

**FUNDACION PARA LA INNOVACION
AGRARIA**

PROYECTO

C-96-1-A-022

FOTOGRAFIAS

INFORME FINAL

SEPTIEMBRE DE 1999

PRIMERA TEMPORADA

1996 - 1997



Fig 1. Siembra mecanizada del almácigo orgánico

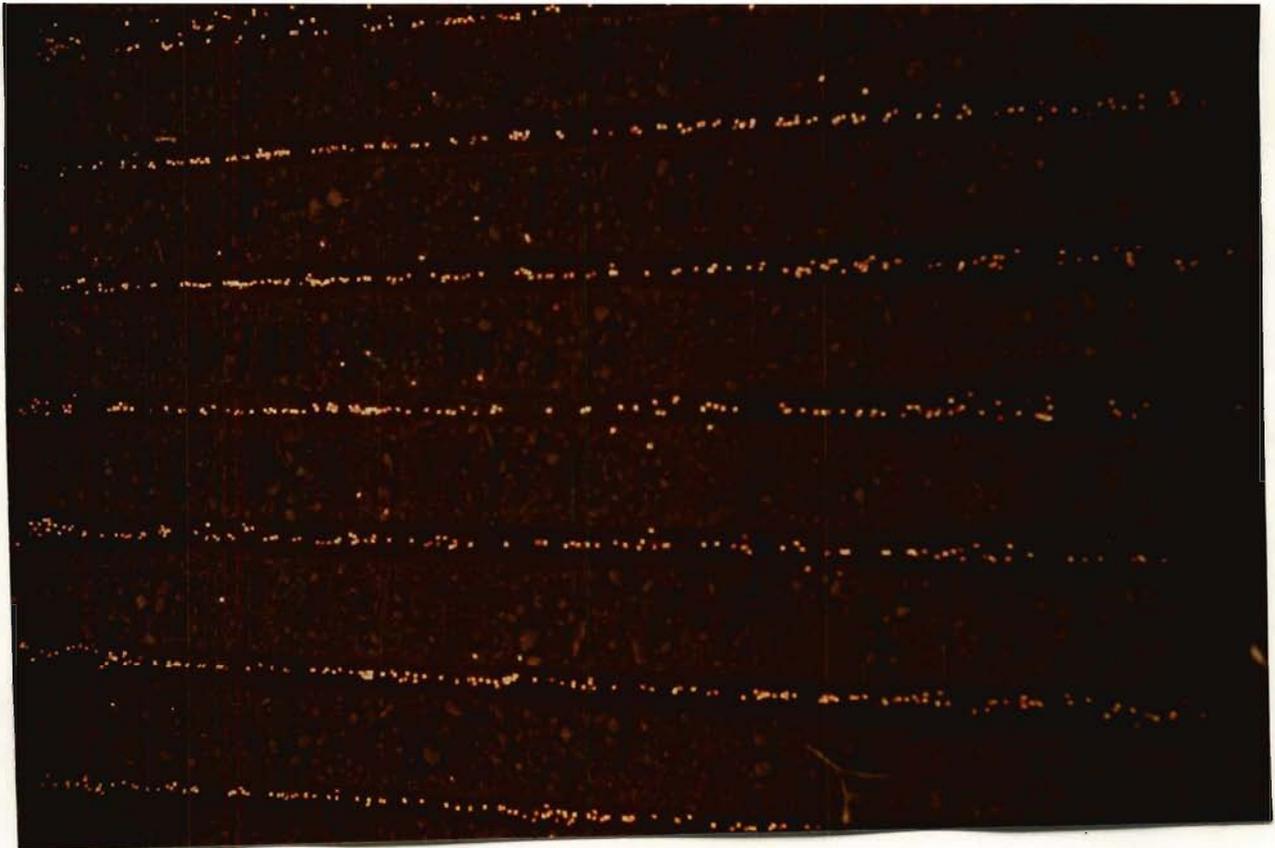


Fig 2. Semilla de pimentón sembrada en el almácigo

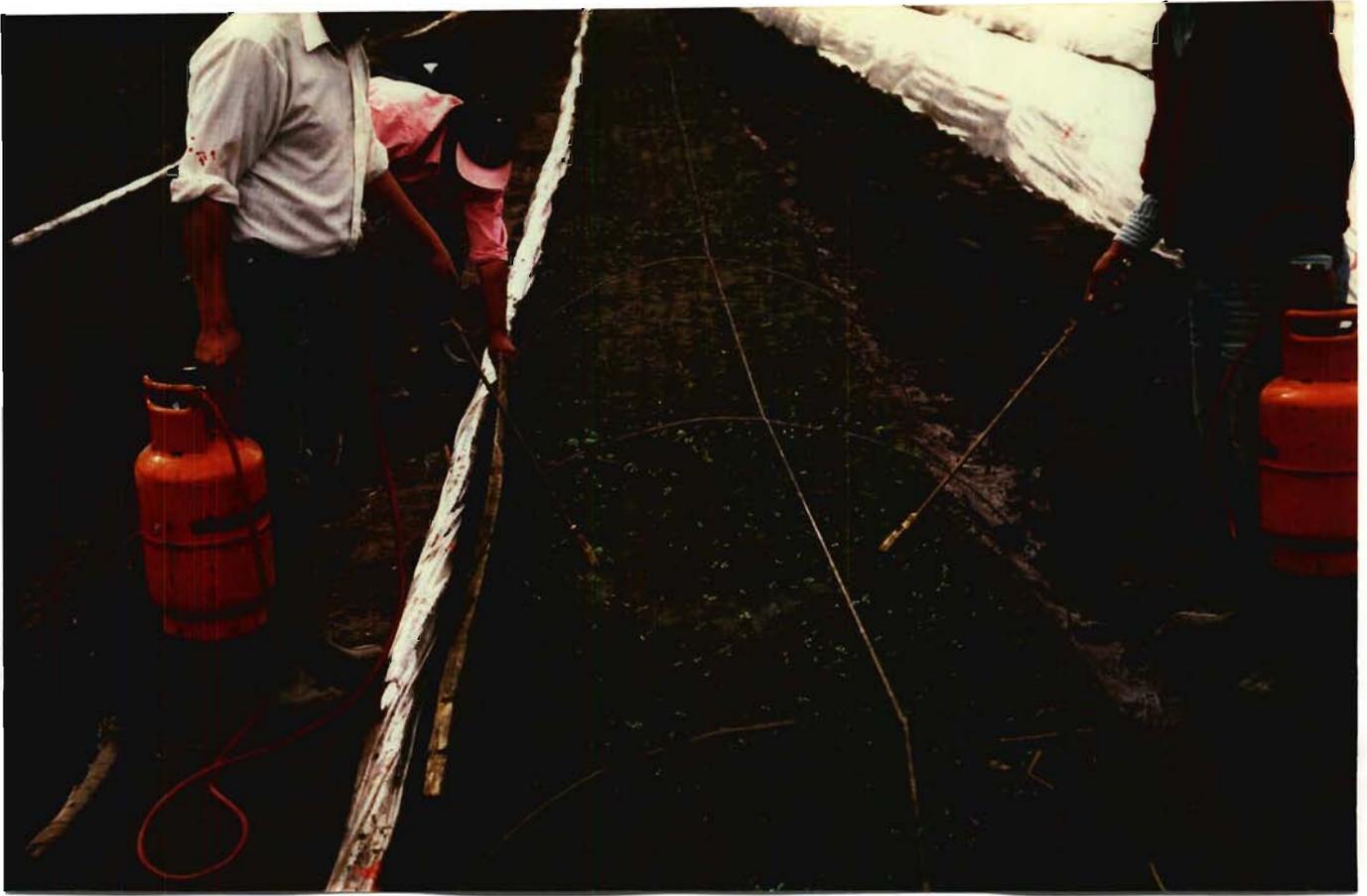


Fig 3. Flameo con fuego para controlar malezas en el almácigo.



