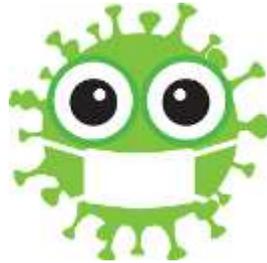


**Actividad especial para practicar en casa mientras
seguimos con la contingencia del COVID-19.**



Taller de temas básicos de Agricultura Urbana.

"Aprende y disfruta en familia".



Programa de Educación Ambiental.

Taller de temas básicos de Agricultura Urbana.

Este taller se ha preparado con el objetivo de que las niñas y los niños junto a sus familias puedan recibir conocimientos básicos sobre los temas de la agricultura urbana y que le puedan ayudar con nuevas ideas para construir su huerta orgánica familiar aprovechando que siguen en casa para evitar enfermarse.

Una vez que hayas terminado las tareas asignadas por tus profesores puedes invitar a tus familiares a realizar la lectura de este material y así prepararte para cuando se vaya a realizar alguna actividad en el patio o el jardín de la casa y sobre todo si se trata de promover prácticas de agricultura tradicional, consiguiendo un mejor conocimiento de los procesos naturales y de una alimentación más saludable.

Este taller te da la información sencilla y clara de cómo y cuándo hacerlo y sobre todo te enseña a que puedas cultivar tus propios alimentos en el corazón de la ciudad.

Recuerda que aprender haciendo es una de las mejores formas de aprender. No olvides que si aprendes a sembrar, a plantar a regar y a cuidar las plantas y los árboles estarás cuidando en gran medida a salvar la vida de nuestro planeta.

¿Qué es una huerta orgánica?

- En pocas palabras, es cualquier espacio que aprovechamos para la siembra y cosecha de alimentos. Cuyos productos cuentan con el sello de lo saludable y de la seguridad alimentaria.
- El huerto nos da poder de alimentarnos con variedad de hortalizas producidas de manera orgánica.
 - ¿A qué llamamos hortalizas?
- Son un conjunto de plantas cultivadas generalmente en huertos, que se consumen como alimentos, ya sea en forma cruda o cocidas. Incluye también a las verduras y a las legumbres verdes.



Chiles



Acelga



Cebolla

La importancia de la huerta orgánica radica en que puedes cultivar tus propios alimentos, de comer saludable, además de más sano, dándonos la posibilidad de poder mezclar nutrientes fundamentales para nuestro organismo, lo que nos hace sentir mejor a nosotros y a la familia.

LAS HORTALIZAS QUE SE CULTIVAN EN LA HUERTA ORGÁNICA SON UNA FUENTE IMPORTANTE DE ALIMENTOS PARA CUIDAR LA SALUD.



Rábanos



Cilantro

“Disfruta de un delicioso plato de ensalada con el sabor de tu esfuerzo”.

Planeación de la huerta orgánica.

Para la ubicación de la huerta necesitamos saber la ubicación del sol.

Se debe buscar que el sol esté de frente a la huerta.

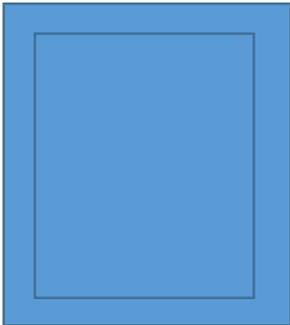
Asegurar que el área esté soleada de 8 a 10 horas.

Buscar una fuente de agua cercana.

De ser posible un lugar para hacer la composta con los desechos de la huerta.

Si tenemos buen espacio será importante delimitar el perímetro, ya sea con un cerco típico o con un cerco vivo de plantas aromáticas que pueden servir para combatir las plagas que viene de afuera.

Huerta ideal para una familia de 5 personas



Dimensiones del huerto

10 m de ancho x 20 m de largo

Cerco de plantas aromáticas o cerca viva alrededor de 60 cm es recomendable



Citronela



Ruda

¿Qué superficie utilizamos dentro de la huerta si tenemos terreno?

Y si no tenemos terreno: Una huerta orgánica puede funcionar no solo en el suelo, también en macetas, o envases reciclables.

Medidas de los surcos:

Ancho: 1.20m (Para que las manos nos alcancen y se pueda trabajar por ambos lados)

Largo: El deseable

EL área destinada a los surcos no se debe pisar así se evita que se compacte el terreno

Separación entre surcos o canteros 50 cm. Para caminar sin afectar la siembra.

