



Frutas y Verduras de Arizona



Puedes encontrar frutas y verduras cultivadas aquí en Arizona al buscar la etiqueta que dice Arizona

Grown (Cultivado en Arizona). El programa Arizona Grown comenzó a principio de los 90s y concientiza sobre los beneficios de comprar productos agrícolas y plantas cultivados localmente. ¡Busca la etiqueta la siguiente vez que estés en la sección de productos agrícolas de tu tienda favorita!



También puedes visitar el sitio web de Fill Your Plate (Llena tu Plato) de la Federación de la Dirección de Granjas de Arizona para acceder la base de datos en línea que te puede guiar hacia donde están los productos agrícolas de Arizona. www.fillyourplate.org

¿Frutas o verduras?

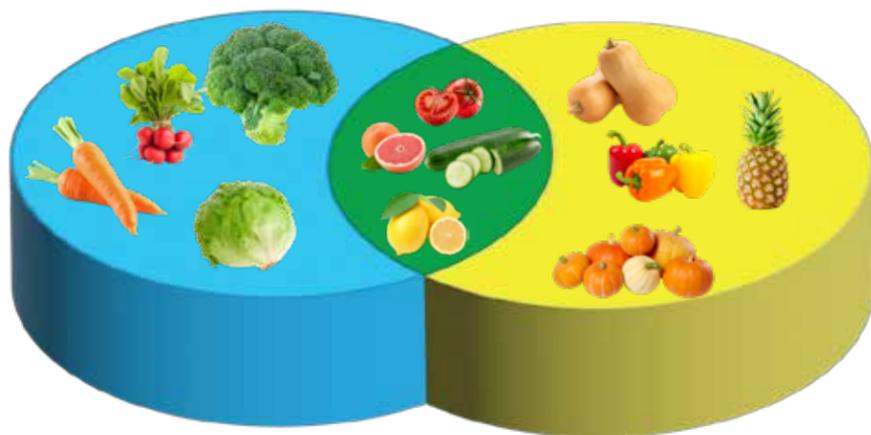
Hablando de manera botánica, una fruta es una estructura que contiene semillas que se desarrolla del ovario de una planta floreciente. ¡Esto quiere decir que si tiene semillas adentro es una fruta! Las verduras son todas las otras partes de las plantas como las raíces, hojas y los tallos.

Aunque botánicamente se consideren frutas, algunos chefs consideran que los productos que son más salados que dulces son verduras.

Verdura culinaria

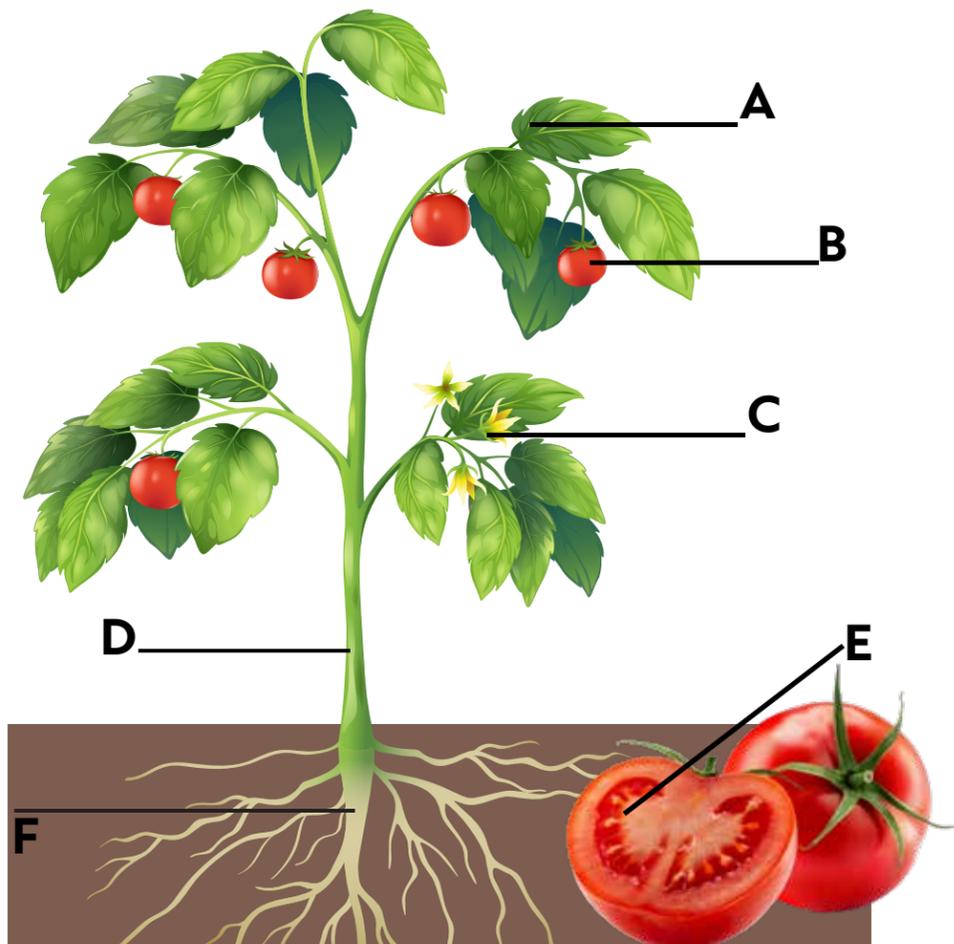
Fruta botánica

Ambos



Partes de la planta

Usando la lista, escribe las respuestas en las líneas.



