









### SISTEMA N.F.T. REFORMADO O SISTEMA N.S.F.T

( Nutrient Static Film Technique).

El CICLO de riego, o tiempo entre riego y riego, así como el TIEMPO de riego, o sea la duración de la Aplicación, cambia con el clima que se tenga dentro del invernadero, porque se llenan los tubos en cada aplicación y se debe esperar a que la planta consuma dos tercios para volver a aplicar



### EN QUÉ CONSISTE EL SISTEMA N.S.F.T.?

Las investigaciones nuestras han demostrado que se puede aplicar una lámina estática en el tubo de PVC, el cual se instala a nivel y se llena cada dos horas (o de acuerdo a la exigencia de la planta según el clima).

Esta metodología la hemos denominado sistema N.S.F.T. (NUTRIENT STATIC FILM TECHNIQUE).

Se debe desarrollar en invernaderos protegidos y climatizados, con el fin de evitar los ataques, de plagas y enfermedades, desórdenes fisiológicos y no aplicar químicos tóxicos residuales.

Las plantas toman menos solución nutritiva cuando las temperaturas están de acuerdo a su requerimiento.



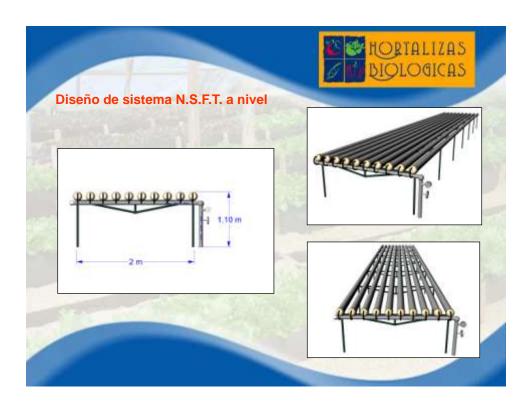






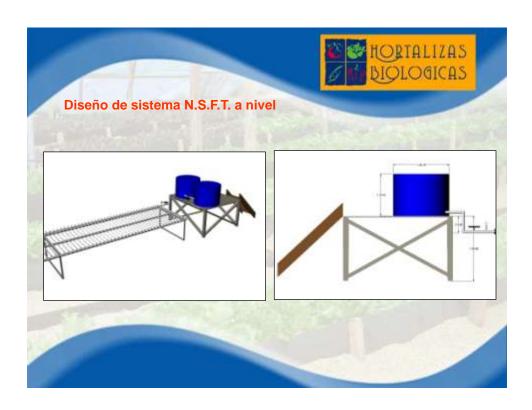














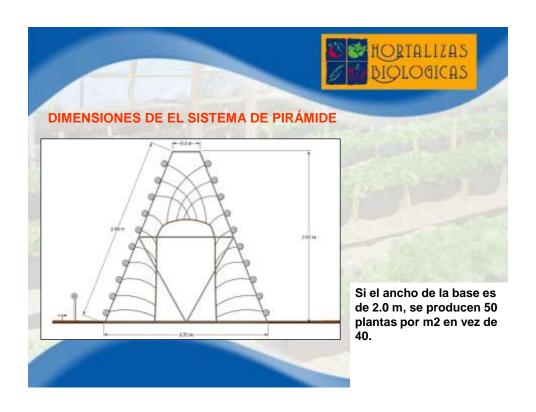
























Posteriormente se somete a un proceso de fermentación aeróbica (de los granos de arroz partidos que quedan en la cascarilla), es decir no se deja sumergida en el agua porque la fermentación anaeróbica no es completa y además genera malos olores (metano, etc.).

Los granos enteros germinan en cantidades directamente proporcional a la eficiencia del molino.

La cascarilla se debe usar cuando está Limpia y librede insectos plaga. Si se usa sin fermentar, se puede causar amarillamiento de las plántulas que se confunde con deficiencia de hierro, debido a la altas temperaturas que genera la Fermentación, en las raíces.

Cuando está en los recipientes (bolsas, o camas, bancadas, etc.) se desinfecta con biocidas como ácido hipocloroso, carbono cuaternario, productos a base de cobre, azufre micronizado, yodo, etc. No mezclarlos. Se puede hacer rotación quincenal.

























 Nuestra calidad de producción permite a la planta desarrollar al máximo su fórmula genética, porque controlamos las diferentes variables climáticas como altas o bajas temperaturas, humedad relativa, CO2, vientos.
No permitimos el ingreso y desarrollo de plagas, bacterias, hongos y

No permitimos el ingreso y desarrollo de plagas, bacterias, hongos y virus, mediante barreras físicas, por lo cual NO aplicamos químicos tóxicos residuales, preservando el medio ambiente y la salud pública. (ver conferencia 1)

- La manipulación del producto es mínima.
- La fertilización nuestra es BIORGÁNICA, porque aplicamos CO2, la biomolécula orgánica por excelencia, ácidos fúlvicos, aminoácidos esenciales y los elementos mayores y menores microencapsulados.
- El crecimiento de nuestras plantas es BIOLÓGICO, porque no permitimos durante su ciclo vegetativo, que el clima desequilibre su metabolismo o que la ataquen plagas y enfermedades.



## PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS EN CASCARILLA DE ARROZ CRUDA Y ESPUMA SINTÉTICA (FOAM).





Se produce tomate, pimentón, pepino, lechuga, espinaca, cebolla de rama, cebollín, cebolla cabezona, papa, zanahoria, arveja, fríjol, papa, repollo, coliflor brócoli, calabacín amarillo y verde, aromáticas,medicinales, etc. utilizando nuestro sistema de N.E.F.T en cascarilla de arroz cruda y espuma sintética.