En las puntas de los canteros es importante sembrar flores (caléndulas) y plantas aromáticas (ruda, orégano, romero, epazote, albahaca, alcanfor, entre otras)



Epazote y Caléndula.

Características de una huerta orgánica.

1-Asociación de los cultivos.

2-Rotación de los cultivos.

3-Abonos.

Asociación de los cultivos: No es más que asociar una hortaliza que no compita por los nutrientes y que se beneficie una de otra.

Las plantas de alimentación pesada necesitan grandes cantidades de Nitrógeno.

Las plantas de alimentación ligera necesitan pequeñas cantidades de Nitrógeno.

Las plantas constructoras de suelo son aquellas que proporcionan Nitrógeno al suelo y mejoran la estructura del mismo.

Lechuga: planta de hojas (alimentación pesada)

Zanahoria: planta de raíz (alimentación ligera)

Apio: planta de hojas y aromática (alimentación pesada)



Características de una huerta orgánica.

1-Asociación de los cultivos.

2-Rotación de los cultivos.

3-Abonos.

La rotación de los cultivos consiste en alternar de temporada en temporada el tipo de hortaliza que se siembra y así buscamos que los nutrientes no se acaben del suelo.

Será necesario anotar lo que se puso en el surco, porque para la siguiente temporada no podemos poner lo mismo.

Donde pusimos hoja tendremos que poner raíz y donde pusimos raíz se pondrá frutos.

Rotar	Raíz	Hoja	Fruto
Extrae del suelo K (potasio)	Extrae del suelo el N (nitrógeno)	Extrae del suelo el P (fosforo)	

Tierras rojas tienen mucho Fe (hierro)

Plantas reponedoras, como las LEGUMINOSAS, dejan al suelo mucho N como ejemplo se pueden mencionar las Habas, las Lentejas y los Garbanzos.

Características de una huerta orgánica.

1-Asociación de los cultivos.

2-Rotación de los cultivos.

3-Abonos.

Composición del suelo y los abonos: IMPORTANTE porque 90 % de los problemas de una planta vienen del suelo.

El suelo es un complejo que tiene 4 componentes básicos.

Un suelo fértil tiene aire, agua, minerales y solo 5% de materia orgánica. Lo importante es mejorar el % de materia orgánica.

El suelo está compuesto de arena, arcilla y de limo. Las características del suelo dependen del % de cada uno de los componentes: arcilloso, fangoso o poros que filtran el agua.

Los microorganismos están en los 7 primeros cm del suelo. Son los que ayudan a descomponer y a transformar la materia orgánica en inorgánica.

Si a la hora de preparar la tierra para nuestro huerto la revolvemos mucho los microorganismos van donde no hay aire y se mueren.

Características de una huerta orgánica.

Abonos.

Las plantas necesitan alimento para crecer y a éste se le denomina abono o fertilizante. El estiércol de caballo, de vaca, de gallina además de la composta son buenos abonos.

Abono de superficie: Restos de hojas

Restos de pastos secos

Desperdicios de lo que se cosecha

Abono de superficie: Retiene agua

Ayuda a los microorganismos

Controla la maleza

Abono verde: Es una siembra que se usa solo como fertilizante.

Se compone de leguminosas, gramíneas y cereales (soya, maíz y avena)

Composta: Es el producto que se obtiene de la descomposición de los desperdicios orgánicos en el cuál, la materia vegetal se transforma en una tierra negra, esponjosa y rica en nutrientes, Su proceso demora de 3 a 5 meses según la estación. La composta debe ser el abono preferido para la huerta orgánica ya que reduce la basura y se obtiene a un bajo costo. Cuando se incorpora al proceso la lombriz Roja de California se obtiene la lombricomposta.

Beneficios de la composta

Retiene humedad, Permite el paso del aire.

Controla la erosión. Mejora la estructura del suelo

Las plantas crecen más saludables. Ayudamos a conservar el medio ambiente.

Elaboración de la composta y la lombricomposta.



La siembra.

Una semilla: Es un embrión con su reserva alimenticia.

Existen dos tipos de siembra:

Siembra en almácigos o semilleros.

Siembra directa.

Condiciones externas que necesita la semilla para germinar: LUZ, OXÍGENO, TEMPERATURA y HUMEDAD

Siembra en almácigos: Es un semillero para semillas pequeñas. Se usa cuando las semillas son delicadas y requieren de un ambiente controlado y se utiliza menor cantidad de agua. Cuando la planta alcanza 7cm de altura se trasplanta.

