



# Asociaciones favorables entre especies hortícolas

Fabiola Sepúlveda S.  
fsepulvedas@inia.cl



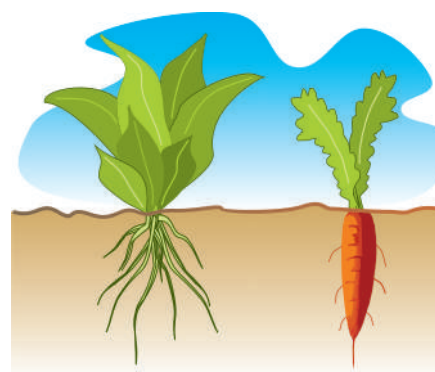
producción limpia

La agricultura con base agroecológica potencia la diversidad de las especies en los predios en diferentes ámbitos, otorgando interacciones diversas entre sus componentes (suelo, espacio, agua, nutrientes, luz). De esta forma, una de las técnicas de manejo que favorece estas interacciones es la asociación favorable entre cultivos, que beneficia la correlación de estos componentes, utilizándolos de mejor manera que en bajo monocultivo.

Asociar, quiere decir, establecer en un mismo sitio hortalizas de diferentes familias y desarrollo vegetativo. Para ello, se debe evitar la competencia entre el espacio aéreo y subterráneo.

Al asociar se debe tener en cuenta a que familia pertenecen las hortalizas, de forma de combinar plantas de diferentes familias y así evitar la transmisión de enfermedades o plagas entre ellas y, después de la cosecha, no establecer plantas de la misma especie o familia en el mismo lugar, para evitar transmisión de enfermedades y plagas. A continuación, se ejemplifican las principales familias de hortalizas:

- Aliáceas: Cebolla, ajo, chalota, puerro, ciboulette, espárrago.
- Amarantáceas: Acelga, betarraga, espinaca.
- Compuestas: Lechuga, alcachofa.
- Crucíferas: Repollo, coliflor, repollito de Bruselas, brócoli, cale, rabanito.
- Cucurbitáceas: Zapallo, zapallo italiano, melón, sandía.
- Fabaceas o Leguminosas: Arvejas, habas, porotos (lentejas, garbanzos, lupino).
- Lamiáceas: Orégano, albahaca.
- Solanáceas: Tomate, ají, pimentón, berenjena, papa.
- Umbelíferas: Perejil, apio, cilantro, zanahoria.



Asociación hortalizas de raíz y hoja.



Son particularmente interesantes las plantas de la familia Fabacea o Leguminosas, porque se asocian a bacterias que fijan nitrógeno del aire y lo dejan disponible en el suelo. Por lo que establecer leguminosas cerca de cultivos miembros de la familia de las compuestas o también conocidas como asteráceas (Ejemplo: lechuga, achicoria), las cuales requieren mucho nitrógeno para desarrollarse, genera una asociación favorable para su desarrollo.

Por otra parte, la familia de las liláceas contribuyen con su aroma, ya que sirve de repelente. Estas plantas, asociadas a otras hortalizas, previenen el daño de las plagas. Algunas asociaciones favorables son: cebolla - frutilla; espinaca - puerro; tomate - cebolla.

#### Otras asociaciones favorables:

- **Gramíneas y leguminosas.**

Las raíces de las leguminosas excretan nitrógeno que puede ser absorbido directamente por las raíces de las gramíneas asociadas.

- **Hortalizas de crecimiento rápido y lento.**

Por ejemplo: lechuga con zanahoria. La lechuga sombrea el suelo, con esto la humedad se mantiene y permite una mejor germinación de la semilla y posterior emergencia de la plántula de zanahorias, las cuales son muy lentas de germinar.

- **Hortalizas de raíz y de hoja.**

Los cultivos asociados no compiten por nutrientes, ya que sus sistemas radiculares son diferentes, los cultivos de hoja poseen raíces más superficiales que los cultivos de raíz como zanahoria, cebolla, betarraga, que son más profundas, provocando que la extracción de nutrientes se genere en diferentes estratos del suelo.

- **Hortalizas de crecimiento vertical y horizontal.**

Esta asociación busca mejorar el aprovechamiento del espacio, por ejemplo, maíz y Zapallo.

<b>Cultivo - Asociación favorable</b>	
<b>Acelga</b>	: Cebolla, repollo, lechuga, coliflor, maíz.
<b>Ajo</b>	: Lechuga, tomate.
<b>Arveja</b>	: Rabanito, maíz, pepino.
<b>Apio</b>	: Puerro, tomate, poroto, coliflor.
<b>Albahaca</b>	: Tomate, pimentón, espárragos.
<b>Berenjena</b>	: Poroto.
<b>Betarraga</b>	: Cebolla, coles, rábano.
<b>Cebolla</b>	: Lechuga, tomate.
<b>Coles</b> (ejemplo :	coliflor, brócoli, : Papa, betarraga, apio, cebolla, repollo, kale).
<b>Espárrago</b>	: Tomate, perejil, albahaca.
<b>Espinaca</b>	: Puerro, repollo, coliflor, brocoli.
<b>Girasol</b>	: Pepino.
<b>Haba</b>	: Zanahoria, repollo, coliflor.
<b>Hinojo</b>	: Favorece en general a todo asociado, ya que secreta toxinas controladoras de malezas.
<b>Lechuga</b>	: Zanahoria, rabanito, frutillas, zapallo, cebolla.
<b>Maíz</b>	: Poroto, zapallo, acelga.
<b>Melón</b>	: Maíz, acelga.
<b>Nabo</b>	: Poroto, pepino, arveja.
<b>Orégano</b>	: Favorece en general a todo asociado.
<b>Papa</b>	: Rábano, lenteja, maíz, berenjena, coles.
<b>Pepino</b>	: Leguminosas, rábano, maíz, girasol.
<b>Perejil</b>	: Tomate, esparrago.
<b>Poroto</b>	: Maíz, Zapallo.
<b>Puerro</b>	: Cebolla, apio, zanahoria, lechuga.
<b>Rabanito</b>	: Lechuga, pepino, zanahoria, espinaca, acelga, tomate, ajo.
<b>Tomate</b>	: Cebolla, cebollín, perejil, esparrago, zanahoria, albahaca, ajo.
<b>Zanahoria</b>	: Lechuga, cebolla, puerro, cebollín.
<b>Zapallo</b>	: Maíz, poroto, acelga.

Fuente: La Huerta Orgánica, INTA 2008.

## INIA más de 55 años aportando al sector agroalimentario nacional

Más informaciones:

INIA LA PLATINA, Avda. Santa Rosa 11610, La Pintana, Santiago, Región Metropolitana.

[www.inia.cl](http://www.inia.cl)

