



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

**Facultad de Ciencias Agrícolas
Ingeniero Agrónomo Fitotecnista**

**Unidad de Aprendizaje:
Sistemática Vegetal**

TAXONOMÍA DE DICOTILEDÓNEAS

**Créditos: 6
Horas teóricas: 2.0
Horas prácticas: 2.0
Horas totales: 4.0**

Autor: Dr. José Antonio López Sandoval

Fecha de elaboración 20/10/2017



SISTEMÁTICA VEGETAL

TAXONOMÍA DE DICOTILEDÓNEAS

La Sistemática Vegetal incluye las actividades que forman parte del esfuerzo de organizar y registrar la diversidad de las plantas para, así familiarizarse con las fascinantes diferencias que existen entre familias, géneros y especies vegetales. La Sistemática Vegetal proporciona un inventario de plantas, esquemas para la identificación, nombres comunes y sistemas de clasificación taxonómica. Los Sistemas de clasificación mantienen agrupadas a las plantas relacionadas entre sí, y nos dan herramientas para conocer las relaciones entre las diferentes taxa. La Sistemática Vegetal es de suma importancia para el conocimiento de las diferentes especies y es necesaria para los ingenieros agrónomos, ecólogos, fitomejoradores, farmacólogos, horticultores y bioquímicos. De esta manera, se justifica la impartición de esta materia en la carrera de Ingeniero Agrónomo Fitotecnista, enfocada al estudio de los árboles que forman parte de los diferentes órdenes y familias taxonómicas. En el área de que nos ocupa es sumamente importante, saber nombrar exactamente a las especies (nombres científicos) y cultivares con los que se trabaja y la Sistemática vegetal enfocada a las especies con diferentes potencialidades (alimenticio, forrajero, medicinal y ornamental) provee las herramientas necesarias para hacerlo.



GUIÓN EXPLICATIVO

Esta serie de diapositivas acerca de las categorías taxonómicas, su nombre científico y especies de las dicotiledóneas, es importante para tener un auxilio en la taxonomía de las dicotiledóneas. El reconocimiento de sus características morfológicas es muy importante para ubicar taxonómicamente a las especies. Además se incluye información para cada dicotiledónea su origen, morfología y usos. Existe un guion adicional donde se indican con más detalles la descripción morfológica de las familias, géneros y usos. Además se incluye información adicional como la bibliografía correspondiente para este tema.

Dr. José Antonio López Sandoval

Suaeda torreyana S. Watson, 1874.

En la época prehispánica, los quelites eran plantas muy valoradas por los aztecas y hoy continúan siendo un recurso alimenticio muy importante para la gente del campo, incluso para la medicina tradicional. De las 25 mil especies de plantas superiores que existen en México, alrededor de 350 son consideradas como quelites u hojas tiernas comestibles, sin embargo, de éstas sólo se consumen unas quince.

Los romeritos, también llamados romerillos y quelite salado, son muy parecidos a la planta aromática Romero, pero en realidad son muy diferentes, las hojas son alargadas igual al romero, pero los romeritos son más tiernos y carecen de aroma, en cambio el romero es muy aromático y por decirlo de alguna manera más duro, fibroso, no se puede preparar un platillo a base de él

En los estados de Puebla y Tlaxcala también se utiliza la especie *Suaeda pulvinata*, la cual no crece en terrenos de agricultura, si no es una planta lacustre.



Romeritos

Chenopodiaceae



Suaeda torreyana

Categorías taxonómicas

Reino: *Plantae*

División: *Magnoliophyta* Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: *Magnoliopsida*. Cronquist. Takht.
& Zimmerm. 1966

Orden: *Caryophyllales*. Benth & Hook.
1862

Familia: *Chenopodiaceae* Ventenat 1799

Genero: *Suaeda*

Especie: *torreyana*

Ipomoea batatas (L) Poir, 1804.