Siembra directa: Se usa cuando las semillas son grandes y se siembran directamente en el suelo. La profundidad de la siembra está en función del tamaño de la semilla debe ser aproximadamente el doble de la longitud de la misma. Se colocan a una distancia de acuerdo al tamaño de la planta.

Buscar semillas que se adapten a la región para favorecer la germinación. Buscar la temporada más adecuada.

Sugerencias: Se recomienda sembrar hortalizas de hojas en Luna creciente.

Se recomienda sembrar hortalizas de raíz cuando la Luna está menguando.

Acelga-lechuga-zanahoria y perejil se siembran todo el año.

Albahaca, pimiento y tomate si hay frío o hace viento hay que proteger con cubierta los almácigos.



Siembra directa.

Siembra en almácigos compuesto por:

Tierra, composta semilla, composta, cobertura y riego una vez al día con cuidado.



El Trasplante.

Se realiza cuando las plantas dentro del almácigo alcanzan de 7 a 10 cm de alto y con 4 hojas verdaderas. Se recomienda hacer esta tarea bien temprano en la mañana o cuando caiga la tarde.

¿Cómo hacerlo? La planta se extrae del almácigo con todo y con la porción de tierra que rodea a la raíz. Se coloca en un hueco con tamaño suficiente para que no se dañe la raíz.

La raíz NO debe tomar aire porque se deshidrata y se muere.

Sólo se escogerán las plantitas de hojas más gruesas y de tallos firmes.

Terminado el trasplante la planta debe regarse con abundante agua para facilitar su crecimiento de NO hacerlo la planta en pocas horas muere.

Repicado: Pasar la planta germinada a una maceta.

Trasplante: Pasar la planta germinada directamente al suelo y se aprieta ligeramente con los dedos alrededor de la misma.

Es momento de observar los almácigos.

Si se pusieron muchas semillas, germinaron tantas que no se podrán trasplantar porque será difícil la separación de raíces ya que se dañarán.

Si el almácigo o semillero no tuvo buena rotación del sol algunas plantas estarán muy débiles.

Las semillas son seres vivos y puede ser que no desarrollaron bien porque le faltó humedad o por los cambios de temperatura a los que estuvo expuesta.



Trasplante

Repicado

Trasplante



Huerta Orgánica en MACETAS.

Tiene las mismas características que el huerto en un terreno.
Asociaciones, Rotación de cultivos y Abonos.

Botes, cajas, envases llantas y objetos que ya no sirven se pueden usar como macetas. Solo asegurarse de que todos tienen un agujero en el fondo para que drene el agua y las raíces no se pudran. También hay que evitar que las paredes de las macetas absorban el calor y se quemem las raíces.

Las macetas tienen las ventajas que se ubican en cualquier lugar con la única condición de que se acomoden donde reciban sol (8 a 10 hrs) y aire, ya sea en ventanas, paredes, pasillos, zotehuelas, patios y azoteas. Se convierten en zonas de producción y además adornan las casas.

Se necesitan macetas más grandes y más profundas de lo que voy a cultivar.

Para lechugas, zanahorias, betabel, espinacas y rábanos resultan mejor las macetas medianas (20 a 25 cm de diámetro)

Para las hierbas de olor y verduras pequeñas se usan recipientes más chicos.

El ejote, el jitomate, las calabazas y el pepino necesitan macetas grandes y con un apoyo o espaldera.

Cuidado de los cultivos en macetas.

Hay que tener en cuenta: Riego, Humedad y Temperatura de la maceta.

Mucha agua: La raíz se pudre y la planta se muere.

Nada de agua: Planta en estrés comienza a perder hojas y se enferma.

La maceta en el patio expuesta al sol puede llegar a alcanzar temperaturas de 80 grados y las raíces exteriores que pegan en la maceta se comienzan a calentar y terminan cocinándose lo que hace que se mueran y solo quede vivo el centro de la raíz. Aunque se riegue poco a poco la planta se muere.

Riego: Si toco la tierra de la maceta y se me pega en el dedo, No hay que regar, pero si no me queda ningún resto Si hay que regar.



Jitomate



Cebolla Cambray



Vaporu



Orégano

La Huerta orgánica en Macetas.

¿Cómo preparar las macetas para tener una huerta en casa con buenos rendimientos?

Comenzar con una capa de pequeñas piedras para que el agua drene y amortigüe el calor de la maceta.

Seguir con una capa de buena tierra abundante de acuerdo a la maceta.

