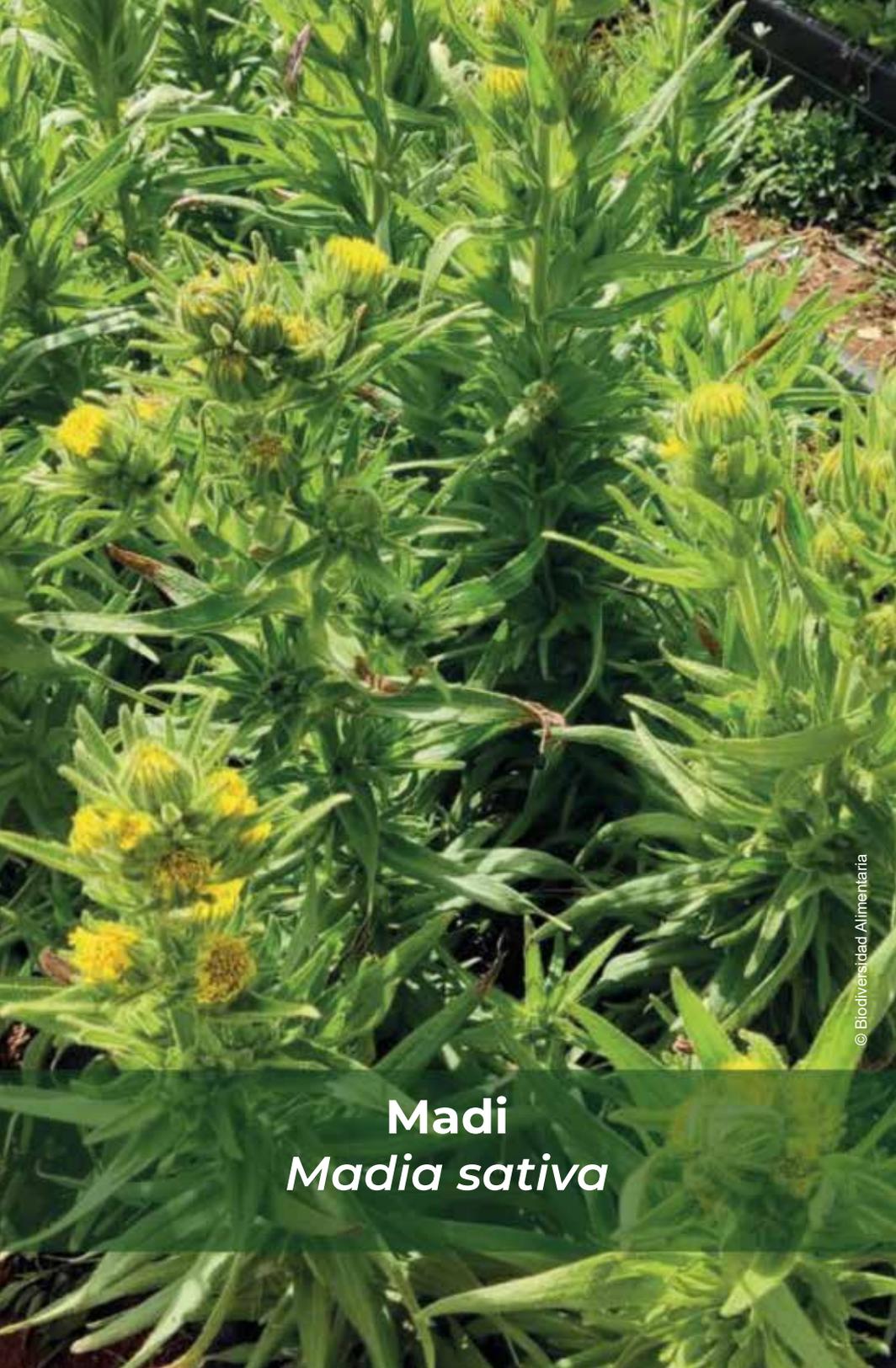
Kinwa (*Chenopodium quinoa* Willd.)



© Biodiversidad Alimentaria

Kinwa zanahoria

- Consumo: Hojas, flores y granos
- Color de la panoja (inflorescencia): Rojo
- Compactación de la panoja: Intermedia
- Color de grano: Rojo anaranjado
- Estado de conservación: En riesgo