Fig 4. Desarrollo del almácigo, con riego por cintas



Fig 5. Cosecha del almácigo orgánico de pimentón



Fig 6. Riego de plantas poco después del trasplante

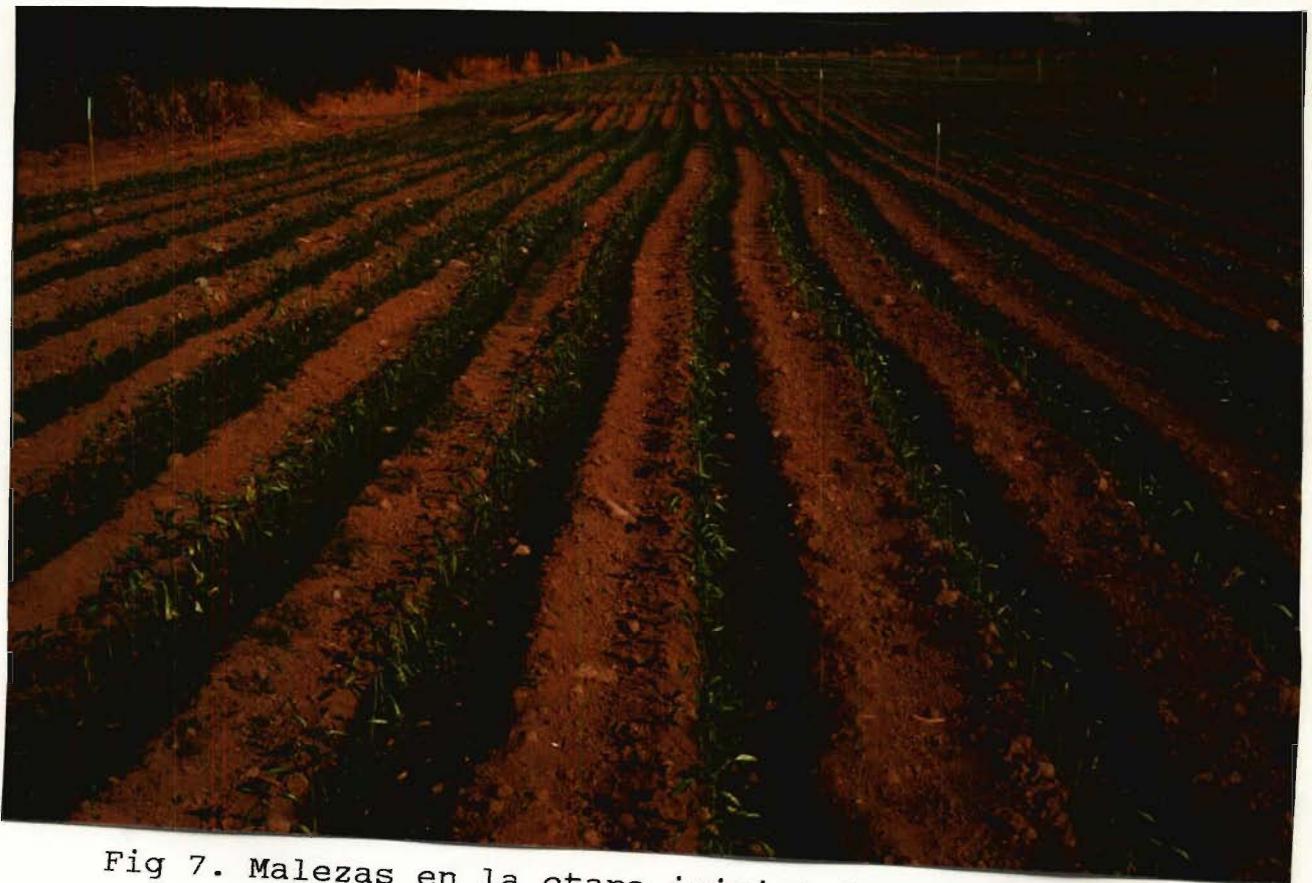


Fig 7. Malezas en la etapa inicial del cultivo

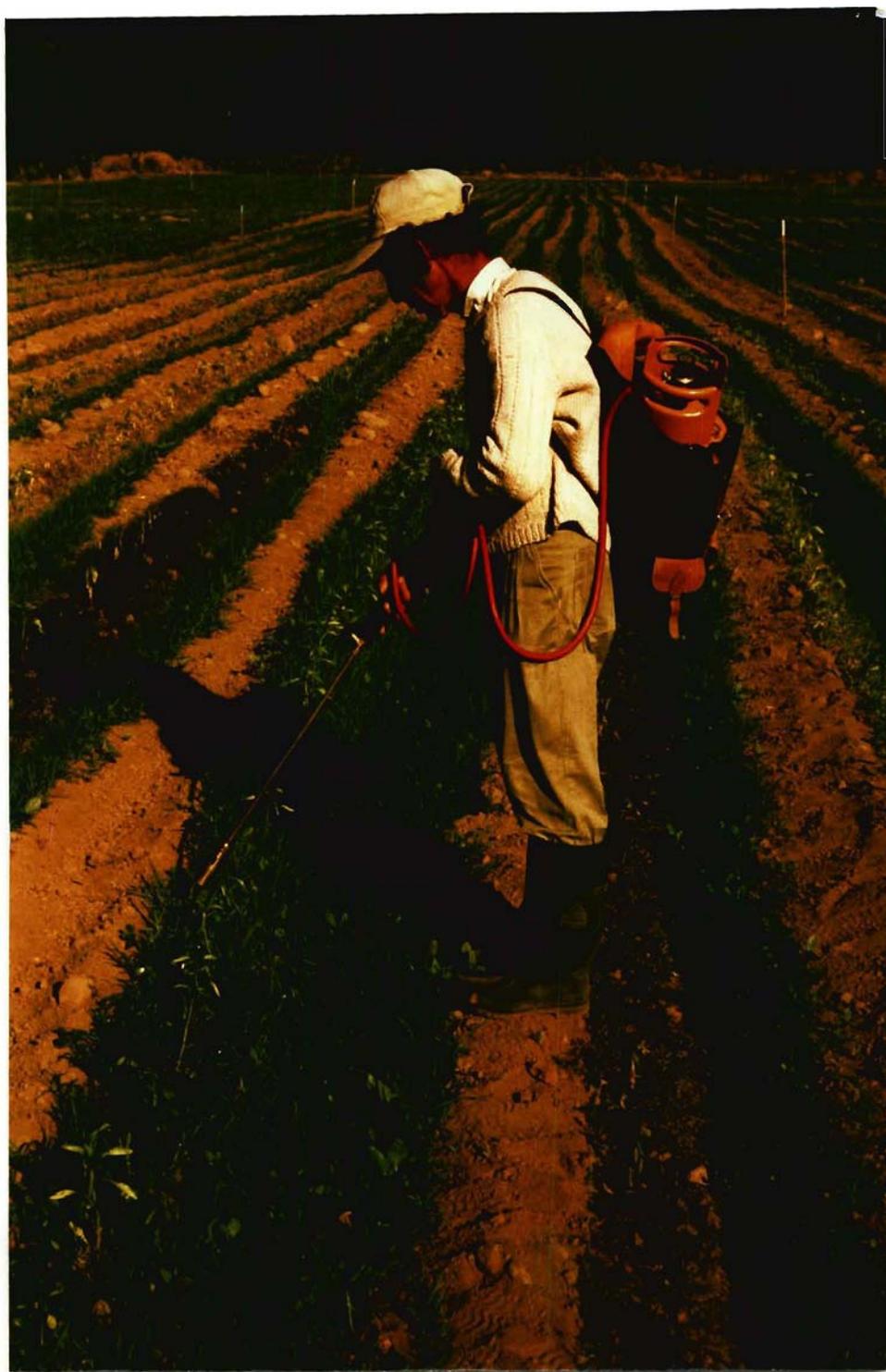


Fig 8. Primeras experiencias para controlar las malezas con fuego



Fig 9. Efecto del fuego sobre las malezas



Fig 10. Daño del fuego a las plantas de pimentón



Fig 11. Riego por surco del pimentón orgánico



Fig 12. Carga de frutos en plantas de pimentón



Fig 13. Cosecha de pimentones en la primera temporada
(1996 - 1997)

SEGUNDA TEMPORADA

1997 - 1998



Fig 14. Inicio del trasplante. Segunda temporada
(1997 - 1998)



Fig 15. Trasplante en la segunda temporada. En primer
plano, el guano para fertilizar



Fig 16. Sector con 7 toneladas de guano por hectárea.
Segunda temporada (1997 - 1998)



Fig 17. Sector con 15 toneladas de guano por hectárea.
Segunda temporada (1997 - 1998)



Fig 18. Sector con 20 toneladas de guano por hectárea.
Segunda temporada (1997 - 1998)



Fig 19. Maduración de frutos de pimentón.
Segunda temporada (1997 - 1998)



Fig 20. Cosecha de pimentones rojos. Segunda temporada



Fig 21. Tamaño de frutos de pimentones rojos
