

HORTICULTURA Y OLERICULTURA: Significado

Se define HORTICULTURA como la disciplina que abarca el estudio y aprovechamiento de las plantas hortícolas. Según el Diccionario de la Real Academia Española, el término HORTICULTURA se define como el cultivo de "huertas" ó "huertos" y las hortalizas como "las verduras y demás plantas comestibles que se cultivan en huertos". De acuerdo a esto, especies como tomate, pimiento, papa, etc. estarían dentro de las "demás plantas que se cultivan en la huerta" y no tendrían una denominación propia.

Durante algún tiempo se pensó reemplazar el término Horticultura por el de Olericultura, término inglés que también tiene sus raíces en el latín olus: planta para la cocina ó para ser cocinada, pero este término no prosperó por ser ajeno a la denominación tradicional de los países de habla hispana, particularmente de la Argentina.

Nosotros podemos definir HORTICULTURA como el conjunto de conocimientos agronómicos aplicados a la producción de hortalizas.

Y definiremos Hortalizas a una agrupación convencional de plantas herbáceas ó subleñosas que se utilizan en la alimentación humana sin sufrir profundos procesos previos de transformación, pero que pueden ser industrializadas (papas fritas, chips congelados, arvejas enlatadas, puré de tomates, dulces, conservas, etc.).

Una definición más aplicada de HORTICULTURA sería el "estudio y manejo de la empresa para producción de hortalizas dentro del marco social que la rodea" y no sólo tomamos en cuenta el ciclo vegetativo de las especies sino aspectos que gravitan antes de la siembra (organización, infraestructura, factor social, etc.) y después de la cosecha (comercialización, industrialización, etc.)

IMPORTANCIA DE LA HORTICULTURA

Las hortalizas tienen suma importancia en la alimentación presente y futura, sobre todo si consideramos que la población mundial se incrementa un 2 % por año, (duplica su número cada 30- 40 años), mientras que las tierras aptas para los cultivos se reducen.

Los cinco principios básicos de la alimentación humana son: proteínas, vitaminas, sales minerales, hidratos de carbono y lípidos.

- Proteínas

Son compuestos estructurales, inherentes a la conformación de los organismos, requiriéndose un mínimo de 1g /kg. de peso vivo por día.

Según la secuencia de aminoácidos, se determina la característica de la proteína. De los 8 aminoácidos esenciales (triptofano, cistina, histidina, fenil alanina, lisina, treonina, metionina y leucina) las hortalizas contienen algunos, por lo que la dieta diaria (que requiere un 10-15% de contenido proteico) debe ser suplementada con proteínas de origen animal (por lo menos en un 50 %). Entre las especies con mayor porcentaje de proteínas se citan: poroto, haba, arveja, lenteja, garbanzo.

- Vitaminas

Compuestos imprescindibles en mínimas cantidades, catalizan todas las reacciones químicas del organismo.

Vitamina A: abundante en zanahoria, batatas anaranjadas, tomate y verduras de hoja.

Generalidades. Importancia. Zonas hortícolas de Argentina. Clasificación

B1, tiamina: en arveja tierna, legumbres secas. B2, riboflavina: en las hortalizas de hoja. B3, ácido pantoténico: en brócoli. B4, ácido fólico: en hortalizas de hoja. B6, piridoxina: hortalizas de hoja.

Vitamina C, ácido ascórbico: en casi todas las hortalizas. En gran cantidad en pimiento, también en crucíferas (repollo, brócoli, coliflor), tomate, etc.

- Sales minerales

Imprescindibles para una serie de mecanismos físico-químicos (regulación ácido-base, presión osmótica, iones transmisores del impulso neuro- muscular) y el agua como solvente de las sustancias que se encuentran en los tejidos vivos.

Especies ricas en sales: espinaca, melón, zapallo, apio, batata, brócoli. En agua: verduras de hoja (lechuga, espinaca, repollo) y de fruto (tomate, sandía, melón).

- Hidratos de carbono

Azúcares y almidones, cuya función es específicamente energética (por procesos de oxidación, proveen energía para el resto de las funciones biológicas)

Son ricas en azúcares: frutilla, maíz dulce; en almidón: papa, batata, ñame, berenjena, zapallos.