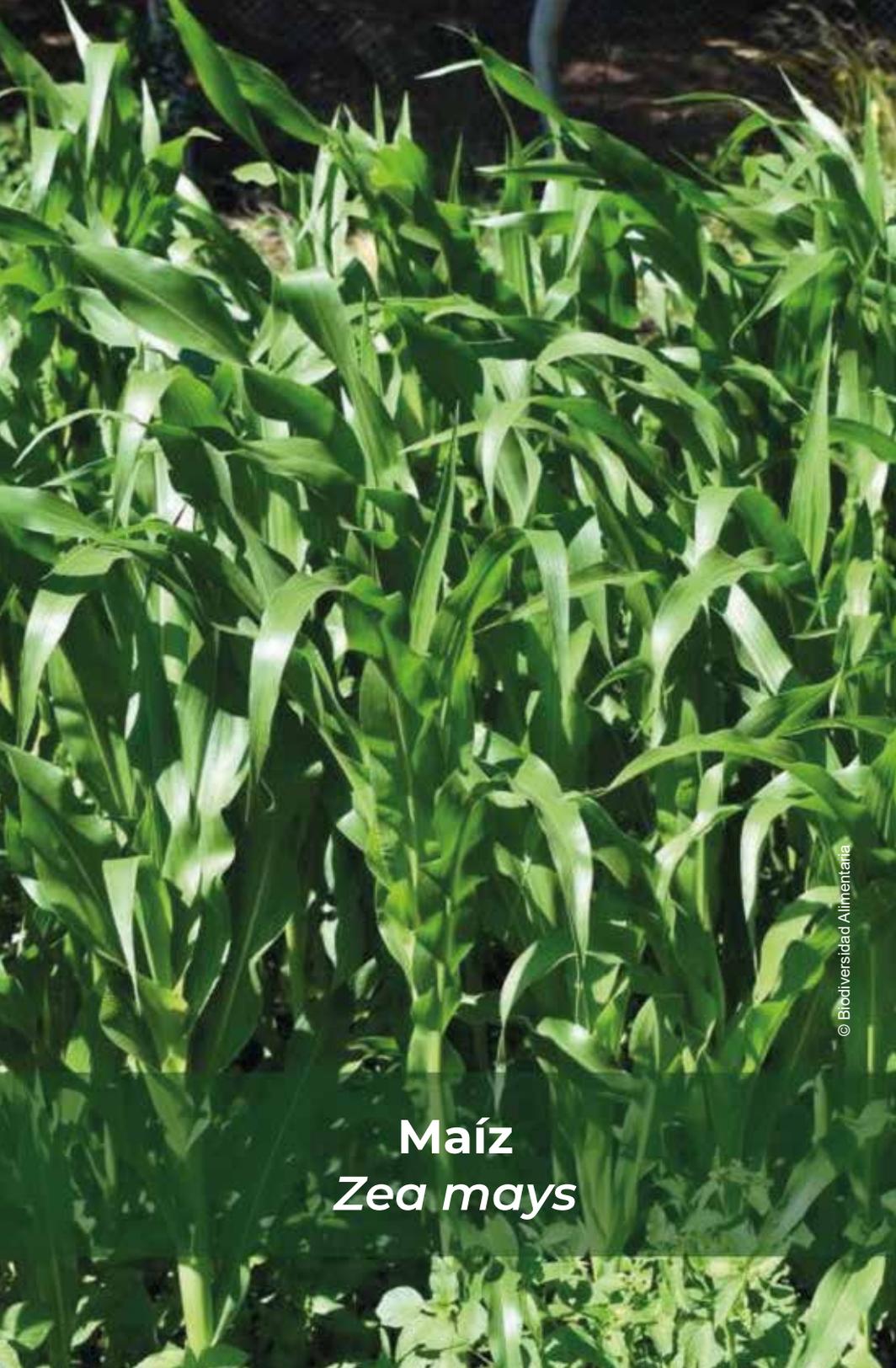


Madi
Madia sativa



Madi

- Consumo: Semilla fresca o extracción de aceite
- Altura de la planta: 80-100 cm
- Follaje: Resinoso y aromático
- Crecimiento: Erecto con ramificación lateral
- Color de las flores: Amarillo
- Estado de conservación: En riesgo



Maíz
Zea mays



© Biodiversidad Alimentaria



Maíz azabache

- Longitud de mazorca: 17 a 20 cm
- Número de hileras: 8 a 10
- Tamaño de grano: Medio
- Color de coronta: Fuerte pigmentación rojiza
- N.º mazorcas por caña: 3
- Tipo de consumo: En estado inmaduro y para consumo animal
- Estado de conservación: En riesgo

Maíz (*Zea mays* L.)



© Biodiversidad Alimentaria



Maíz dorado

- Longitud promedio de mazorca: 15 a 18 cm
- Número de hileras: 10 a 12
- Tamaño de grano: Medio
- Color de coronta: Sin pigmentación
- N.º mazorcas por caña: 2 a 3
- Tipo de consumo: Principalmente para consumo en estado inmaduro, también para consumo animal
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria



Maíz kalfü

- Longitud de mazorca: 6 a 8 cm
- Número de hileras: 12 a 14
- Tamaño de grano: Pequeño
- Color de coronta: Sin pigmentación
- N.º mazorcas por caña: 5 a 9
- Tipo de consumo: Principalmente para consumo como palomitas aunque también se utiliza cocido en su estado inmaduro
- Estado de conservación: En riesgo

Maíz (*Zea mays* L.)



© Biodiversidad Alimentaria



Maíz kutral

- Longitud de mazorca: 17 a 20 cm
- Número de hileras: 8 a 9
Tamaño de grano: Medio
- Color de coronta: Sin pigmentación
- N.º mazorcas por caña: 2
- Tipo de consumo: En estado inmaduro cocido y con mantequilla, también en cazuelas, pastel y humitas
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Maíz mantequilla

- Longitud de mazorca: 16 a 18 cm
- Número de hileras: 12 a 14
- Tamaño de grano: Medio
- Color de coronta: Sin pigmentación
- N.º mazorcas por caña: 2
- Tipo de consumo: En estado inmaduro cocido y con mantequilla, también en cazuelas, pastel y humitas
- Estado de conservación: En riesgo

Maíz (*Zea mays* L.)