El camote o batata, nativo de América, fue difundido en Polinesia por contactos intercontinentales entre Oceanía y América. El camote se ha fechado por radiocarbono en la Islas Cook en el año 1000 de nuestra era, y se estima que fue llevado a la Polinesia central hacia el año 700, posiblemente por polinesios que habían ido y vuelto de Sudamérica. Desde ahí se propagó a Hawái y Nueva Zelanda

Es una planta herbácea, perenne y trepadora. Prefiere los climas tropicales y subtropicales. Suele multiplicarse por esqueje y en menor medida por plantación de raíces. Se practica la poda para favorecer la proliferación de raíces y, con ellas, de los tubérculos que constituyen la parte nutritiva.

Esta raíz tuberosa forma parte de la cocina típica de todos los países que lo cultivan desde épocas prehispanicas. Ya los mochicas hacia el año 200 d. C. representaban al camote en la cerámica.

Camote

https://es.wikipedia.org/wiki/Ipomoea_batatas

Convolvulaceae



Ipomoea batatas

<https://www.aliexpress.com/popular/bonsai-potato.html>

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Solanales. Lindl. 1833

Familia: Convolvulaceae. Juss 1789

Genero: Ipomonea

Especie: batatas

Cucurbita pepo L., 1753.

Cucurbita pepo es nativa del sur de Norteamérica y Mesoamérica y fue cultivada en ese territorio por miles de años. Las formas cultivadas fueron domesticadas dos veces independientemente a partir de variedades silvestres presentes en el noreste de México y Texas, Estados Unidos.

Cucurbita pepo es una de las especies domesticadas más antiguas, quizás la más antigua. Los lugares donde se han encontrado los fósiles más antiguos son Oaxaca (sur de México), datados del 8000 al 6000 a. C. y Ocampo (sur de México), datados hacia el 5000 a. C.

Planta: anual, de crecimiento indeterminado y porte rastrero.
Sistema radicular: constituido por una raíz principal
Hoja: palmeada, de limbo grande con 5 lóbulos pronunciados de margen dentado. la floración es monoica, por lo que en una misma planta coexisten flores masculinas y femeninas. Son solitarias, vistosas, axilares, grandes y acampanadas. El cáliz es zigomorfo (presenta un solo plano de simetría) y consta de 5 sépalos verdes y puntiagudos. La corola es actinomorfa y está constituida por cinco pétalos de color amarillo

El fruto se emplea como alimento.

Calabaza

Cucurbitaceae



Cucurbita pepo

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Cucurbita

Especie: pepo

Lagenaria siceraria (Molina) Standl., 1930.

