

## MATERIA: Producción de Hortalizas

CURSO: 3º II

PROFESOR: Romina Urso

### CLASIFICACIÓN DE LAS HORTALIZAS

La alta variación existente entre las especies comprendidas en el rubro hortalizas hace necesario agrupar o clasificar estas especies de acuerdo a características que permitan tener un conocimiento sistemático claro, entender ciertas relaciones existentes entre ellas, y explicar algunas prácticas de manejo cultural que se realizan en su proceso productivo. Para agruparlas existen diferentes criterios de clasificación:

**Sistemático:** en el cual se las agrupa por familias botánicas

**Agronómico:** se tienen en cuenta diferentes aspectos tales como el órgano de consumo, las exigencias climáticas, resistencia al trasplante, tolerancia a salinidad y acidez, entre otros.

Si bien existen muchos criterios de clasificación de hortalizas, las siguientes son las más importantes para darnos una idea de cómo ubicar los cultivos:

#### 1.1 Clasificación Taxonómica

Permite agrupar ordenadamente a las hortalizas de acuerdo a lo que se presume son sus relaciones naturales, basándose en características anatómicas, morfológicas, citológicas, fisiológicas, genéticas y otras de los organismos, dando de esta forma origen a diferentes grupos o taxones de características más o menos similares. En general, mientras más cercana es la relación taxonómica entre las especies, las características biológicas se hacen más parecidas, lo que normalmente se traduce en respuestas productivas también similares. Esta clasificación cobra importancia por ejemplo a la hora de definir la rotación de cultivos.

#### ALIÁCEAS

<i>Allium sativum</i>	.....	ajo
<i>Allium cepa</i>	.....	cebolla
<i>Allium porrum</i>	.....	puerro - ajo porro
<i>Allium ascalonicum</i>	.....	chalote
<i>Allium schoenoprasum</i>	.....	ciboulette - cebollino
<i>Allium ampeloprasum</i>	.....	ajo elefante
<i>Allium fistulosum</i>	.....	cebolleta – cebolla japonesa de verdeo

#### LILIÁCEAS

<i>Asparagus officinalis</i>	.....	espárrago
------------------------------	-------	-----------

#### APIÁCEAS - UMBELÍFERAS

<i>Daucus carota</i>	.....	zanahoria
<i>Apium graveolens</i>	.....	apio
<i>Petroselinum sativum</i>	.....	perejil
<i>Foeniculum vulgare</i>	.....	hinojo
<i>Anethum graveolens</i>	.....	aneto - eneldo
<i>Pastinaca sativa</i>	.....	pastinaca
<i>Coriandrum sativum</i>	.....	coriandro
<i>Pimpinella anisum</i>	.....	anís

#### QUENOPODIÁCEAS

<i>Beta vulgaris var. vulgaris</i>	.....	acelga
<i>Beta vulgaris var. conditiva</i>	.....	remolacha - beterraba
<i>Spinacia oleracea</i>	.....	espinaca

#### BRASICÁCEAS – CRUCÍFERAS

<i>Brassica oleracea var. gongylodes</i>	.....	col rábano - colirábano
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	.....	coliflor
<i>Brassica oleracea var. itálica</i>	.....	brócoli de cabeza

<i>Brassica oleracea</i> var. <i>asparagoides</i> .....	brócoli calabrés
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> subvar. <i>alba</i> .....	repollo blanco
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> subvar. <i>rubra</i> .....	repollo morado
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabauda</i> .....	repollo cresco
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gemmifera</i> .....	repollito de Bruselas
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i> .....	col - col berza
<i>Brassica chinensis</i> .....	col china - col de la China
<i>Brassica napus</i> .....	colinabo

*Brassica rapa* ..... nabo

<i>Sinapis alba</i> .....	mostaza blanca
<i>Brassica nigra</i> .....	mostaza negra
<i>Lepidium sativum</i> .....	berro de tierra
<i>Nasturtium officinale</i> .....	berro de agua
<i>Raphanus sativus</i> .....	rabanito - rábano
<i>Eruca vesicaria</i> var <i>sativa</i> .....	rúcula – oruga

### ASTERÁCEAS – COMPUESTAS

<i>Cichorium intybus</i> .....	radicchio
<i>Cichorium intybus</i> var. <i>sativus</i> .....	achicoria - endivia - radicheta
<i>Cichorium endivia</i> .....	escarola
<i>Cynara scolymus</i> .....	alcaucil - alcachofa
<i>Cynara cardunculum</i> .....	cardo
<i>Lactuca sativa</i> .....	lechuga
<i>Scorzonera hispanica</i> .....	salsifí negro
<i>Tragopogon porrifolius</i> .....	salsifí blanco

### SOLANÁCEAS

<i>Solanum lycopersicum</i> .....	tomate
<i>Solanum tuberosum</i> .....	papa
<i>Solanum melongena</i> .....	berenjena
<i>Capsicum annuum</i> .....	pimiento - ají
<i>Capsicum frutescens</i> .....	ají