Maíz naranjo

- Longitud de mazorca: 14 a 18 cm
- Número de hileras: 10 a 12
- Tamaño de grano: Medio
- Color de coronta: Sin pigmentación
- N.º mazorcas por caña: 2
- Tipo de consumo: Consumo en estado inmaduro, cocido también en pastel y humitas
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Maíz ocho hileras

- Longitud de mazorca: 17,5 a 23 cm
- Número de hileras: 8 a 12
- Tamaño de grano: Medio a grande
- Color de coronta: Sin pigmentación
- N.º mazorcas por caña: 2
- Tipo de consumo: Principalmente para consumo en estado inmaduro, de gran tamaño de mazorca, también para uso en cazuelas y pastel de choclo, produce generalmente 2 mazorcas de buena calidad.
- Estado de conservación: En riesgo

Maíz (*Zea mays* L.)



© Biodiversidad Alimentaria



Maíz pichiwa blanco

- Longitud de mazorca: 10 a 14 cm
- Número de hileras: 12 a 16
- Tamaño de grano: Pequeño
- Color de coronta: Sin pigmentación
- N.º mazorcas por caña: 3 a 5
- Tipo de consumo: Principalmente para consumo como palomitas, aunque también se puede utilizar cocido
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Maíz pichiwa café

- Longitud de mazorca: 10 a 14 cm
- Número de hileras: 13 a 16
- Tamaño de grano: Pequeño
- Color de coronta: Café de intensidad débil a media
- N.º mazorcas por caña: 3 a 5
- Tipo de consumo: Principalmente para consumo como palomitas, aunque también se puede utilizar cocido
- Estado de conservación: En riesgo

Maíz (*Zea mays* L.)

© Biodiversidad Alimentaria



Maíz pichiwa rojo

- Longitud de mazorca: 9 a 11 cm
- Número de hileras: 14 a 20
- Tamaño de grano: Pequeño
- Color de coronta: Débil pigmentación rojiza
- N.º mazorcas por caña: 3 a 5
- Tipo de consumo: Principalmente para consumo como palomitas, aunque también se puede utilizar cocido
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria



Maíz relmu

- Longitud de mazorca: 15 cm
- Número de hileras: 8
- Tamaño de grano: Medio
- Color de coronta: Sin pigmentación
- N.º mazorcas por caña: 3
- Tipo de consumo: En estado inmaduro y para consumo animal
- Estado de conservación: En riesgo

Maíz (*Zea mays* L.)

© Biodiversidad Alimentaria



Maíz rojizo

- Longitud de mazorca: 13 a 14 cm
- Número de hileras: 12
- Tamaño de grano: Medio
- Color de coronta: Débil pigmentación rojiza
- N.º mazorcas por caña: 3
- Tipo de consumo: Principalmente para consumo en estado inmaduro y para consumo animal
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria



Maíz rojo grande

- Longitud de mazorca: 17,2 cm
- Número de hileras: 14
- Tamaño de grano: Medio
- Color de coronta: Fuerte pigmentación rojiza
- N.º mazorcas por caña: 2 a 3
- Tipo de consumo: Para consumo en estado inmaduro, para alimento animal
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria



Maíz wa amarillo blanco

- Longitud de mazorca: 15 a 22 cm
- Número de hileras: 8 a 12
- Tamaño de grano: Grande
- Color de coronta: Sin pigmentación
- N.º mazorcas por caña: 2 a 3
- Tipo de consumo: En estado inmaduro, especialmente para cazuela, chuchoca y muday (bebida fermentada)
- Estado de conservación: En riesgo