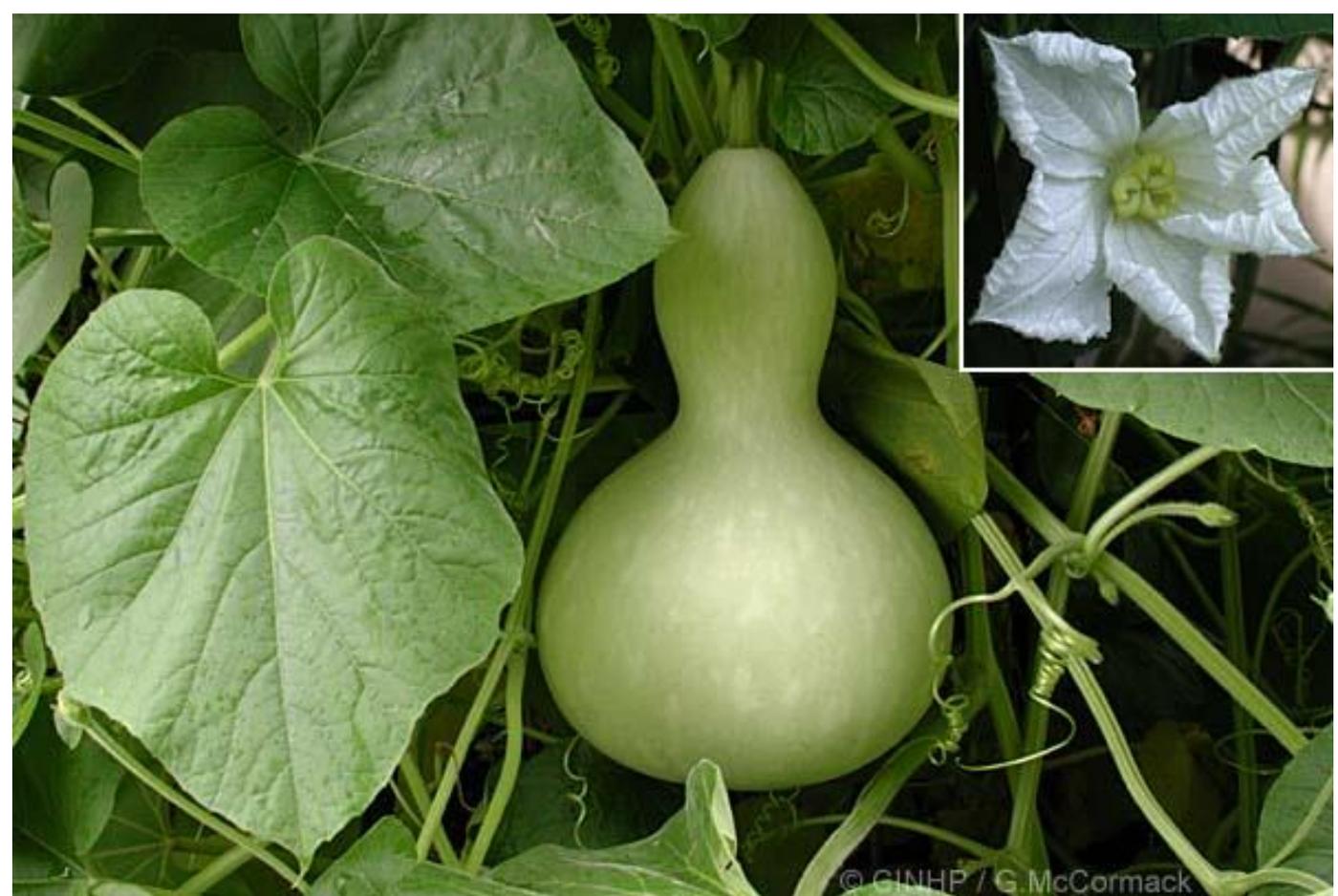
Probablemente es originaria de Asia y África Oriental habita en climas cálido, semicálido y templado entre los 420 y 1000msnm. Planta silvestre, asociada a bosques tropicales caducifolio y subcaducifolio, espinosos, mesófilo de montaña, de encino y de pino.

Planta rastrera. Las hojas tienen forma ligeramente acorazonada. Sus flores son blancas. Los frutos miden hasta 50cm de largo, con formas variadas y de color verdoso.

Esta planta se usa para eliminar los parásitos intestinales. Así, en el Distrito Federal, contra *Ascaris lumbricoides* se toma el té elaborado con la corteza de la raíz, y en el estado de Sonora, para los "bichos" en general (V. lombrices) se consume la semilla.

Acocote

Cucurbitaceae



Lagenaria siceraria

Categorías taxonómicas.

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Lagenaria

Especie: siceraria

Momordica charantia L., 1753.

La momordica charantia, conocida popularmente como melón amargo o cundeamor chino es una especie tropical o subtropical perteneciente a la familia Cucurbitaceae, ampliamente distribuida que es una de las plantas más amargas de todas las hortalizas. No se conoce bien el origen de estas especies, pero está siempre asociada a los trópicos. Se cultiva mucho en el sur y sudeste de Asia, en China, África y las Antillas, entre otros.

Tiene una gran variedad de formas y tamaños. La típica variedad mide de 20 a 30 cm de largo, oblonga, con puntas romas y con un color verde pálido y ligeramente arqueados. La variedad más extendida en India son más estrechas, con finales picudos, superficie exterior dentada, y coloración verde o blanca.

Se ha utilizado en la medicina popular china durante siglos, así como en medicina natural tradicional en todo el mundo. recientemente han demostrado que los frutos inmaduros pueden tener algunos antibióticos, anticancerígenos, antivirales y otras propiedades especialmente adecuadas para su uso en el tratamiento de la malaria, VIH y diabetes.