- Lípidos

Las hortalizas son pobres en grasas ó aceites, que aparte de sus funciones energéticas y estructurales, constituyen las sustancias de reserva del organismo.

- Fibra ó celulosa

Elementos importantes que influyen en la digestión. Ej: repollo, coles en general, espárrago, alcaucil, espárrago.

- Aceites esenciales

Compuestos que les dan aroma y sabor a las comidas. Los poseen: ajo, cebolla, hinojo, perejil, apio.

La composición química de las hortalizas no es constante, presentando variaciones con el cultivar, época de cosecha, órgano de consumo, forma de consumo (cruda ó cocida). Por ejemplo:

En zapallo el contenido de vitamina C varía entre los cultivares. El cv. Butternut posee 21mg/100 g; mientras que el cv. Hubbard tiene 11 mg/100 g., y el Cv. Pink banana posee 6 mg/100 g.

El pimiento, al estado verde posee el 10 % de Vitamina A y el 50 % de vitamina C que en el estado rojo maduro.

La cebolla madura tiene 40 UI de Vitamina A; mientras que si consideramos a la de verdeo (estado vegetativo inmaduro, con hojas incluidas), posee 2.000 UI de Vitamina A.

La cocción cambia la composición interna: los almidones pasan a azúcares (mas digestibles), las vitaminas A y B se reducen considerablemente mientras que la C se destruye casi por completo.

Las legumbres varían marcadamente en su contenido según se consuman al estado seco ó verde. En general, las legumbres secas son más ricas en proteínas, grasas e hidratos de carbono

Generalidades. Importancia. Zonas hortícolas de Argentina. Clasificación

En el mundo se presentan dos tipos de horticulturas con caracteres bien diferenciados:

- Horticultura de las regiones tropicales: con especies ricas en almidón, rústicas como mandioca, batata, ñame, algo de soja y porotos, que no siempre completan las necesidades proteicas.
- Horticultura de las regiones templadas: la mayoría de las hortícolas se adaptan mejor a estas condiciones ecológicas; hay variedad de especies ricas en proteínas, vitaminas, sales minerales e hidratos de carbono, que generan una alimentación más variada y equilibrada.

La producción agrícola mundial está formada básicamente por cereales y oleaginosas; la papa se encuentra entre los cuatro principales a nivel mundial (luego de maíz, trigo y arroz).

A nivel país, podemos analizar varios aspectos:

- Dietético: del que ya hemos hablado. El argentino consume en promedio 140 kg/habitante /año de los cuales la mitad corresponde a la papa, lo que habla de la importancia de las hortalizas en la dieta de la población.

- Agronómico:

Se cultivan comercialmente alrededor de 60 especies con sus formas y variedades, de alrededor de 15 familias botánicas. Aquí consideramos la complejidad que implica el manejo de cultivos distintos desde el punto de vista cultural, sanitario, de conservación, comercialización, etc.

Por otro lado, se produce hortalizas a lo largo de Argentina, con una amplia diversidad de climas, lo que implica prácticas específicas de manejo para adecuar los requerimientos de las especies a las distintas condiciones.

- Económico:

De aproximadamente 31 millones de hectáreas ocupadas con agricultura, se destinan a la horticultura 600 mil que generan un volumen de producción de aproximadamente 9 millones de toneladas.

Si comparamos estas cifras con las que generan los cereales, girasol y lino, las hortalizas ocupan 33 veces menos superficie, pero su productividad es 4 veces mayor.

La participación de las legumbres y hortalizas en el Producto Bruto Agrícola es del 11 %, con una tendencia decreciente en los últimos años, resultante de la caída de los niveles de salario real y del estancamiento relativo del sector con relación a otros como el de cereales y oleaginosas (fundamentalmente soja). Sin embargo, el Valor de la Producción, considerado como el precio medio que se paga al productor, es uno de los más altos del sector agrícola.

Un 7 % del volumen producido se exporta, siendo las más importantes las exportaciones de poroto seco, ajo, cebolla y espárrago fresco. En los últimos años se incrementaron las exportaciones en varios rubros hortícolas, pero de escasa significación.