HOJA

SEMILLAS

FRUTA

TALLO

FLOR

RAÍZ

A _____

B _____

C _____

D _____

E _____

F _____

¿Qué está en

Invierno

El clima de invierno puede limitar los cultivos en otros estados, pero en Arizona, ¡siempre estamos produciendo! La Federación de la Dirección de Granjas de Arizona hizo esta grafica para mostrar cuando es que los productos agrícolas crecen para que los arizonenses no dejen pasar la oportunidad.



Primavera

Disponibles comenzando en

Marzo



Disponibles comenzando en

Abril



Disponibles comenzando en

Mayo



Otros productos de primavera



Alcachofa



Frijoles



Perejil



Espárragos



Betabel



Cilantro

¿temporada?

Verano

¡Rápido! ¡Compra las frutas y verduras que quieres este verano de tu supermercado local antes de que se acabe la temporada!

Junio



Julio



Agosto



Otros productos de primavera



Manzanas
De jul. a sept.



Alubia carilla
De jul. a sept.



Pimiento
De jul. a oct.



Higos
De jun. a oct.



Calabaza de invierno
De ago. a nov.



Tomate
De mayo a nov.



Peras
De mediados de ago. a sept.

Otoño

Más de 30 frutas y verduras frescas y cultivadas localmente ya empezaron a florecer en Arizona este otoño. Echa un vistazo a lo que puede estar en tu mesa esta temporada.



Arúgula



Alubia carilla



Peras



Albahaca



Tomates



Calabacín



Betabel



Col china



Higos



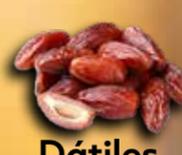
Espinaca



Zanahorias



Nabo



Dátiles



Flor de calabaza

Productos favoritos de otoño



Chiles



Maíz



Manzanas



Limón



Papas



Calabazas



Calabaza de invierno



Brócoli



Repollo



Lechuga



Frijoles con cascara



Calabaza de verano



Ejotes



Rábanos



Ocra



Pimentón



Cebolleta

RINCÓN DE PROFESIONES



Kami VanHorn- Especialista de la seguridad de alimentos en Rousseau Family Farms

Mi trabajo es implementar y mantener un programa de seguridad de alimentos funcional y basado en la ciencia en nuestra granja de productos agrícolas de 6500 acres. Nuestro programa consiste en tomar muestras de agua, producto y tierra para analizar las bacterias o micronutrientes. Hacemos evaluaciones diarias y semanales antes del cultivo para buscar algún peligro en o alrededor del campo

que pudiera contaminar nuestros productos agrícolas. Se inspecciona al personal de cultivo para ver traen redcillas para el cabello, guantes y el usan las técnicas apropiadas para el lavado de manos, entre otras cosas, mientras cultivan el producto agrícola. Cuando hay un problema por incumplimiento de la seguridad de alimentos en el personal de cultivo, se tienen que implementar y enforzar acciones para corregir el incumplimiento. También capacitamos a empleados nuevos y actuales de manera continua para asegurar que sigan todas las buenas prácticas y estándares de cultivo mientras son nuestros empleados. También acompaño a los inspectores y auditores que evalúan nuestro rancho,

personal e instalaciones para confirmar que nuestras practicas estén en cumplimiento con los estándares de productos agrícolas implementados por la industria. Razón por la que escogí esta profesión: La profesión de la seguridad de alimentos siempre se está adaptando y cambiando basado en la ciencia e información nueva que está avanzando. Los reglamentos y estándares que seguimos vienen de la ciencia nueva que se desarrolla, así que mi trabajo siempre está evolucionando y cambiando. No hay ningún momento aburrido en la agricultura y la profesión de la seguridad de alimentos ¡no es la excepción! Puedo empezar mi día en el campo con el personal, ir a una instalación para inspeccionarla y terminar el día en una junta en un comité de seguridad de alimentos adaptando los estándares nuevos. Las personas que conoces y con las que trabajas en el sector de agricultura son unas de las mejores en el mundo. Mientras necesitamos alimentar a más y más personas en el mundo, la seguridad de nuestra comida es central, para que el potencial de crecimiento en este campo sea grandioso en toda la industria. La señorita Weddle tiene una licenciatura en microbiología con un posgrado en química. También tiene una maestría en administración de empresas de la universidad University of East Anglia (en Inglaterra).