© Bioversidad Alimentaria

Maravilla
Helianthus annuus



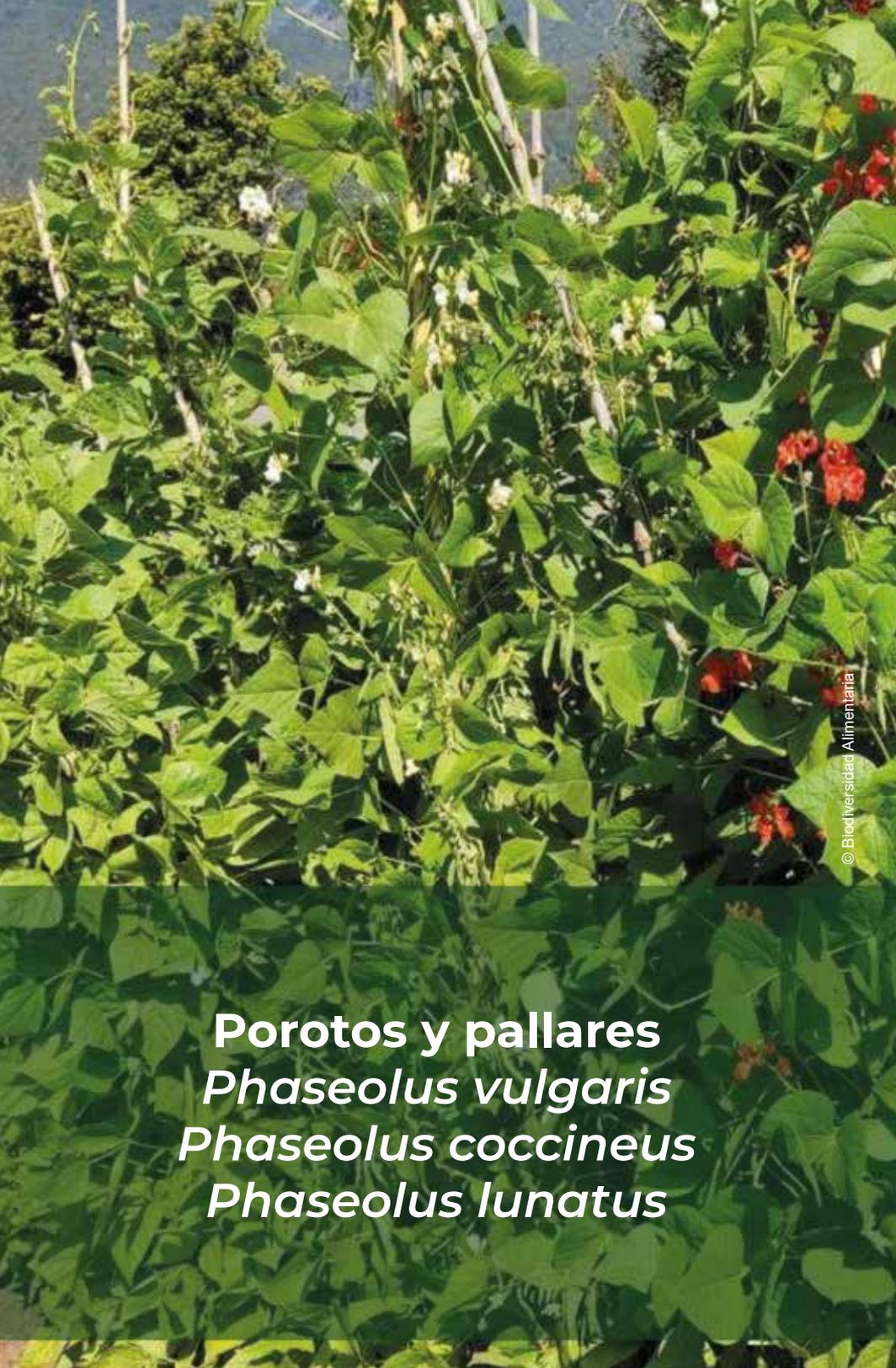
Maravilla arbusto

- Tamaño de la flor: Medio
- Tipo de floración: Multifloral
- Color del pétalo: Amarillo y anaranjado en la base
- Tamaño de semilla: Pequeño
- Color de la semilla: Café oscuro
- Tipo de consumo: Semilla fresca o tostada, también para consumo animal
- Estado de conservación: Escasa



Maravilla blanca

- Tamaño de la flor: Medio
- Tipo de floración: Principalmente uniflora
- Color del pétalo: Amarillo
- Tamaño de semilla: Pequeño a medio
- Color de la semilla: Blanco
- Tipo de consumo: Semilla fresca o tostada, también para consumo animal
- Estado de conservación: En riesgo



Porotos y pallares
Phaseolus vulgaris
Phaseolus coccineus
Phaseolus lunatus

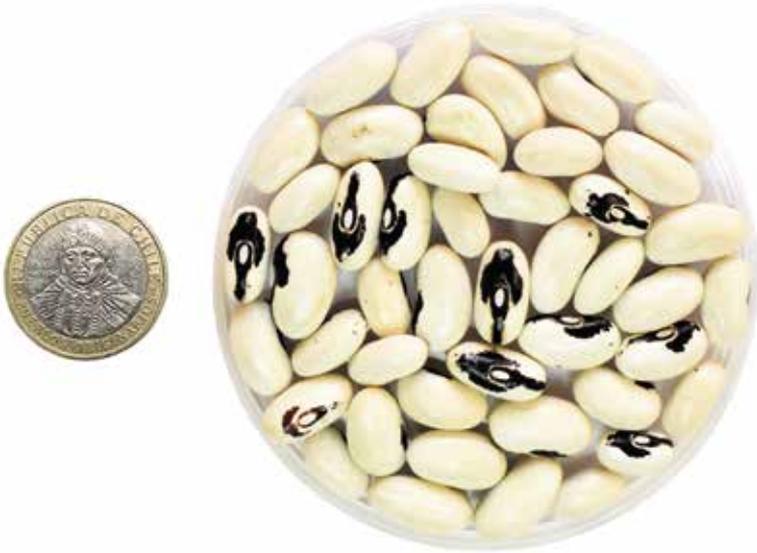


© Biodiversidad Alimentaria

Poroto alé

- Consumo: Vaina
- Hábito de crecimiento: Determinado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Amarillo
- Tamaño vaina: Media (cilíndrica)
- Tamaño de semilla: Pequeño
- Estado de conservación: En riesgo

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto angelito

- Consumo: Grano seco y vaina
- Hábito de crecimiento: Determinado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño vaina: Medio
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto araucano

- Consumo: Granado y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde con manchas rojas
- Tamaño vaina: Medio
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto azufrado dedo

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Determinado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño vaina: Medio a grande
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto azufrado redondo

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Bajo
- Color de vaina: Verde
- Tamaño vaina: Pequeño
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: Escaso

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto bandera

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño vaina: Medio a grande
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto biobío o chemira

- Consumo: Granado y grano seco
- Hábito de crecimiento: Determinado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde con manchas rojas
- Tamaño vaina: Medio
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



Poroto burro café

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño vaina: Medio
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa



Poroto cabrita

- Consumo: Grano seco y granado
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño vaina: Medio
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto canario

- Consumo: Grano seco y vaina
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño vaina: Medio
- Tamaño de semilla: Pequeño
- Estado de conservación: Escaso



Poroto cargamento

- Consumo: Vaina y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Amarillo
- Tamaño vaina: Medio
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



Poroto cisne

- Consumo: Grano seco y vaina
- Hábito de crecimiento: Determinado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño vaina: Medio
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



Poroto codorniz de mata

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Determinado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño vaina: Medio a grande
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto coipo

- Consumo: Vaina y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde con manchas color rosa
- Tipo y tamaño vaina: Cilíndrica y grande
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto coscorrón

- Consumo: Granado y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde con manchas de color rojo
- Tamaño vaina: Medio
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto coyonko

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Bajo
- Color de vaina: Verde
- Tamaño vaina: Pequeño
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



Poroto coyunda amarillo

- Consumo: Vaina
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Grande
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto coyunda morado

- Consumo: Vaina
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Morado
- Tamaño de vaina: Grande
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa



Poroto coyunda naranjo

- Consumo: Vaina
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Bajo
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Grande
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto cristal bayo

- Consumo: Vaina y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa



Poroto fentren o capi grande

- Consumo: Vaina y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Grande
- Tamaño semilla: Medio a grande
- Estado de conservación: En riesgo

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto fideo

- Consumo: Vaina y grano seco
- Hábito de crecimiento: Determinado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Amarillo
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa



Poroto frutilla

- Consumo: Granado y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde con manchas color rosa
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto hallado alemán o cachiporra

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde con manchas color rojo
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Pequeño a medio
- Estado de conservación: Abundante



Poroto hallado de mesa o sapito

- Consumo: Granado y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde con manchas color morado
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Suficiente

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto jardinero o caballero

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde con manchas color rojo
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto juanita

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto koyol o surfelino

- Consumo: Vaina, grano seco y para harina
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto lagarto

- Consumo: Vaina (muy tierna) y principalmente grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Grande
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto manteca

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Pequeño
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Abundante



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto morado

- Consumo: Vaina y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Grande
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto ñarki o monjita

- Consumo: Vaina y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



Poroto parrón

- Consumo: Vaina y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio a grande, ancha
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto peca

- Consumo: Vaina y grano seco
- Hábito de crecimiento: Determinado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto perdiz o perdigón

- Consumo: Granado y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde con manchas color rojo
- Tamaño de vaina: Pequeño
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto peumo o colihuado

- Consumo: Vaina y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Grande
- Tamaño semilla: Grande
- Estado de conservación: Escasa



Poroto pintón

- Consumo: Granado y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde con manchas color rosa
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto sapito café

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Bajo
- Color de vaina: Verde con manchas color rosa
- Tamaño de vaina: Pequeño
- Tamaño semilla: Pequeño a medio
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto señorita o vaquita

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Pequeño a medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto señorita redondo

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Pequeño a medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto siete semanas o contulmano

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Determinado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Pequeño a medio
- Estado de conservación: Suficiente

Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto tobiano

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Pequeño
- Estado de conservación: En riesgo



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto tórtola

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Medio
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Abundante

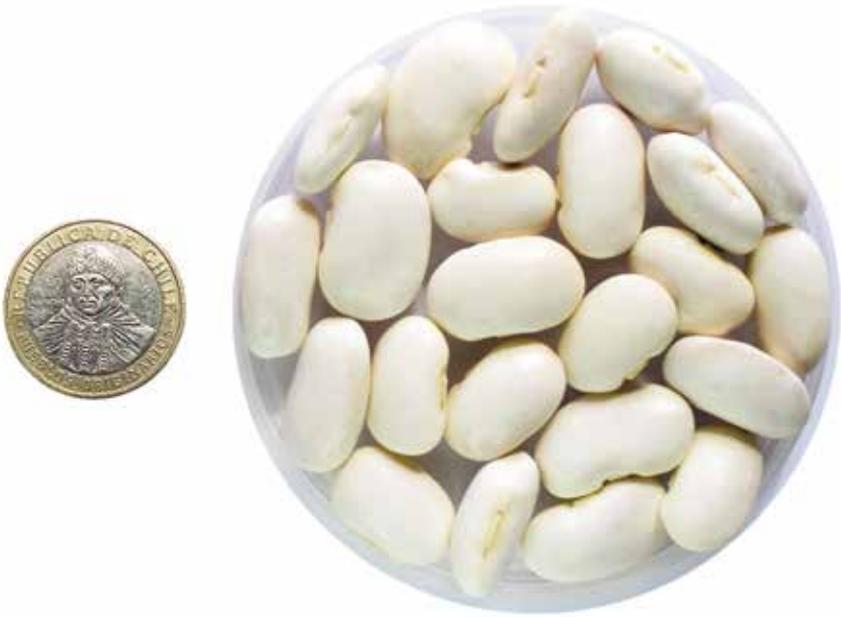
Poroto (*Phaseolus vulgaris* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto tregul negro

- Consumo: Vaina y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Grande
- Tamaño semilla: Grande
- Estado de conservación: En riesgo



Pallar blanco

- Consumo: Vaina, granado y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio a grande, tableada
- Tamaño semilla: Muy grande
- Estado de conservación: Suficiente

Pallar (*Phaseolus coccineus* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Pallar café o llena la canasta