La producción de hortalizas se desarrolla en la mayoría de las provincias del país y por la situación geográfica de ellas, la oferta de los principales productos es permanente a lo largo del año; existe un abastecimiento total del consumo nacional.

- Social

Considerando que entre los distintos tipos de explotaciones hortícolas ocupan un promedio de 1,5 personas/ ha, existirían 900 mil personas trabajando en el sector.

Si sumamos el personal que gira alrededor de las cadenas de comercialización (intermediarios, mayoristas, minoristas, feriantes, transportistas, changadores) y de industrialización, esta actividad ocupa en Argentina al rededor de 2 millones de personas.

La distribución de la actividad hortícola a lo largo del país gravita además, en forma importante, en las economías regionales.

REGIONES HORTICOLAS ARGENTINAS

La amplia diversidad climática que registra el país, posibilita que los productos hortícolas tengan una presencia casi constante en el mercado durante todo el año.

El mejoramiento de las rutas y de medios de transporte en los últimos años permite que las hortalizas arriben a los mercados en pocas horas, desde puntos distantes del territorio.

En casi todas las provincias existe una producción hortícola para el mercado local (ó de estación) y/ó para enviar a los grandes centros consumidores del país, como son: Capital Federal (millones de habitantes) y alrededores, Rosario, Córdoba, Mendoza, que a su vez actúan como centros de distribución en su área de influencia.

Sobre la base de su localización geográfica y a las características productivas, podemos clasificar las siguientes Regiones Hortícolas:

1- REGION DEL NOROESTE

Abarca las provincias de Jujuy, Salta, Tucumán y Santiago del Estero. En esta región se producen cultivos de primicia, leguminosas para grano seco y cultivos de estación.

1.1- ZONA TEMPRANA

Comprende el norte de Salta y sudeste de Jujuy. Fitogeográficamente corresponde a la selva Tucumano- Boliviana, con un neto clima subtropical: temperaturas medias anuales de 15 a 23 °C, escasas heladas suaves (-1 a -2 °C) de corta duración, y microclimas protegidos donde normalmente no ocurren heladas; el régimen de lluvias es primavero- estival (500 a 1400 mm), por lo que los cultivos primicia (con cosechas entre Marzo y Setiembre) se realizan bajo riego. Es la principal zona productora de primicias del país.

Son importantes las localidades ubicadas en el ramal Güemes- Orán: San Pedro, Colonia Santa Clara, Calilegua, Yuto, Perico, Fraile Pintado (Jujuy) y Urundel, Colonia Sta. Rosa, Sauzalito, Embarcación, Pichanal, Orán (Salta). Se cultivan principalmente tomate, pimiento, berenjena, zapallito, papa, arveja para fresco, poroto chaucha, pepino, etc. Esta sub-zona se ha desarrollado intensamente en los últimos 20 años, incorporando tecnología sobre la base de carpas plásticas, cultivares híbridos, mejor uso de riego y fertilizantes. Se usan en general, superficies de 30 a 200 ha.

Entrada al Mercado Nacional: desde marzo- abril hasta setiembre-octubre.

1.2- ZONA SEMITEMPRANA

Comprende el sur de Salta (Valles Calchaquíes), NE de Catamarca (Santa María) y Tucumán.

En Salta y Catamarca se produce pimiento para pimentón (69 % de la producción nacional); es una región de escasas precipitaciones (200- 300 mm) y heladas intensas (Altos Valles). Se cultiva en primavera- verano con riego.

Generalidades. Importancia. Zonas hortícolas de Argentina. Clasificación

En Tucumán se puede diferenciar 3 regiones: al Oeste, la zona del Valle de Trancas es semillera tradicional (de arveja, lechuga y poroto) y se cultiva tomate, pimiento, zanahoria, papa; en los altos valles de Tafí y Amaicha se produce hortalizas durante el verano y Tafí produce papa para semilla, y en San Javier y Raco se produce en primavera- verano hortalizas de hoja y raíz (lechuga y zanahoria) para el mercado local.

