

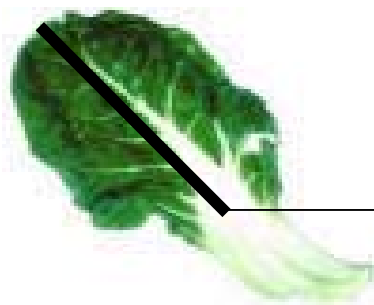
# ACELGA



## CALIBRES

Calibre	Largo de lámina (cm)	Peso (gramos)
Grande	Más de 30	Más de 1300
Mediana	20 – 30	900 - 1300
Chica	menos de 20	menos de 900

Fuente: UIC-CAMM



Se mide el largo de lámina predominante en las hojas del atado.

## TABLA DE COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO (para 100 gr.)

tipo	Humedad (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa total (g)	Fibra dietética (g)	Carbohidrato (g)
Hoja cruda	91.0	26	2.6	Trazas	.	3.8
Hoja hervida	94.0	20	2.2	Trazas	.	2.8

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay. M.T.S.S - Universidad de la República- Fac. Química

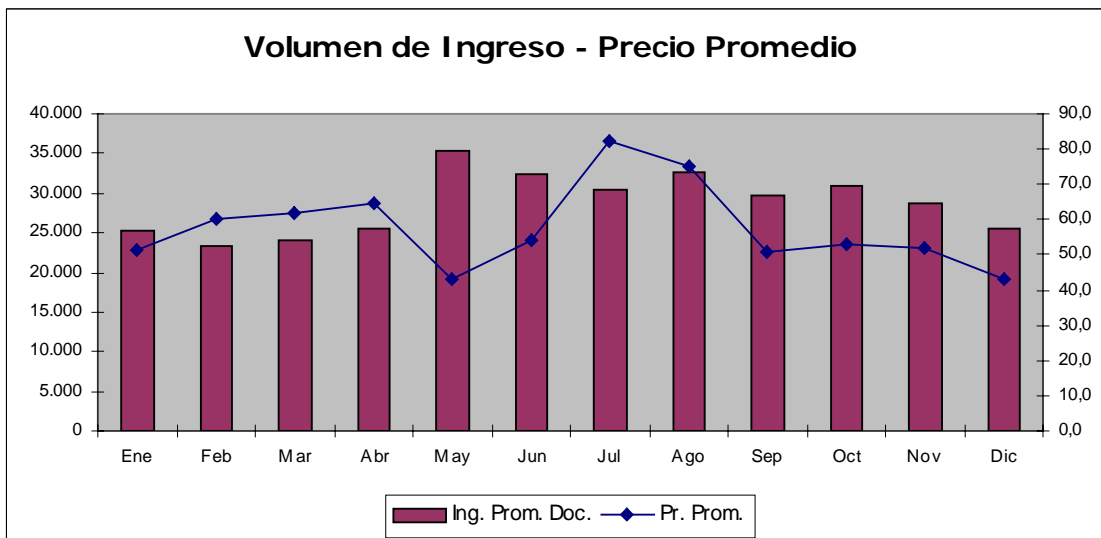
## CONSUMO PER-CÁPITA (\*)

Montevideo	Interior
0.57	0.30

Fuente: INE. Dato en Kg/persona/mes.

(\*) El dato corresponde a acelga y espinaca conjuntamente.

### ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

### ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIETADES

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Período con oferta

El cultivo de acelga se adecua más a las condiciones de otoño, invierno y primavera que a las del verano. Por esa razón en esta última estación la oferta se reduce con respecto al resto del año. Por otra parte, este cultivo es altamente sensible a condiciones meteorológicas adversas como tormentas de viento y lluvia, granizo, etc. y por ende la oferta y su calidad se reduce abruptamente luego de la ocurrencia de alguno de estos fenómenos.

### DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Deshidratación severa de las hojas, cuando existen partes del tejido con coloraciones oscuras que indican muerte celular	Puede aparecer todo el año, aunque se observa especialmente en verano ya que el marchitamiento ocurre más rápidamente
Daños mecánicos severos	Asociados con el envasado del producto y/o con el transporte, se observa todo el año

### NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	ACELGA	ACELGA	ACELGA	CHARD, SWISS