



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO
Escuela Agrotécnica “Lib. Gral. San Martín”



Horticultura General

3º año – 2020

INTRODUCCION

Horticultura, significado y clasificación

La palabra Horticultura proviene del latín “hortuas” (huerto) y “colere” (cultivo), es decir cultivo del huerto.

Según algunos autores, se puede definir a una **hortaliza** como ***“aquellas plantas herbáceas o subleñosas que se destinan a la alimentación humana y pueden ser consumidas sin sufrir un proceso industrial previo”***.

El Código Alimentario Español (C.A.E. 1991) define **hortaliza** como: ***“Cualquier planta herbácea hortícola que se puede utilizar como alimento, ya sea cruda o cocinada”***.

Y define a **“verdura”** como aquellas hortalizas en las que ***“la parte comestible está constituida por sus órganos verdes”*** Ejemplos, Lechuga, Acelga, Alcaucil, Puerros, etc.



En nuestro país la palabra **Horticultura** sólo comprende el estudio de las hortalizas y verduras comestibles que se cultivan en las huertas. Generalmente se utiliza la palabra huerta para designar una superficie pequeña destinada al cultivo de las mismas, ejemplo huerta familiar, escolar, comunitaria, etc. Para la actividad comercial se emplea otra terminología, quinta hortícola, explotación hortícola, finca y modernamente, sistema de producción hortícola.

El propósito de esta asignatura será estudiar aquellas especies de mayor importancia nacional y regional de las que se aprovechan hojas, raíces, inflorescencias y frutos. Como así también las prácticas que se deben realizar desde su siembra hasta su cosecha, para luego cumplir con el abastecimiento del Comedor Escolar.



Las hortalizas se pueden clasificar según:

Su composición química:

- **Amilíferas:** alto almidón y bajo proteínas y grasas. **Papa, Batata.**
- **Glucoproteicas:** alta proteína. Fabáceas, **Poroto, Arveja.**
- **Celulósicas:** alta fibra. **Repollo, Alcaucil, Berenjena.**
- **Dulces:** alto contenido en agua y azúcares. **Sandia, Melón.**
- **Salinas:** de hoja, escasa celulosa. **Lechuga, Acelga, Achicoria.**
- **Ácidas:** bajo almidón y alta proporción de agua. **Tomate, Berro.**
- **Medicinales:** poseen sustancias orgánicas especiales. **Alcaucil, Espárrago, Ajo, Cebolla.**
- **Aromáticas:** poseen aceites volátiles o esencias. **Perejil, Apio, Albahaca.**

Según el período anual del cultivo:

- **Primavera-verano:** tomate, pimiento, pepino.
- **Otoño-invierno:** coliflor, repollo, apio.
- **Todo el año:** acelga, lechuga, perejil.

Según su ciclo:

- **Anual:** pimiento, maíz.
- **Bianual:** cebolla.
- **Perenne:** alcaucil, espárrago.

Según la parte que se consume: visto en “Introducción a la Práctica Hortícola” 1º año.

Según la forma de propagarse:

- **Sexual:** semilla botánica (tomate, cebolla) – aquenio (lechuga), glomérulo (acelga).
- **Asexual:** estolón (frutilla) – bulbo (ajo) – hijuelo (alcaucil) – raíz (batata) – tubérculo (papa).

Bibliografía

- Adalberto Di Benedetto, 2005. MANEJO DE CULTIVOS HORTÍCOLAS bases ecofisiológicas y tecnológicas. Orientación gráfica editora S.R.L
- Jorge A. Ferratto, Marcos Rodríguez Fazzone. 2010. Buenas Prácticas Agrícolas para la Agricultura Familiar. Cadena de las principales hortalizas de hojas en Argentina. FAO.
- Material de estudio realizado por la Cátedra de Sistemas de Cultivos Intensivos área Horticultura, Facultad de Ciencias Agrarias UNR. 2011

ACTIVIDAD

Luego de la lectura del apunte, y para retomar los conceptos vistos en “Introducción a la Práctica Hortícola” de 1º año, les propongo que investiguen y realicen un breve informe (texto e imágenes) sobre la importancia de consumir frutas y verduras y su incidencia en la salud humana.