### CUCURBITÁCEAS

<i>Cucurbita ficifolia</i> .....	alcayota
<i>Cucurbita pepo</i> .....	zapallo – zapallito italiano
<i>Cucurbita moschata</i> .....	zapallo
<i>Cucurbita maxima</i> .....	zapallo – zapallito redondo del tronco
<i>Cucurbita mixta</i> .....	zapallo
<i>Luffa cylindrica</i> .....	esponja
<i>Citrullus lanatus</i> .....	sandía
<i>Cucumis sativus</i> .....	pepino
<i>Cucumis melo</i> .....	melón
<i>Lagenaria siceraria</i> .....	porongo - mate

### FABÁCEAS – LEGUMINOSAS

<i>Cicer arietinum</i> .....	garbanzo
<i>Lens culinaris</i> .....	lenteja
<i>Pisum sativum</i> .....	arveja
<i>Vicia faba</i> .....	haba
<i>Phaseolus vulgaris</i> .....	poroto común
<i>Phaseolus lunatus</i> .....	poroto manteca
<i>Phaseolus coccineus</i> .....	poroto pallar
<i>Dolichos lablab</i> .....	dolicho
<i>Arachis hypogaea</i> .....	maní
<i>Glycine max</i> .....	soja
<i>Lathyrus sativus</i> .....	arvejilla - chícharo
<i>Vigna unguiculata</i> .....	campí - poroto metro

## CONVOLVULÁCEAS

*Ipomoea batata* ..... batata – camote – boniato

## ROSÁCEAS

*Fragaria x ananassa* ..... frutilla – fresa

## POÁCEAS – GRAMINEAS

*Zea mays* ..... maíz dulce – choclo

## MALVÁCEAS

*Hibiscus esculentus* ..... gombo – quimbombó

## POLIGONÁCEAS

*Rheum rhaponticus* ..... ruibarbo

*Muehlenbeckia sagittifolia* ..... zarzaparrilla

## EUFORBIÁCEAS

*Manihot dulcis* ..... mandioca dulce

*Manihot esculenta* ..... mandioca

### 1.2 Según el Órgano Comestible

Una de las características de las hortalizas es que, debido a la gran variabilidad de las especies del grupo, sus órganos de consumo representan también estructuras morfológicas diversas las que, en algunos casos, son también bastante complejas. Por las implicancias biológicas, culturales y prácticas que se derivan, es importante reconocer los órganos que se consumen en cada una de ellas.

- Raíz: remolacha, batata, salsifí, zanahoria. Hipocótilo engrosado: nabo, rabanito.
- Tubérculo: papa.
- Bulbo: ajo, cebolla, chalote.
- Hoja: acelga, achicoria, berro de agua, ciboulette, repollo, espinaca, lechuga, perejil, puerro, radicchio.
- Pecíolo: apio, cardo, hinojo.
- Inflorescencia: alcaucil, brócoli, coliflor.
- Fruto:
  - Baya: tomate, pimiento, berenjena
  - Pepónide: melón, sandía, zapallo, zapallito de tronco, pepino
  - Legumbre: poroto chaucha
  - Cariopse: maíz dulce
  - Fruto múltiple: frutilla
- Semilla: arveja, haba, poroto, lenteja.
- Receptáculo: frutilla

### 1.3 Termoclasificación (época de producción)

El desarrollo y crecimiento de las plantas, como en todo organismo vivo, bajo condiciones adecuadas de los otros factores ambientales, están determinados por las temperaturas cardinales de la especie:

- a) Mínima: temperatura bajo la cual el crecimiento se detiene.
- b) Óptima: temperatura a la cual el crecimiento es el más rápido posible.
- c) Máxima: temperatura sobre la cual el crecimiento se detiene.

Las temperaturas cardinales, obviamente no son iguales para todas las plantas y determinan las zonas, épocas y métodos de cultivo. Por lo mismo, una de las agrupaciones más útiles es la termoclasificación de las hortalizas, la que divide a las especies en dos grandes grupos: hortalizas de estación cálida (o de primavera - verano) y hortalizas de estación fría (o de otoño - invierno).

Las hortalizas de estación cálida se caracterizan por tener un requerimiento de temperaturas cardinales más altas que las de estación fría, con óptimas sobre 18 °C. La mayoría de estas especies son originarias de zonas tropicales o subtropicales.

Las hortalizas de estación fría se caracterizan por tener un requerimiento de temperaturas cardinales más bajas que las de estación cálida, con óptimas alrededor de 18 °C. La mayoría de estas especies son originarias de zonas templadas o mediterráneas.

ACTIVIDADES PROPUESTAS:

-De la Clasificación Taxonómica investigar la fecha de siembra, forma de siembra y Días a Cosecha de las especies, para aquellas que tienen varios ejemplos elegir tres (3).

- Armar una tabla que resuma la información

FAMILIA	NOMBRE CIENTIFICO	NOMBRE VULGAR	FECHA DE SIEMBRA	FORMA DE SIEMBRA	ÓRGANO DE CONSUMO	DÍAS A COSECHA *
Asteráceas	Lactuca Sativa	Lechuga	Todo el año	Directa	Hoja	60-10 días

\*Tiempo que debe transcurrir entre la siembra y la cosecha