

Cens “La Majadita”

Profesora: Alejandra Carrizo

Año 2°

Turno tarde

Producción Vegetal

Tareas de repaso para trabajar en casa con entusiasmo y paciencia.

Tema: CLASIFICACIÓN DE LAS HORTALIZAS POR ÓRGANO DE CONSUMO

Podemos clasificar a las hortalizas por el uso de sus órganos en la preparación de alimentos.

Como sabemos, los órganos de la planta son **la raíz, el tallo, las hojas, las yemas, las flores y los frutos**. Cada uno de ellos cumplen funciones en la planta y también pueden ser fuente de alimento para nosotros.

RECORDEMOS QUE:

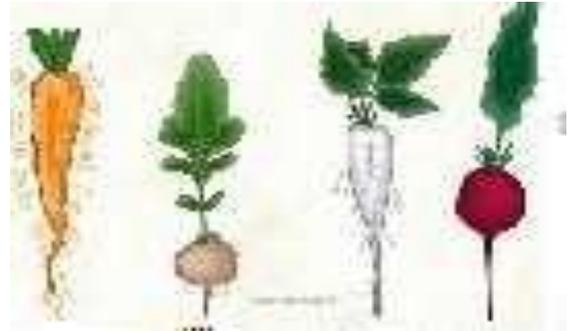
Las hortalizas son un conjunto de plantas cultivadas que se consumen como alimento, ya sea de forma cruda o cocida, que nos aportan fundamentalmente fibra, minerales y vitaminas. Esta clasificación incluye las verduras y las legumbres verdes (las habas y las arvejas) pero no incluyen las frutas, ni los cereales.

Hortalizas de Raíz:

Son aquellas que de las cuales consumimos su raíz. En estas plantas, la raíz es un órgano de reserva, donde los nutrientes se acumulan.

CITA AL MENOS 6 EJEMPLOS:

.....



Hortalizas de Hoja:

En esta categoría se incluyen hortalizas muy diversas, donde la parte comestible de la planta son sus hojas.



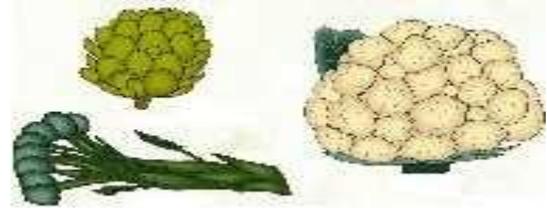
CITA AL MENOS 6 EJEMPLOS:

.....

Hortalizas de Flor: de ellas se consumen sus flores o inflorescencias.

POR EJEMPLO:

.....
.....
.....



Hortalizas de Fruto: Los frutos de algunas plantas son considerados hortalizas; los mismos pueden ser consumidos tanto maduros como inmaduros.



CITA AL MENOS 6 EJEMPLOS:

.....
.....

ESCRIBE UNA RECETA DE COMIDA QUE CONTENGA DIFERENTES ÓRGANOS DE DIVERSAS PLANTAS

Manejo de un cultivo hortícola.

Investiga:

Forma y época de siembra, clima, suelo, cuidado del cultivo y época de siembra de:

Ajo, acelga y cebolla.