Poner las semillas.

Cubrir con una capa delgada de composta teniendo en cuenta el tamaño de las semillas.

Colocar cobertura para mantener la humedad.

Si hay mucho calor rodear las macetas con hierba o pasto seco para mantener la temperatura y la humedad.

La maceta se debe de llenar hasta arriba solo dejar 1 cm libre.

Deben utilizarse macetas más grandes y más profundas de lo que voy a plantar.



La huerta orgánica en macetas.

Huerta orgánica/Plagas y Enfermedades

Plagas: Población que tiene un crecimiento descontrolado.

Invasión generalizada de una población de insectos u otra especie.

Enfermedad: Aparición de un virus o un hongo en una parte de la planta

Planta enferma: Se ve triste, caída, con las hojas amarillas desde el centro, follaje opaco y lánguido.

Una planta enferma NO puede ir al compostero porque puede transmitir la enfermedad.

Enfermedades más comunes en las huertas:

Fumagina: Hongo de color negro que se produce en el haz de la hoja y disminuye el crecimiento de la planta. Produce un aspecto negruzco que se puede limpiar.

Oidio: Hongo de color blanco que ataca la superficie de las hojas y absorbe las sustancias nutritivas de las plantas. Aparece después de la cochinilla o mosquita blanca que ataca el envés de la hoja.

Control integrado.

Control cultural: Aplicación de abonos, compostas y de coberturas.

Control biológico: Incremento de la fauna en la huerta:
Las abejas, la Mantis religiosa, las avispas, las catarinas, las ranas, las lagartijas, etc.

Control químico: Aplicación de infusiones o preparados naturales.

Insecticidas

Repelentes de insectos

Fungicidas

Fertilizantes

Se recomienda un uso controlado de los remedios orgánicos en el huerto.

Si hay insectos que se mueven son carnívoros.

Si hay insectos que se mueven lentos son herbívoros.

El remedio se aplica directamente con un chorro donde está la plaga, de abajo hacia arriba y de adentro hacia afuera.



Catarinas (Chicas buenas)



Caracol (Chico malo)



Mosca Blanca



Calabaza dañada por el gusano verde



Garbanzos dañados por el caracol

Plagas	Cultivo que ataca	Hábitos alimentarios	Control casero
Gusano de la hoja y del fruto	Col, coliflor, melón, tomate, pepino y lechuga.	Se alimenta de hojas y frutos, perforándolos.	Té de tabaco aplicado al follaje. Agua con sal (a cucharadas en 1 litro de agua)
Pulgones y chicharrillas	Col, coliflor, melón, tomate, pepino y la mayoría de las hortalizas.	Se alimenta chupando jugos. Causan deformación de las hojas de las plantas. (enrolladas y con áreas amarillentas)	Té de tabaco más jabón neutro de barra. Té de chile le sirve como repelente.
Mosquita blanca	Pepino, melón, calabacitas y frijol ejotero.	Chupan la sabia de la planta y transmiten enfermedades. Causan amarillamiento del follaje.	Té de tabaco más jabón neutro de barra aplicado al follaje.
Grillos y Chapulines	A la mayoría de las hortalizas.	Se alimenta del follaje tierno de las plantas. Causan perforaciones en las hojas.	Té de cebolla Té de ajo Té de mastuerzo
Plagas del suelo Gallina ciega Gusano de alambre Gusano alfileril	A la mayoría de las hortalizas.	Se alimentan de la raíz o succionan la savia de ellas. Causando perforaciones en la raíz.	Té de mastuerzo o cempasúchil. Cáscara de huevo y polvo de tabaco aplicado al suelo cuando se prepara

INSECTICIDA.

Solución de alcohol más ajo

Solución de jabón neutro más vinagre

REPELENTES DE INSECTOS.

Macerado de cebolla

Macerado de los frutos del Paraíso

Infusión de ruda y sábila

Infusión de Lavanda

FUNGICIDA

Infusión de manzanilla

FERTILIZANTES.

Macerado de ortiga

Mantenimiento de la huerta orgánica.

Las malas hierbas compiten con las hortalizas en la asimilación de los nutrientes, además impiden la penetración de la luz solar y son también hospedadora de plagas.

El deshierbe: Eliminar las malas hierbas que afectan a las hortalizas. Esta actividad se debe hacer periódicamente. Antes de realizar el deshierbe es recomendable regar con un día de anticipación.

