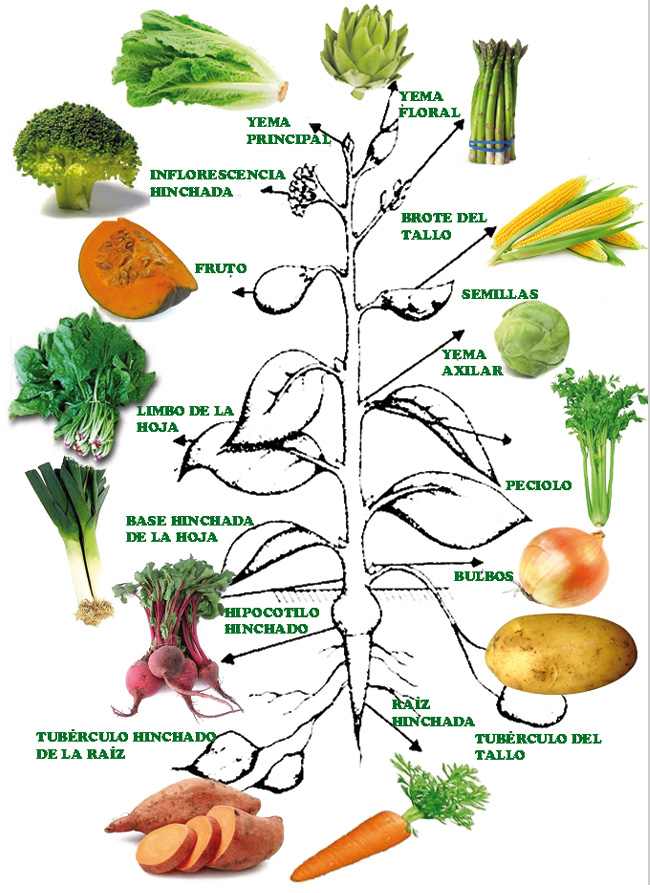
HORTALIZAS

Grupo de plantas herbáceas de bajo porte, cuyas porciones (raíz, bulbo, tubérculo, hoja, fruto) están destinadas al consumo humano, pudiendo ser en forma directa (crudas o cocidas) o habiendo sufrido algún proceso previo de industrialización (papas fritas, arvejas enlatadas, puré de tomate, dulces, etc).

Clasificación de hortalizas según órgano de consumo



Clasificación de las hortalizas según su familia

* Compuestas: lechuga, achicoria, escarola.
* Solanáceas: tomate, papa, pimiento, berenjena.
* Liliáceas: ajo, cebolla, espárrago, ajo puerro.
* Cucurbitáceas: Zapallo, melón, sandía, pepino.
* Crucíferas: rabanito, repollo, coliflor, brócoli, rúcula.
* Quenopodiáceas: acelga, espinaca, remolacha.
* Convolvuláceas: batata.
* Umbelíferas: zanahoria, perejil, apio.
* Gramíneas: maíz.
* Leguminosas: poroto, habas, arvejas, lentejas.

Clasificación de las hortalizas según su ciclo de vida:

* Anuales: su ciclo de vida dura menos de un año (lechuga, repollo, tomate, berenjena).
* Bianuales: su ciclo de vida dura más de un año y menos de dos (ajo, perejil, remolacha, zanahoria, cebolla).
* Perennes: su ciclo de vida dura más de dos años (espárrago).

Actividades:

1. Complete el cuadro con 20 hortalizas diferentes.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Hortaliza | Familia | Ciclo del cultivo | Órgano de consumo | Formas de consumirla |