

Objetivo: Conocer la clasificación de los vegetales

Actividad.

Escribir en su cuaderno la información de las diapositivas, realizando un cuadro de clasificación de estos.



Los Vegetales





Clasificación de las Verduras

HOJA



**Tiene raíz, tallo y hojas (comestible)
y en las especies más tiernas
también el tallo.
Distinguimos dos tipos:**

**Las hojas unidas a un tallo central
Repollo – Lechugas
Bruselas - Endibias**

**Las hojas separadas, unidas a los tallos
más o menos independientes
Acelga – Espinacas
Berros**



TALLO



**Parte comestible es el tallo
cubierto de una capa externa
que no es aprovechable.**



FRUTO



Crecen en forma de enredadera o a flor de tierra, se componen de flor, hojas, tallos y los frutos que son la parte que llega a la cocina, la pulpa es la principal parte comestible. Generalmente tienen semillas y piel o cáscara que en las especias tiernas se puede comer.



VAINA



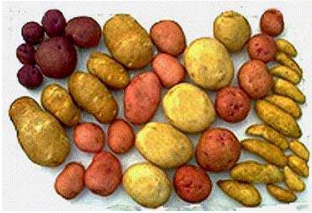
Generalmente se usa el interior de ellas las cáscaras no Son comestibles de las vainas, pero en el caso del poroto Verde si se puede cocinar



RAIZ



**Crece generalmente debajo o a flor de tierra.
Siendo la Parte comestible la raíz - tubérculo
eliminando la parte Florida. Por estética y
sabor se retira la piel.**



TUBERCULO



Crecen generalmente subterráneos debajo o a flor de tierra. Siendo la Parte comestible la raíz - tubérculo eliminando la parte Florida. Por estética y sabor se retira la piel.



BULBO



Crecen a flor de tierra, las hojas externas forman la capa protectora del vegetal y generalmente son Secas, a veces utilizadas para dar coloración a ciertos platos.

Tienen gran importancia en la cocina Por sus cualidades Aromáticas.



FLOR



Crece separada de la tierra y la parte comestible principal son los centros o pimpollo se les da el nombre también como verduras de inflorescencia, las hojas tiernas y tallos de pequeñas ramas también son utilizables



HONGOS



Pueden ser considerados verduras por presentar características similares a las anteriormente descritas. Se componen de tallo, cabeza y raíz (comestible). Las variedades Conocidas son la trufa, champignon parís y champignon ostra.



LEGUMINOSAS

Acompañamiento o ligazón de platos, en forma natural o procesados en harina o sémolas.
Los granos secos que se utilizan en forma natural, llegan a la cocina procesados (sin cáscara ni partes no comestibles).

**Trigo, maíz, cebada, arroz,
Porotos, centeno, avena,
garbanzos, lentejas, soya.**



VERDURAS

```
graph TD; VERDURAS --> DE_HOJA[DE HOJA]; VERDURAS --> DE_TALLO[DE TALLO]; VERDURAS --> DE_FRUTO[DE FRUTO]; VERDURAS --> EN_VAINA[EN VAINA]; DE_HOJA --- L1[Laurel / Cilantro]; DE_HOJA --- L2[Endibia / Achicoria]; DE_HOJA --- L3[Orégano / Perejil]; DE_HOJA --- L4[Albahaca / Lechuga]; DE_HOJA --- L5[Espinaca / Repollo]; DE_HOJA --- L6[Acelga / Berros]; DE_TALLO --- T1[Apio]; DE_TALLO --- T2[Palmito]; DE_TALLO --- T3[Espárragos]; DE_TALLO --- T4[Nalca]; DE_TALLO --- T5[Tallos de Alcachofa]; DE_FRUTO --- F1[Pepino]; DE_FRUTO --- F2[Pimentón]; DE_FRUTO --- F3[Tomate]; DE_FRUTO --- F4[Zapallo]; DE_FRUTO --- F5[Berenjenas]; DE_FRUTO --- F6[Palta]; DE_FRUTO --- F7[Ajíes]; EN_VAINA --- V1[Porotos granados]; EN_VAINA --- V2[Porotos verdes]; EN_VAINA --- V3[Habas]; EN_VAINA --- V4[Arvejas];
```

DE HOJA

Laurel / Cilantro
Endibia / Achicoria
Orégano / Perejil
Albahaca / Lechuga
Espinaca / Repollo
Acelga / Berros

DE TALLO

Apio
Palmito
Espárragos
Nalca
Tallos de Alcachofa

DE FRUTO

Pepino
Pimentón
Tomate
Zapallo
Berenjenas
Palta
Ajíes

EN VAINA

Porotos granados
Porotos verdes
Habas
Arvejas

VERDURAS CLASIFICACION

DE RAIZ

TUBERCULO

BULBO

FLOR

**Zanahoria
Nabos
Rábanos
Betarraga**

**Papa
Camote
Papa de Apio
Papa de Hinojo**

**Cebolla
Cebollín
Ajo
Ciboulette
Puerro
Chalota**

**Coliflor
Brócoli
Alcachofa**

Las frutas

- Se considera fruta, a las partes comestibles de las plantas silvestres o cultivadas, son utilizadas tradicionalmente como postres, pero en la cocina moderna se utiliza como ingredientes de entradas, salsas y acompañamientos.

Frutas cítricas

**Se conocen también como frutas ácidas,
Tienen la parte carnosas húmeda y en
gajos .**

Frutas con huesco

Esta fruta se compone de cáscara, pulpa, Carne y huesco. La parte comestible es la carne, generalmente dulce y de baja Acides.

Frutas con semilla

Estas frutas están compuestas por cáscara fina o Gruesa y de pulpa voluminosa, posee pequeñas Semillas que pueden estar en el centro, dentro ó Fuera de la pulpa

Semillas centrales
Manzana, higo

**Semillas distribuidas
en la pulpa**
Plátano, uva

Semillas externas
Frutilla, frambuesa

Frutas tropicales

Estas frutas son muy aromáticas, su cultivo se realiza en climas tropicales.