Al centro una zona subtropical (Lules, Bella Vista, Famaillá, Monteros, Aguilares, Villa Alberdi) se produce arveja para fresco (30 % de la PN), poroto chaucha (23 % de la PN), papa, tomate, pimiento, berenjena, zapallito de tronco, frutilla, alcaucil; se cultivan durante el otoño- invierno y primavera con cosechas hasta fines de noviembre, con destino local y nacional.

Al este, la zona de llanura, con heladas intensas (-3 a -7 °C), precipitaciones de 400 a 800 mm de E a O. Los cultivos principales son: batata, zapallo, sandía, melón, maíz dulce, cebolla, ajo y poroto para grano seco. Se produce durante verano y otoño.

1.3- ZONA TARDIA

Comprende el centro- sur de Salta y N de Sgo. del Estero y centro- oeste de Santiago del Estero.

La primera (Rosario de la Frontera, Metán, Joaquín V. Gonzales, Gaona, El Galpón, Quebrachal en Salta y Pellegrini en Sgo.) es el centro productor de legumbres secas más importante del país; se cultivan leguminosas para grano seco: poroto (el 80 % de la PN en verano y otoño), garbanzo (en Anta y Metán el 82 % de la PN en otoño, invierno y primavera con riego), arveja, soja y en los últimos años hay una fuerte expansión de lenteja y haba.

En el Área de Riego de Sgo. del Estero, ubicada en el Parque Chaqueño, con temperaturas medias anuales entre 15 y 24 °C y máximas y mínimas absolutas de 44 a -10°C respectivamente, se cultivan hortalizas para fresco e industria (tomate, maíz dulce, batata), zapallos, melón, sandía, lechuga temprana (envíos de mayo a julio), cebolla temprana (salida en setiembre- noviembre), zanahoria, arveja, poroto chaucha, etc. bajo riego.

2- REGION DEL NORESTE

2.1. La zona que comprende el E de Formosa (Clorinda, Formosa), C y E de Chaco (Roque Saenz Peña, Villa Angela, Resistencia, Barranqueras), N y O de Santa Fé (Reconquista, Vera) que sería la región del Parque Chaqueño, con temperaturas medias anuales de 16 a 24 °C (máximas y mínimas absolutas de 46 y -6°C respectivamente), heladas de mayo a setiembre, lluvias de 700 a 1000 mm/año en primavera a otoño. Se cultiva zapallo, batata, mandioca, cebolla y ajo.

2.2. Abarca el S y O de Misiones (Iguazú, El Dorado, Oberá, Posadas, Apóstoles), C y O de Corrientes (Corrientes, Bella Vista, Goya, Mercedes, Cruzú Cuatiá); esta comprende al Parque Mesopotámico, con escasas heladas, temperatura media de 17 a 25°C (máximas y mínimas absolutas de 43 y -2 °C), con cultivos estivales de secano e invernales con riego.

En las cercanías del Paraná se concentran los cultivos primicia: tomate, pimiento, berenjena, poroto chaucha en plena competencia con Tucumán. Hay una importante presencia de carpas plásticas y cultivos de frutilla con alta tecnología.

3- REGION ANDINA

Generalidades. Importancia. Zonas hortícolas de Argentina. Clasificación

Abarca los Valles de Catamarca, La Rioja, San Juan y Mendoza. Ubicada en el Monte Occidental, es una región templado-cálida y seca, con horticultura bajo riego. Las temperaturas medias anuales varían entre 10 y 20 °C y se registran mínimas absolutas de -15 a -6°C, con heladas tempranas desde mediados de marzo y tardías hasta mediados de octubre. Las precipitaciones no superan los 350 mm anuales. Se encuentran las siguiente zonas:

3.1- ZONA TEMPRANA

Abarca el CE y NO de Catamarca (Andalgalá, Ambato, Pomán, Paclín, Esquiú, Valle San Fernando, Las Estancias) y CN de La Rioja (Aimogasta, Famatina, Chilecito, La Rioja). En los valles con riego se cultiva pimiento para pimentón, tomate para fresco, papa para consumo y semilla (en Las Estancias) y otras hortalizas sólo para consumo local. La escasa precipitación y baja humedad ambiente permiten el cultivo de hortalizas para semilla y especies condimenticias y aromáticas (San Fernando del Valle de Catamarca).