- Consumo: Vaina, granado y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio a grande, tableada
- Tamaño semilla: Muy grande
- Estado de conservación: Escasa



Pallar morado

- Consumo: Vaina, granado y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Medio a grande, tableada
- Tamaño semilla: Muy grande
- Estado de conservación: Suficiente

Pallar (*Phaseolus lunatus* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Pallar luna

- Consumo: Vaina, granado y grano seco
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Pequeño a medio, tableada y muy ancha
- Tamaño semilla: Muy grande
- Estado de conservación: Escasa



© Biodiversidad Alimentaria

Zapallo
Cucurbita pepo



Zapallo ollita

- Crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy vigoroso
- Producción: Alta
- Consumo: Fruto inmaduro y maduro
- Tamaño del fruto: Pequeño a medio
- Color de fruto inmaduro: Verde
- Color de fruto inmaduro: Amarillo
- Tipo de zapallo: Italiano
- Estado de conservación: En riesgo



Semillas de otros continentes

Arveja-Centeno-Chícharo-Haba-Linaza-Otros porotos

“...antes que los españoles la conquistasen (América) no había en toda ella...el trigo, la cebada, el anís, el culantro (cilantro), los cominos, el orégano, ni uno, ni cáñamo, ni garbanzos, arvejas, ni habas. De las plantas no sé que hubiese lechugas, coles, rábanos, cardos, esca-rolas, berenjenas, zanahorias, calabazas de las que llaman de Castilla, melones cohombros (pepino) y sandías, perejil, ajos, ni cebollas.”

(Alonso de Ovalle en su “Histórica relación del Reino de Chile”, 1646).



Arveja
Pisum sativum

Arveja (*Pisum sativum* L. ssp. *sativum* var. *sativum*)



© Biodiversidad Alimentaria

Arvejón

- Consumo: Grano en estado inmaduro
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy vigorosa
- Color de la vaina: Verde
- Tipo de vaina: Tableada
- Tamaño de semilla: Medio a grande
- Estado de conservación: Escasa



Arveja vaina morada

- Consumo: Grano en estado inmaduro
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy vigorosa
- Color de la vaina: Morado
- Tipo de vaina: Inflada
- Tamaño de semilla: Medio a grande
- Estado de conservación: Escasa

Arveja (*Pisum sativum* L. ssp. *sativum* var. *sativum*)



© Biodiversidad Alimentaria

Arveja morada

- Consumo: Grano en estado inmaduro
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Vigorosa
- Color de la vaina: Verde
- Tipo de vaina: Inflada
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa

Arveja (*Pisum sativum* L. ssp. *sativum* var. *sativum*)



Arveja siete semanas

- Consumo: Grano seco
- Hábito de crecimiento: Determinado
- Vigor: Poco vigorosa
- Color de la vaina: Verde
- Tipo de vaina: Inflada
- Tamaño de semilla: Pequeño
- Estado de conservación: Suficiente

Arveja (*Pisum sativum* L. ssp. *sativum* var. *sativum*)



© Biodiversidad Alimentaria

Arveja sinhila amarilla

- Consumo: Vaina y grano en estado inmaduro
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy vigorosa
- Color de la vaina: Amarillo
- Tipo de vaina: Tableada
- Tamaño de semilla: Pequeño a medio
- Estado de conservación: Abundante



Arveja sinhila verde

- Consumo: Vaina y grano en estado inmaduro
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy vigorosa
- Color de la vaina: Verde
- Tipo de vaina: Tableada
- Tamaño de semilla: Pequeño a medio
- Estado de conservación: Escasa

Arveja (*Pisum sativum* L. ssp. *sativum* var. *sativum*)



© Biodiversidad Alimentaria

Arveja tigre

- Consumo: Grano en estado inmaduro
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy vigorosa
- Color de la vaina: Verde
- Tipo de vaina: Inflada
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo

Semillas tradicionales del Pueblo Mapuche

Arveja (*Pisum sativum* L. ssp. *sativum* var. *sativum*)



© Biodiversidad Alimentaria

Arveja wilca

- Consumo: Vaina y grano en estado inmaduro
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy vigorosa
- Color de la vaina: Verde
- Tipo de vaina: Tableada
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa



Centeno
Secale cereale



Centeno grande

- Consumo: Grano maduro y en harina
- Altura de la planta: Muy alta
- Resistencia a la tendadura: Alta
- Tamaño de la espiga: Grande
- Color de la semilla: Plomo
- Estado de conservación: En riesgo



Chícharo
Lathyrus sativus



Chícharo (*Lathyrus sativus* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Chícharo chico