El acarreo: Consiste en dejar una sola planta de acuerdo a la distancia que se recomienda para cada hortaliza, se debe dejar la planta más vigorosa y sana que tenga mejor desarrollo. Evita la competencia entre si y además permite que la luz solar penetre directamente al suelo.

El aporque: Consiste en arrimar tierra a la planta dándole sostén y ayudando a que enraíce más, también el suelo conserva más la humedad.

Colocar de tutores: Plantas como el tomate necesitan tutores de apoyo para que no se dañen los frutos.

Protección contra el frío:

Construir túneles: Colocar plantas perennes del lado que azote el viento (aromáticas), también colocar cobertura o pasto alrededor de los cultivos.



El acarreo



Protecciones en la huerta



El aporque

Mantenimiento de la huerta orgánica.

El éxito de nuestro huerto depende en más de un 50% del agua aplicada en forma oportuna y suficiente.

EL RIEGO

EL riego:

Las plantas usan el agua para transportar los nutrientes y el dióxido de carbono. El éxito de nuestro huerto depende del agua aplicada en forma oportuna y suficiente.

El mejor método te lo da la experiencia porque son únicos para cada huerto.

La época más crítica para regar es aquella en que las plantas están produciendo flores y frutos.

Riego x goteo

Riego x mangueras

Riego con regaderas

Rociando

Inundando

Importante conocer cuáles son las plantas que llevan más agua al igual que no necesitan tanta agua.

Regar bien temprano en la mañana o cuando se esconde el sol.

Regar lentamente para evitar la erosión del suelo y proteger las plantas.

Agregar al suelo composta, lo hace más rico en nutrientes y un suelo rico en materia orgánica es capaz de retener 6 veces más el agua que un suelo pobre.

Procurar nivelar el terreno para lograr un riego uniforme.



La Cosecha.

Cuando uno se enamora de la huerta es que empezamos a cosechar, y es el momento de que quitar todo y empezar de nuevo. Por eso se recomienda hacerlo de forma escalonada.

¿Cuándo cosechar?

Las hortalizas de hojas como el repollo y la lechuga se cosechan cuando al tocarlas se sienten duras y apretadas, las acelgas y espinacas se van cortando las hojas exteriores de la planta con cuchillo dejando las más tiernas para después.

Las hortalizas de inflorescencia como la coliflor y el brócoli tienen su mejor calidad cuando las flores se encuentran en botón.

Las hortalizas de raíz o tubérculos como rábanos, zanahorias, betabel, ajos y cebollas, se sacan manualmente después de haber aflojado la tierra con una pala pequeña. Se sabe que la cebolla ha madurado cuando los tallos se han doblado.

Las hortalizas de fruto como el pepino, jitomate, berenjenas, calabacitas, chiles, sandías, melón, fresas entre otras se cosechan manualmente y con mucho cuidado.

Se puede dejar en cada surco plantas para semillas.

El corte debe ser separado 2cm del fruto.

NO cosechar plantas enfermas.

NO cosechar si se ha fumigado recientemente.

¿A qué hora del día hay que cosechar?

Temprano en la mañana o al atardecer, también en días nublados.

Regla de oro.

Antes de cosechar lavarse bien las manos.

Cosechar solo lo que vamos a comer.

Lavar bien las hortalizas.

Desinfectar con cloro las hortalizas.

(3 gotas/litro de agua)

La cosecha puede ser por: Hojas (acelgas), por frutos (tomates, chiles, fresas) o por plantas completas (lechugas, zanahorias, betabel)

Al momento de cosechar hay que respetar el ciclo de cada cultivo.



De acuerdo a la FAO los huertos orgánicos cumplen una función muy importante dentro de la alimentación de la familia.

1 metro cuadrado de cultivos produce 20 kilogramos de comida al año.

La satisfacción de cultivar hortalizas se completa con una cosecha oportuna.

Si la huerta tiene sol, suelo nutrido, cantidades apropiadas de abono y riego racional tenemos el 80 % de la sanidad de nuestra huerta solucionada.

El 20% de posibles plagas y enfermedades lo tenemos que combatir con un control integrado.

Plantas aromáticas:

Ayudan al control de plagas y funcionan como repelentes de insectos.

Son muy utilizadas en la cocina

No requieren de mucho sol.

Se cultivan fácilmente en macetas.

Herramientas principales de la huerta orgánica:

Disciplina

Esfuerzo

Dedicación

Hacer las cosas con amor

Felicidades por querer contribuir al gasto familiar y decidir sacarle provecho a ese lugarcito que tal vez tenías improductivo en la casa.