3.2- ZONA INTERMEDIA

Comprende el C y S de San Juan (Jachal, Valle Fértil, Villa Krause, Caucete y Aberastain) y C, N y E de Mendoza (Gral. Lavalle, Las Heras, Godoy Cruz, Guaymallen, Maipú, Junín, Rivadavia, Sta. Rosa, La Paz).

Es una región altamente tecnificada, con un buen manejo del riego, con cultivos especializados de tomate, pimiento, cebolla, ajo, melón, arveja y hortalizas en general destinadas a la industria del deshidratado, encurtido y envasado al natural.

Se produce con muy buenos rendimientos apio, alcaucil, espárrago, sandía, melón, zapallo, papa semitemprana de muy buena calidad y poroto.

3.3 ZONA TARDIA

Están incluidos el O de San Juan (Rodeo, Iglesias, Calingasta), O y SE de Mendoza (Luján, San Carlos, Tunuyán, Tupungato, San Rafael, Gral. Alvear).

Abarca una superficie de 22.000 ha. (+ del 80 % es de Mendoza) cultivadas con tomate, pimiento, arveja para industria, ajo, cebolla, papa semitardía, zapallo, batata y melón. Es importante la producción de ajo para consumo nacional y exportación.

Se destaca la alta tecnología utilizada, especialmente la mecanización de siembra y cosecha, el uso de fertilizantes, el manejo del riego, control de plagas y enfermedades y desarrollo de las industrias.

Esta es una zona de producción de semillas hortícolas: lechuga, en Iglesias, cebolla en La Consulta y papa semilla en Malargue.

4- REGION LITORAL

Es una extensa franja desde Santa Fé hasta el partido Patagones, en el sur de Bs. As.

4.1- ZONA BUENOS AIRES NORTE

Comprende las márgenes del Río Paraná desde San Javier (Santa Fe) hasta Ramallo (Bs. As.). Con temperaturas medias anuales de 12 a 20 °C (máximas y mínimas absolutas de 40° -47° y -5- -9°C), heladas desde abril a setiembre, lluvias de 800 a 1200 mm principalmente en primavera y otoño.

Se destacan la zona hortícola de la costa (Helvecia, Cayastá, Santa Rosa) con el cultivo de zanahoria, una de las principales fuentes de ingreso para productores y en menor medida

berenjena, choclo, tomate, zapallito; el cinturón verde de la ciudad de Santa Fé (Montevera, Recreo, Santa Fé, Santo Tomé) con productos primaverales como tomate, zapallito y poroto chaucha (80 % de la producción al Mercado Nacional) y hortalizas de hoja durante todo el año, con destino local; zona de Coronda (Coronda, Arocena, Desvío Arijón) cuya principal producción es frutilla; Rosario, que abarca todo el SE de Santa Fé y el N de Buenos Aires) produce papa semitemprana y tardía, arveja, alcaucil (la superficie más importante luego de La Plata), espárrago, lechuga, choclo, tomate, apio, remolacha, repollo, perejil, batata para dulce y consumo fresco. En el taco de la bota santafesina se destaca arveja doble propósito y lenteja y es el centro de producción más importante en ese rubro.

4.2- ZONA BUENOS AIRES CENTRO

Es la región que abarca tanto el cinturón verde de Capital Federal y La Plata (Sarandí-Berazategui, Berisso, Florencio Varela, Lobos, Merlo, Quilmes, Avellaneda, Pilar, Luján), como las ubicadas en la Ruta 5 (Mercedes, Suipacha, Chivilcoy, Alberti, Bragado, 9 de Julio). Precipitaciones de 700- 900 mm anuales bien distribuidas, y temperaturas medias anuales de 15° y 18°C.

La lista de cultivos es amplia y abastecen principalmente al conglomerado de la Capital Federal. Utilizando sistemas de riego mediante perforaciones se produce: tomate, pimiento, berenjena, hortalizas de hoja, alcaucil, espárrago, arveja, pepino, papa, apio, etc.