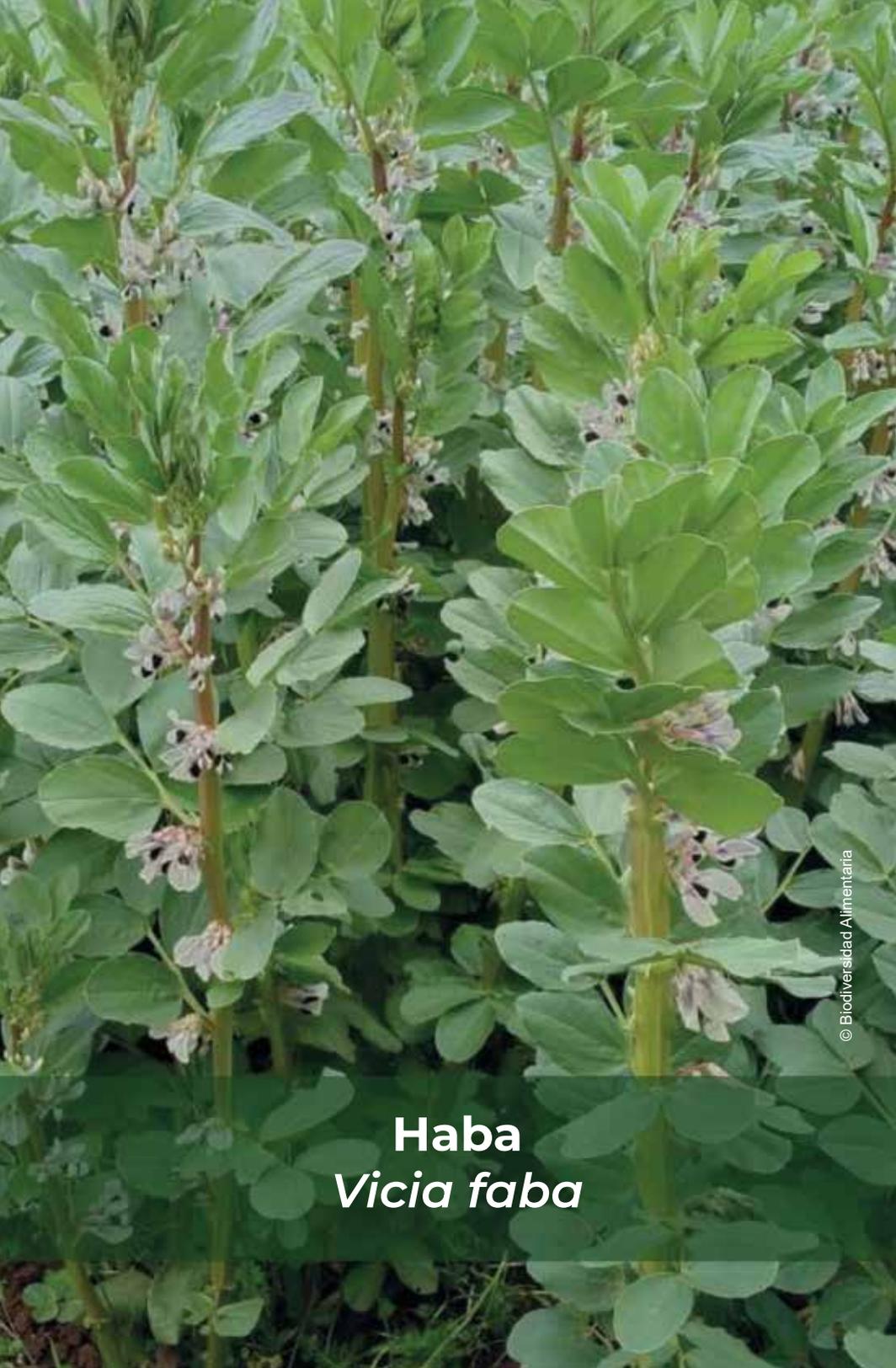
- Consumo: Grano seco y harina
- Vigor: Alto
- Vaina: Pequeña y de color verde
- Tamaño semilla: Pequeño
- Estado de conservación: Escasa



© Biodiversidad Alimentaria

Chícharo grande

- Consumo: Grano seco y harina
- Vigor: Alto
- Vaina: Pequeña y verde
- Tamaño semilla: Grande
- Estado de conservación: Suficiente



Haba
Vicia faba



© Biodiversidad Alimentaria

Haba café

- Consumo: Hojas, vaina (muy tierna) y grano en estado inmaduro
- Producción: Cargadora
- Tamaño de vaina: Grande
- Tamaño de semilla: Grande
- Estado de conservación: Suficiente

Haba (*Vicia faba* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Haba dulce

- Consumo: Hojas, vaina (muy tierna) y grano en estado inmaduro
- Producción: Cargadora
- Tamaño de vaina: Grande
- Tamaño de semilla: Grande
- Estado de conservación: Escasa



© Biodiversidad Alimentaria

Haba morada

- Consumo: Hojas, vaina (muy tierna) y grano en estado inmaduro
- Producción: Cargadora
- Tamaño de vaina: Media
- Tamaño de semilla: Medio
- Estado de conservación: Suficiente