Segunda temporada (1997 - 1998)



Fig 22. Día de campo en el cultivo. Segunda temporada



Fig 23. Charla en el día de campo. Segunda temporada

TERCERA TEMPORADA

1998 - 1999



Fig 24. Aplicación del guano al suelo.
Tercera temporada (1998 - 1999)



Fig 25. Trasplante en el cultivo de Coinco.
Tercera temporada (1998 - 1999)



Fig 26. Desarrollo del cultivo orgánico.
Tercera temporada (1998 - 1999)



Fig 27. Etapa intermedia del cultivo de Coinco.
Tercera temporada (1998 - 1999)



Fig 28. Desarrollo previo a la floración del pimentón.
Tercera temporada (1998 - 1999)



Fig 29. Inicio de la cosecha de pimentones rojos.
Tercera temporada (1998 - 1999)



Fig 30. Calidad de los frutos de pimentón orgánico.
Tercera temporada (1998 - 1999)



Fig 31. Tamaño de los pimentones rojos orgánicos.
Tercera temporada (1998 - 1999)



Fig 32. Lavado inicial de los frutos, en el proceso de deshidratación



Fig 33. Trozado inicial de los frutos orgánicos, en el proceso de deshidratación



Fig 34. Operaciones en el proceso de deshidratación del pimentón orgánico



Fig 35. Entrada del pimentón orgánico al horno, en el proceso de deshidratación



Fig 36. Pimentón orgánico rojo deshidratado



Fig 37. Selección de calidad del pimentón orgánico deshidratado