4.3.- ZONA BUENOS AIRES SUR

Fitogeográficamente está ubicada en la estepa pampeana, con temperaturas medias de 12 a 15°C, heladas intensas de -10°C, desde mayo a setiembre, con lluvias de 800- 900 mm anuales distribuidas uniformemente. Es el centro de producción de papa semitardía, con centro en las localidades de Balcarce, Necochea, Tandil, Mar del Plata. Es uno de los productores de papa más importante (aunque la superficie es de un 40 %, los altos rindes por hectárea lo siguen ubicando en un lugar de preponderancia), con tecnología de mayor nivel en papa. Se destacan otros cultivos como zanahoria, hortalizas de hoja, zapallo, berenjena.

Al sur, en el área de riego del Río Colorado, (Médanos, Pedro Luro, Hilario Ascasubi, Buratovich) se destacan los cultivos de ajo, papa semilla y cebolla.

5- REGION CENTRAL

Abarca el N, O y C de Córdoba y NO de San Luis. Ubicada en el Parque Chaqueño, tiene temperaturas medias anuales de 15° a 23° C, máximas y mínimas absolutas de 45°C y -11°C, y heladas tempranas a partir de mediados de abril y tardías hasta mediados de setiembre. Lluvias anuales de 600 mm desde octubre a mayo.

En Córdoba (alrededores de la capital, Cruz del Eje, Villa Dolores, Colonias Caroya y Tirolesa, Río Primero) predominan los cultivos de papa, batata, ajo, cebolla, hortalizas de hoja, cucurbitáceas, garbanzo. En el cultivo de papa, Córdoba ha experimentado un crecimiento muy importante. Actualmente, tiene el 45 % de la superficie sembrada en el país, a través de dos plantaciones anuales: semitemprana (julio - agosto) y tardía (febrero).

En San Luis (Candelaria, Merlo, Santa Rosa, Concarán, La Toma, Villa Mercedes) los cultivos son menos importantes para el abastecimiento nacional.

Hay colonias bajo riego en todas las provincias para la producción hortícola, aunque se encuentran zonas de secano para poroto seco en la provincia de Córdoba (Despeñaderos).

6- REGION PAMPEANA

Comprende el N y E de La Pampa y N de Río Negro

6.1.- ZONA LA PAMPA

Ubicada fitogeográficamente en la Estepa Pampeana, con temperaturas medias anuales 12 y 20 °C y máximas y mínimas absolutas de 40- 45°C y -12 a -6°C, con heladas tempranas desde fines de marzo y tardías hasta fines de Setiembre. Lluvias de 600 a 700 mm que se registran en primavera y otoño. Esta sub- región produce solo para el abastecimiento local, principalmente: zapallo, papa, cebolla, ajo y hortalizas de hoja.

6.2- ZONA RIO NEGRO

Comprende el N de Río Negro y SO de La Pampa (Colonia 25 de Mayo). Incluida en el Monte Occidental, con temperaturas medias anuales 10 y 20 °C y máximas y mínimas absolutas de 35- 40°C y -15°C, con heladas tempranas desde mediados de marzo y tardías hasta fines de noviembre, por lo que el período libre de heladas es muy corto. Lluvia 150 a 200 mm durante el verano y el otoño, por lo que los cultivos requieren riego. A las márgenes del Río Negro en el valle superior (Cinco Saltos, Cipoletti, Allen, Villa Regia, Choele Choel, Gral. Roca, Ing. Huergo, Villa Regina) y en el valle inferior (Viedma) se cultivan: tomate y pimiento para industria y fresco, papa semitardía, ajo, zanahoria, hortalizas de hoja, zapallito, etc. La papa, tomate y ajo se envían a mercados consumidores fuera de la región

7- REGION PATAGONICA

Comprende centros pequeños y aislados ubicados al sur de Río Negro, donde se encuentran Junín y San Martín de Los Andes (Neuquén), Bariloche, El Bobar y Valcheta (Río Negro), Esquel, Trelew (Chubut) y Cañada León (Sta. Cruz).

Esta región es de escasa importancia en el panorama hortícola nacional. Entre la producción para el consumo local, se citan: papa, poroto seco, hortalizas de hoja, cebolla, zanahoria, remolacha, arveja, etc.