David Mayer – Apicultor como pasatiempo, Phoenix, Arizona

Mi interés por las abejas comenzó aproximadamente 25 años atrás cuando me mudé a Phoenix de Chicago. Mi nuevo hogar tenía mucho espacio en el patio trasero y tenía una variedad de árboles y arbustos. Cuando tienes muchos árboles y arbustos, especialmente árboles frutales, se tiene que llevar a cabo la polinización. Las abejas son las que hacen ese trabajo para nosotros. Vi un anuncio en el periódico de un hombre que estaba vendiendo unas colmenas y así fue cómo comencé con las abejas. Actualmente administro 3 colmenas de abejas en mi patio trasero en Phoenix. Las abejas han vivido más tiempo que los humanos, así que yo intento la mayoría del tiempo no interferir en sus operaciones diarias. Por todos los jardines de los patios traseros y huertos de cítricos que hay, mis abejas no tienen que volar tan lejos para encontrar el néctar que mantiene la producción de sus colonias. En promedio, mis

abejas producen 6 galones de miel al año. ¡Eso es como 70 libras de miel por cada colmena! Yo le vendo esta miel a mis clientes. Cuando trabajo con mis abejas, me pongo un traje para apicultura y guantes para protegerme de las picaduras. Además, siempre uso un ahumador (quemando arpiller) cuando trabajo con mis abejas. El ahumador cubre el olor de las feromonas de las abejas (como se comunican) lo que previene que la señal de alarma llegue a toda la colmena y produzca un enjambre. Yo no trabajo mucho con las abejas, pero ¡quiero asegurarme de estar seguro cuando lo hago!



Jon Dinsmore- granjero en Dinsmore Farms

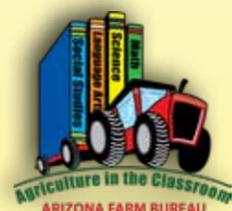


Yo soy un granjero de cuarta generación en Yuma, Arizona. ¡Eso quiere decir que mi bisabuelo, abuelo, y papá también son granjeros! Yo crecí viendo a mi abuelo y a mi papá trabajar muy duro en nuestra granja. Siempre

me ha encantado trabajar en la tierra y yo supe desde muy temprano que sería un granjero. Hoy, trabajo como administrador de las granja Dinsmore Farms Inc. En donde administró las operaciones diarias para una granja de 1500 acres con mi papá y mi abuelo. Cultivamos lechuga, coliflor brócoli, alfalfa, pasto de Sudán, trigo durum. Nuestro trigo se usa para hacer pasta y exportamos la mayoría de nuestro heno a Japón

y China. Además del trabajo que hacemos en nuestra granja, operamos un negocio personalizado de heno. Con este negocio cortamos, rastrillamos, empacamos, y apilamos el heno para otras granjas que tal vez no tengan el equipo necesario para hacer el trabajo. Como granjero, siempre me apilamos el heno para otras granjas que tal vez no tengan el equipo necesario para hacer el trabajo. Como granjero, siempre me gusta mejorar las cosas. Nuestra granja trabaja en cooperación con compañías de semillas y otras compañías para cultivar terrenos de verduras experimentales. Me gradué de la universidad de Arizona con una licenciatura en administración de sistemas de agricultura, siempre me ha encantado trabajar con la tierra y poder producir alimentos y fibra para mi familia y otras personas, esto siempre ha sido algo muy importante para mí. He sido afortunado de tener agricultores en mi familia. Hoy en día, sólo el 2% de nuestra población son granjeros o ganaderos. Y estoy agradecido de ser uno de ellos. Mi esposa Laura y yo tenemos 5 hijos- Mary, Cade, Ambrose, Ellie and Lucy. Y espero que un día pueda heredarle la granja a uno o más de mis hijos.

Cuando se usa junto con la hoja de trabajo de What You Know (Lo qué sabes) del Show de Frutas y Verduras de Arizona, esta revista AgMag puede vincularse con los estándares de Arizona de carreras profesionales y preparación, y con los estándares de la siguiente generación de Ciencias para varios grados escolares. Para una lista completa de estándares, por favor visítanos en el sitio web en www.azfb.org !Y haz clic en el tractor y los libros!



Para conocer más sobre la agricultura en el salón de clases y los otros recursos gratuitos para el salón de clases visítanos en www.azfb.org/aitc, o contacta a Katie Aikins al 480-635-3608.

1er Grado	2do Grado	3er Grado	4to Grado	5to Grado
1.RI.1	2.RI.1	3.RI.1	4.RI.1	5.RF.1
1.RI.2	2.RI.5	3.RF.3	1.RF.3	5.RF.3
1.RI.4	2.RF.3	3.RF.4	1.RF.4	5.RF.4
1.RF.3	2.RF.4	SC04-S4C1-01		