¡Atrévete a cultivar verduras a muy bajo costo!

Este taller puede ser una herramienta de trabajo, para profesores, alumnos y más que nada para trabajar en casa en familia, en estos difíciles momentos que seguimos con la pandemia del COVID 19 y de esta forma promover la creación de huertos orgánicos y el cultivo de hortalizas. También te facilita muchos conocimientos.

Las hortalizas son una fuente de alimento importante para cuidar la salud. Además de sabrosas, las más conocidas como verduras, ayudan a que nuestro organismo se desarrolle y funcione mejor, a tener energía y a evitar enfermedades. En realidad, podríamos cubrir casi todas nuestras necesidades alimenticias a través de los vegetales. Sin embargo, hay que conocer el valor de cada una de ellas para combinarlas con otros alimentos y obtener mejores resultados.

¿Conoces cómo se clasifican las hortalizas?

Se pueden clasificar atendiendo a varios factores:

1-De acuerdo a su parte comestible.

Frutos: Berenjena, pimiento, tomate, calabazas, pepinos

Bulbos: Cebolla, ajo

Hojas y tallos verdes: Acelgas, lechuga, espinaca, perejil, apio, col, brócoli

Flor: Alcachofa y coliflor

Tallos jóvenes: Espárragos, legumbres frescas o verdes, guisantes, judías verdes, garbanzos tiernos

Raíces: Zanahoria, nabo, remolacha (betabel), rábano

2- De acuerdo a su conservación.

Hortalizas frescas: Se venden sueltas o embazadas

Hortalizas congeladas: Se buscan que tengan las mismas propiedades que las frescas.

Hortalizas deshidratadas: Se les elimina el agua.

3- De acuerdo a su color.

Hortalizas de hoja verde: Son las verduras que aportan pocas calorías y tienen gran valor alimenticio por su riqueza en vitaminas A, C, el complejo B, E y K. También son ricas en fibras y en minerales como el Ca y el Fe. El color verde se debe a la presencia de la clorofila.

Ejemplos: Lechuga, berro, repollo, acelga y espinaca

Hortalizas amarillas: Estas hortalizas son ricas en caroteno sustancia que favorece a la Vitamina A.

Ejemplos: zanahoria, calabaza

Hortalizas de otros colores: Contienen poco caroteno, pero son ricas en Vitamina C y en las Vitaminas del Complejo B.

Ejemplos: remolacha (betabel), rábano, berenjena, tomates

Esta actividad te da la posibilidad de aprender a cultivar hortalizas a muy bajo costo y de poder saborear muy fresca la verdura que tú y tu misma familia producen.

¡Disfrútalo y adelante!

Bibliografía.

Delgado, X. (2017): Manual de educación ambiental para los temas básicos de agricultura urbana. Programa de Educación Ambiental de Ecoparque, Tijuana, Baja California, México.

Zumaleve Rey, B. (2020): Oficios Curso de Huerta. CANAL ENCUENTRO. Córdoba, Argentina

<https://www.youtube.com/watch?v=-ehlyezOtxg>

Foto de jardinería de cajas de plástico

<https://www.pinterest.com.mx/pin/531776668482335196/>

La mejor referencia de este trabajo está en la experiencia de las personas que trabajan y de las que han colaborado en el PROGRAMA DE EDUCACIÓN AMBIENTAL DE ECOPARQUE, ya que por muchos años este taller se ha desarrollado y ha sido el facilitador del aprendizaje de muchos alumnos y profesores así como de la comunidad de la ciudad de Tijuana, dándonos la oportunidad de participar

en la creación de huertos escolares Este es un maravilloso taller donde la investigación fluirá junto a tu creatividad sin tener que salir de casa.

Importante mencionar el valioso apoyo de la Promotoras Comunitarias de la Organización Los Niños de Baja California que por muchos años han aportado sus experiencias en este tema con lo que han ayudado a enriquecer las actividades del Programa de Educación Ambiental de Ecoparque, EL COLEF.

Este trabajo fue realizado por:

Dra. Xiomara Delgado Rodríguez, Coordinadora del Programa de Educación Ambiental de Ecoparque/ Dirección General Académica/El Colegio de la Frontera Norte.

Lic. Tania Evelyn Bermúdez Reyes, Asistente del Programa de Educación Ambiental de Ecoparque/Dirección General Académica/El Colegio de la Frontera Norte.

Fecha de realización: Febrero del 2021