Dada las características de algunos microclimas, se han registrado en algunas especies altos rendimientos debido a la amplitud fotoperiódica que se registra en verano.

CLASIFICACION DE LAS HORTALIZAS

1- Según la duración de la planta

1.1- Anuales

La planta completa su ciclo vegetativo y reproductivo en el mismo año de la siembra. Ej: maíz dulce, poroto, etc.

1.2- Bienales

La planta en su primer ciclo desarrolla su sistema vegetativo y en un segundo año emite su sistema reproductivo. Ej: cebolla, zanahoria, etc.

En climas templados con inviernos suaves desarrolla su sistema vegetativo y reproductivo el mismo año.

1.3- Perennes

Desarrollan su sistema vegetativo y reproductivo en el mismo año; pero debido a que cuentan con órganos de reserva subterráneos, aunque su sistema aéreo decae, la planta vuelve a vegetar en años sucesivos. Ej: papa, espárrago.

1.4- Vivaces

Plantas cuyo sistema vegetativo y reproductivo permanecen vivos durante años, salvo que temperaturas extremas ó enfermedades las eliminen. Ej: frutilla.

Ciertas especies como poroto, tomate, pimiento, berenjena, etc., pueden comportarse como perennes cuando cultivares de crecimiento indeterminado se desarrollan en climas sin heladas, es decir que las plantas continúan ininterrumpidamente su crecimiento por varios años.

2- Por su forma de reproducción

De acuerdo a los órganos comúnmente usados para su reproducción, pueden encontrarse los siguientes casos:

2.1- Por semilla: legumbres, tomate, berenjena, pimiento, melón, sandía, cebolla, verduras de hoja, puerro, zanahoria, espárrago.

2.3- Por bulbos: ajo (dientes), chalota.

2.4- Por rizomas: espárrago, taro.

2.5- Por tubérculos: papa.

2.6- Por raíces tuberosas: batata.

2.7- Por plantines: frutilla, batata.

2.8- Por cultivo de tejidos ó meristemas.

Método de propagación para obtener materiales libres de enfermedades (hongos, virus). Tecnología desarrollada para asegurar material de alta uniformidad y sanidad en diversas especies como papa, batata, frutilla, etc.

3- Según su comportamiento a temperatura ambiente

3.1- Sensibles al frío

Son especies cuyo desarrollo vegetativo y reproductivo requieren temperaturas medias entre 20 y 30 °C, es decir que no se desarrollan con temperaturas bajas (< 8- 10 °C), quedando eliminadas por heladas de corta duración. Ej: tomate, pimiento, berenjena, maíz dulce, zapallos, melón, sandía, poroto chaucha, batata, etc.

3.2- Medianamente resistentes al frío

Especies que se desarrollan bien con temperaturas medias entre 15 y 18 °C y no son eliminadas por heladas suaves (-2 a -4 °C) y corta duración. Ej: lechuga, arveja, espinaca, repollo, repollito de bruselas, coliflor, apio, ajo, cebolla, espinaca, zanahoria.

Cabe aclarar que heladas de -2 a -3 °C de cierta duración (más de 5 hs.), afectarán las flores y vainas tiernas de cultivos como frutilla, arveja, no así sus hojas ó tallos.

4- Clasificación botánica

Se cultivan aproximadamente 60 especies con sus formas y variedades, de alrededor de 15 familias botánicas. En el cuadro se encuentran algunas de ellas con el nombre vulgar y científico de la especie botánica.

5- Según el órgano comestible

5.1- De hoja: lechuga, acelga, espinaca, achicoria, repollo, apio

5.2- De raíz carnosa: zanahoria, batata, nabo

5.3- Tubérculo: papa

5.4- De bulbo: cebolla, ajo

5.5- De pecíolo: apio, hinojo

5.6- De brotes jóvenes ó yemas axilares: espárrago, repollito de Bruselas

5.7- De Inflorescencias: coliflor, alcaucil, brócoli

5.8- De fruto

baya: tomate, pimiento, berenjena.

pepónide: melón, sandía, zapallo, zapallito de tronco, pepino.

legumbre: poroto chaucha.

cariopse: maíz dulce.

fruto múltiple: frutilla.