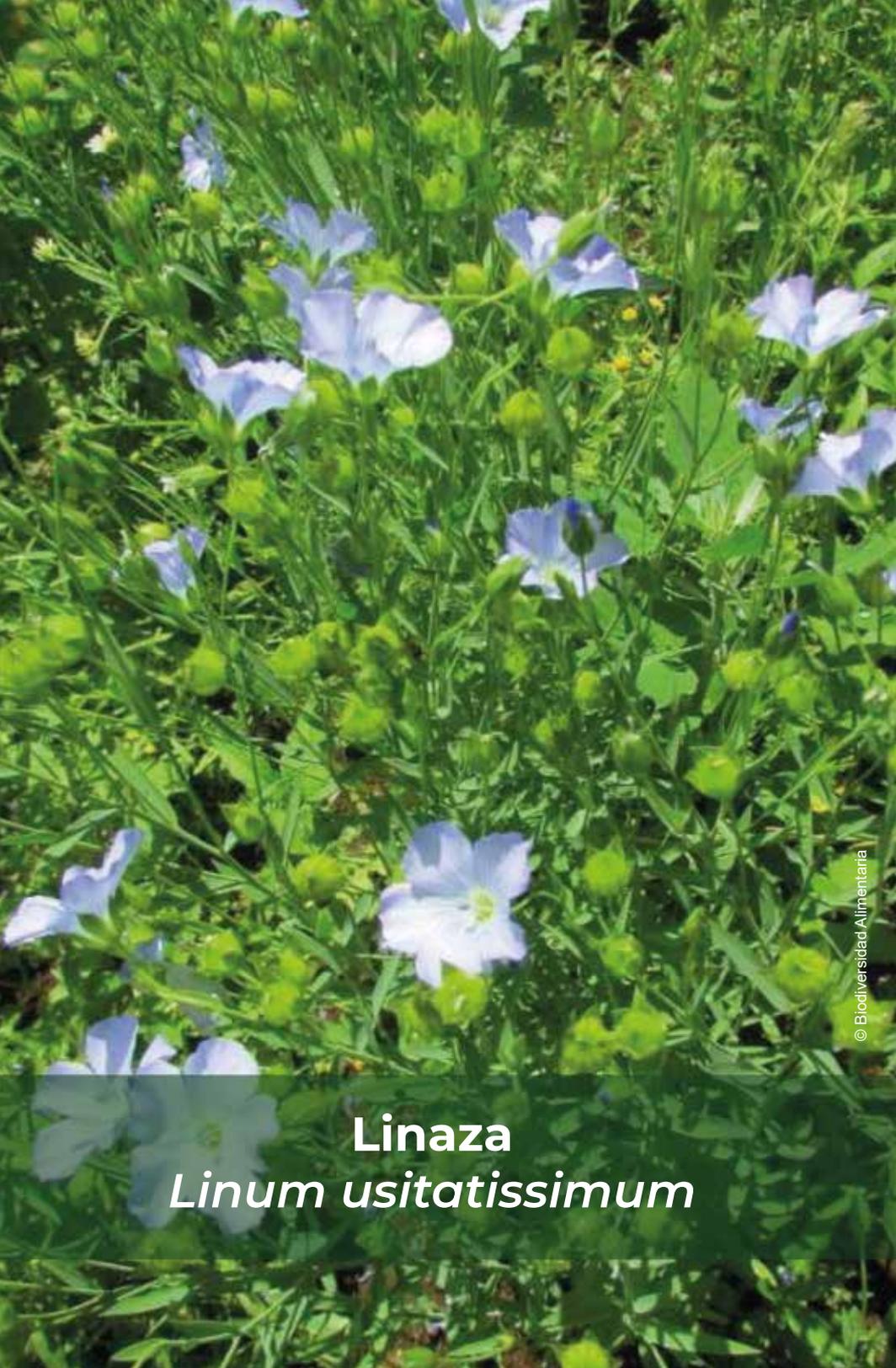
Haba (*Vicia faba* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Haba sinhila

- Consumo: Hojas, vaina (muy tierna) y grano en estado inmaduro
- Producción: Cargadora
- Tamaño de vaina: Grande
- Tamaño de semilla: Grande
- Estado de conservación: Escasa



Linaza

Linum usitatissimum

Linaza (*Linum usitatissimum* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Linaza amarilla

- Consumo: Semilla
- Color de flor: Blanco a rosa muy claro
- Temporada de siembra: Primavera-verano
- Estado de conservación: En riesgo

Linaza (*Linum usitatissimum* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Linaza roja

- Consumo: Semilla
- Color de flor: Azulado
- Temporada de siembra: Primavera-verano
- Estado de conservación: Abundante



Otros porotos
Lablab purpureus
Vigna unguiculata

Poroto Metro (*Vigna unguiculata* (L.) Walp. subsp. *sesquipedalis* (L.) Verdc.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto metro café

- Consumo: Vaina
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Bajo
- Color de vaina: Verde oscuro
- Tamaño de vaina: Muy grande y cilíndrica
- Tamaño semilla: Pequeño
- Estado de conservación: En riesgo

Semillas tradicionales del Pueblo Mapuche

Poroto Metro (*Vigna unguiculata* (L.) Walp. subsp. *sesquipedalis* (L.) Verdc.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto metro negro

- Consumo: Vaina
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Bajo
- Color de vaina: Verde oscuro
- Tamaño de vaina: Muy grande y cilíndrica
- Tamaño semilla: Pequeño
- Estado de conservación: En riesgo

Poroto Bombero (*Lablab purpureus* L.)



© Biodiversidad Alimentaria

Poroto bombero café

- Consumo: Vaina
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Verde
- Tamaño de vaina: Pequeño a medio, tableada y muy ancha
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: Escasa



Poroto bombero negro

- Consumo: Vaina
- Hábito de crecimiento: Indeterminado
- Vigor: Muy alto
- Color de vaina: Verde y en los bordes color violáceo
- Tamaño de vaina: Pequeño a medio, tableada y muy ancha
- Tamaño semilla: Medio
- Estado de conservación: En riesgo





<https://doi.org/10.4060/cc7173es>

ISBN 978-92-5-138042-0



9 789251 380420

CC7173ES/1/08 23

