



## **Quinta Experimental La Argelia: un escenario de aprendizaje y producción orgánica para la Región Sur**

*Los productos son comercializados a la comunidad universitaria y ciudadanía todas las mañanas de los días jueves.*

Cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad recomendados por el COE Nacional y la Unidad de Seguridad y Salud Ocupacional de la Universidad Nacional de Loja (UNL), la Quinta Experimental La Argelia continúa la producción y comercialización de alimentos orgánicos para la Zona 7.

Productos elaborados con altos estándares de calidad y libres de agroquímicos es lo que la Quinta Experimental La Argelia ofrece a la Región Sur. Este espacio también es el escenario para la formación técnica agrícola de los futuros profesionales que se forman en la Facultad Agropecuaria y Recursos Naturales No Renovables de la alma mater lojana.

Franco Guillén, responsable de la Quinta Experimental La Argelia, menciona que el equipo se encuentra desarrollando programas en invernaderos para la producción de lechuga, zanahoria blanca, apio, tomate de árbol, coliflor y tomate de riñón.

“También nos hemos dedicado a la fabricación de horchata, bebida típica de la provincia de Loja, la misma que ha tenido bastante aceptación en la ciudadanía”, indica Guillén.

Desde el inicio de la transformación institucional, la Quinta está enfocada en recuperar los espacios y mejorar los escenarios para el trabajo en la tierra. Esto, además, le permitirá al equipo difundir conocimientos, aplicando normas de bioseguridad debido a la pandemia.

Actualmente cuenta con cuatro invernaderos (tres para investigación y uno para la academia). En estos se siembra tomates de riñón, brócoli lechugas, fresas, pimientos, alverjas, frejoles, entre otras hortalizas. A cada producto se le da un cuidado especial de acuerdo a las condiciones óptimas en temperatura y humedad.

“La calidad de nuestros productos es la mejor forma de contribuir con la colectividad y a la protección del medio ambiente. Es importante que la Academia aporte con proyectos como la elaboración de productos bajo invernadero, además del cultivo hidropónico (método utilizado para el cultivo de plantas usando disoluciones minerales en vez de suelo agrícola)”, finaliza el responsable, Franco Guillén.

Entre los proyectos a futuro, el equipo planifica la siembra de tomate y pepino para consumo de la ciudadanía, además de mantener el cultivo hidropónico de tomate de riñón.

La Quinta Experimental La Argelia se constituye en uno de los escenarios en los cuales los estudiantes ponen en práctica sus conocimientos. Este espacio de aprendizaje, investigación y vinculación con la sociedad, es parte de la transformación que, desde la UNL, se impulsa para lograr una educación superior de calidad.



**unl**

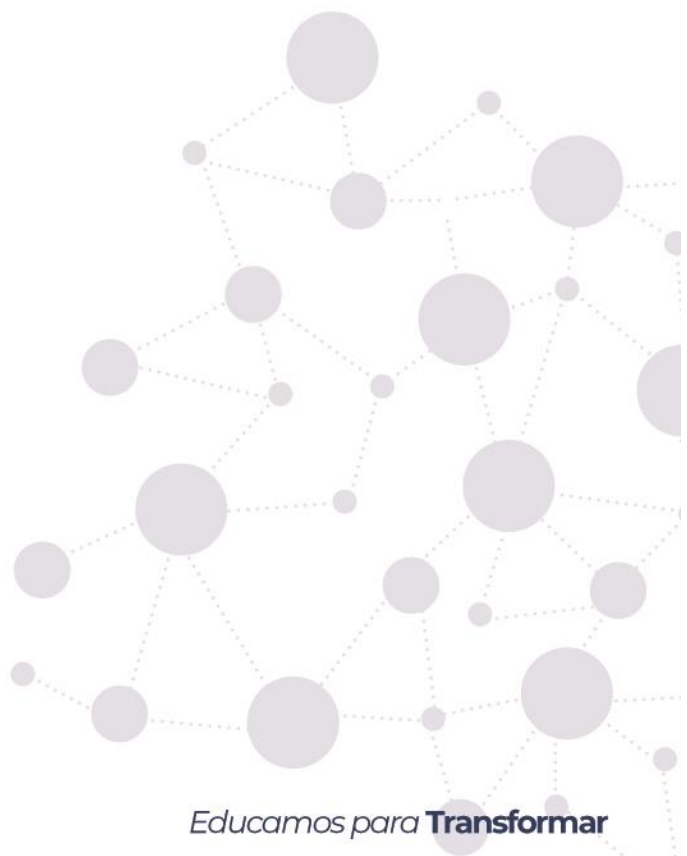
Universidad  
Nacional  
de Loja

**Dirección de Comunicación e Imagen Institucional**

[comunicacion@unl.edu.ec](mailto:comunicacion@unl.edu.ec)

[www.unl.edu.ec](http://www.unl.edu.ec)

**Dirección  
de Comunicación  
e Imagen Institucional**



*Educamos para* **Transformar**