En cascarilla se ha producido varias hortalizas al aire libre, pero necesariamente se aplican tóxicos.





















#### **RAYOS INFRAROJOS**



- De todas las radiaciones que hay en el espectro cromático, las infrarojas son las más perjudiciales para los cultivos protegidos sin climatizar, porque son los causantes del calentamiento interno.
- · Hay infrarojos de alta, mediana y corta longitud de onda.

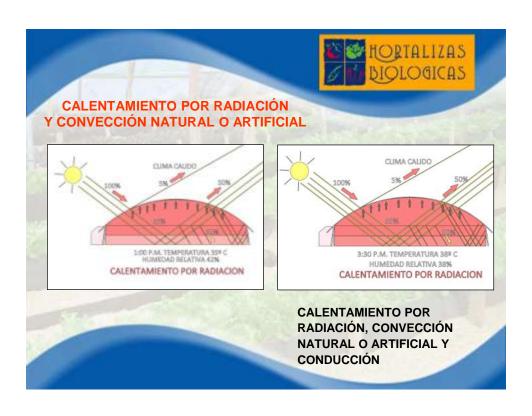
## POR QUÉ SE CALIENTA EL INVERNADERO?



- 1.RADIACIÓN SOLAR.Trae, entre otros, rayos infrarojos de alta, mediana y corta longitud de onda, que ingresan al invernadero y un alto porcentaje no pueden salir del invernadero, porque cambian su longitud de onda.
- 2. CONVECCIÓN. Desplazamiento de la masa de aire caliente de un lugar a otro dentro del invernadero.
- 3. CONDUCCIÓN. El calor de un cuerpo pasa a otro por efecto de la temperatura sin que haya desplazamiento de materia.
- Ingreso de los rayos infrarojos a los materiales (plástico, tubos, etc.) suelo y cultivo.













El 50% de los rayos infrarojos que entran al invernadero, quedan atrapados en el, porque cambian su longitud de onda, pues son interceptados por las moléculas de gases que componen la atmósfera, tales como el nitrógeno (78%), Oxígeno (21%), vapor de agua (variable entre 0-7%), ozono, dióxido de carbono, hidrógeno y algunos gases nobles como el criptón o el argón, es decir, 1% de otras sustancias.

## EFECTO INVERNADERO



- Cuando cesa la radiación solar todos los cuerpos que han absorbido infrarojos y se calientan, se convierten en emisores secundarios (el primario es el sol) y emiten radiaciones, con otras longitudes de onda, hasta llegar al enfriamiento total en las horas nocturnas.
- Estas emisiones se pueden guardar en climas fríos, para mantener varios grados mas caliente el invernadero.







## REGULACIÓN DEL MICROCLIMA DENTRO **DEL** INVERNADERO

- La planta se autoprograma (software) con los factores que recibe como luminosidad, temperatura (alta o baja), CO2, nutrientes, vientos, humedad relativa, etc.) y las plantas y frutos pueden ser excelentes o de muy baja calidad, según el microclima y la nutrición que recibe.
- ver libro Tomo I- Cap. 9.5.1- pag. 125.) Tomo II pag 160.

### COMBATE DEL EFECTO INVERNADERO



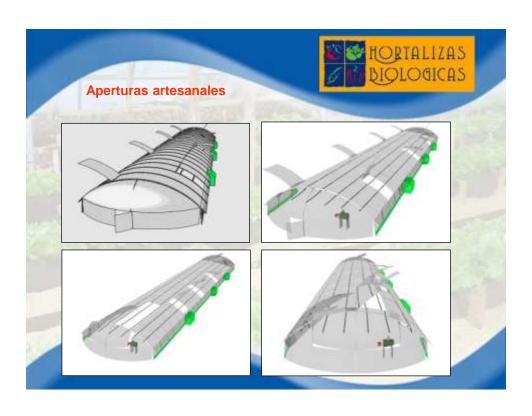
- CONOCIENDO AL ENEMIGO LO PODEMOS COMBATIR.
- HEMOS DESARROLLADO NUESTRAS TECNOLOGÍAS QUE CONSISTE EN:

A – CLIMATIZACIÓN DEL INVERNADERO PARA OBTENER EL CLIMA CERCANO AL IDEAL PARA QUE LA PLANTA DESARROLLE AL MÁXIMO SU FÓRMULA GENÉTICA

(ver tomo II pag 160)



















Aplicación del filtro térmico sobre el plástico en el exterior y generación de luz difusa







La luz difusa, además de sus cualidades bioagronómicas evita la rápida reproducción de insectos porque este tipo de luz no es su hábitat,como la mosca blanca, etc., y la pérdida de un porcentaje de luminosidad QUE PRODUCE, se compensa con el mayor tiempo de fotosíntesis, porque las plantas no cierran los estomas.























# Beneficios de la climatización



- 4. Se controla en alto porcentaje el DIF (VER PAG. 99 LIBRO TOMO II) culpable de la elongación y adelgadecimiento del tallo.
- 5.Se obtiene un producto de alta calidad, tipo exportación en un 85%, de gran productividad (producción por metro cuadrado), libre de tóxicos, que deterioran la salud de los consumidores finales.
- 6. Se mejora el ambiente de trabajo a los productores y auxiliares, que operan todo el tiempo en el cultivo, dentro del invernadero.



#### **EL MENSAJE DE ESTE RESUMEN:**

LAS ALTAS TEMPERATURAS

(en clima cálido natural o generadas por efecto invernadero)

INCREMENTAN FUERTEMENTE LA PROPAGACIÓN DE PLAGAS Y ENFERMEDADES ;

LOS DAÑOS ECONÓMICOS DE LOS CULTIVOS SON MUY GRANDES.