Melón amargo

Cucurbitaceae



Momordica charantia

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Momordica

Especie: charantia

Cucurbita máxima Duchesne., 1786.

Es originaria de América, donde se desarrolla de forma silvestre en Argentina y Uruguay, en poblaciones agrupadas. Los registros más antiguos de su cultivo se encuentran en la cultura Las Vegas, en la península de Santa Elena. Estos vestigios fueron estudiados en los años setenta y ochenta. Los restos más antiguos hallados en la costa de Perú datan de más de 6000 a. C.

Planta Trepadora Anual de interesantes características puede llegar a alcanzar sesenta centímetros de altura y cinco metros de anchura. *Cucurbita maxima* se vale de insectos para polinizar sus flores de color oro dotadas de unidades reproductivas monoicas.

Usos:	medicinales:	creación	de	
cataplasmas,	diurético,	purgante,	tonificante	
general	y	vermífugo.	Usos	comestibles:
aceites, flores, frutos, hojas y semillas.				

Calabaza tamalayota

Cucurbitaceae



Cucurbita maxima

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Cucurbita

Especie: maxima

Trichosanthes cucumerina. L. 1753.

La calabaza de serpiente es nativa del sureste de Asia y Australia y también se cultiva en partes de África tropical.

La calabaza de serpiente es una planta anual con zarcillos bifurcados y hojas en forma de riñón o en forma de corazón que a veces son lobadas palmíticamente. Las flores unisexuales blancas tienen largas franjas de encaje en los cinco pétalos y abiertas por la noche. Los frutos estrechos a menudo alcanzan 1,5 metros (5 pies) de longitud; Son verdes con rayas blancas cuando son jóvenes, llegando a ser de color rojo-anaranjado cuando maduran.

La fruta entera se come como un vegetal cuando es joven y se puede secar y utilizar como jabón . Las hojas y los brotes son también comestibles, y la pulpa de los frutos maduros se come a veces como un sustituto del tomate.

Snake gourd

Cucurbitaceae



Trichosanthes cucumerina

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Trichosanthes

Especie: cucumerina

Sicana odorífera (Vell.) Naudin., 1862.

La calabaza de olor se cree originaria de Brasil, pero se ha extendido en toda la América tropical. Los historiadores tienen pruebas de que se cultivaba en Ecuador en la época prehispánica.

La vid es perenne, herbácea, de crecimiento rápido, trepa a los árboles hasta 15 m o más por medio de zarcillos. Los tallos son pubescentes. Las hojas son de color gris, vellosas, redondeadas-cordadas o redondeadas en forma de riñón, profundamente dentadas en la base, de tres lóbulos, con márgenes dentados. Las flores son de color blanco o amarillo, en forma de urna, de 5 lóbulos, solitarias, las macho de 3/4 pulgada (2 cm) de largo, las hembras de unas 2 pulgadas (5 cm) de largo. Reconocidas por su fuerte olor como el melón, dulce, agradable, el fruto llama la atención es elipsoide o casi cilíndrico, a veces, ligeramente curvado, de cáscara dura, de color naranja-rojo, marrón, púrpura oscuro con reflejos violetas.

Usos como alimento

La pulpa madura, en rodajas finas, se come cruda, sobre todo en verano, cuando se aprecia como refrescante. Sin embargo, se utiliza principalmente en la cocina para hacer mermelada o conservas. La fruta inmadura se cocina como un vegetal o en sopas y guisos.

Calabaza melona

Cucurbitaceae



Sicana odorifera

Categorías taxonómicas.

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Sicana

Especie: odorifera

Cucurbita moschata Duchesne ex Poir., 1818.

Se originó probablemente en México y América Central, y ya estaba ampliamente cultivada en América del Norte y del Sur antes de la llegada de los europeos.

son anuales monóicos intolerantes a las heladas. Los tallos son vellos sin vello o vello suave, arrastrándose o trepando creciendo a 3 metros. Las hojas son simples, alternas y con poco lóbulos, a menudo con manchas blancas a lo largo de las venas. El pedúnculo (tallo que sostiene la fruta) es de cinco ángulos y bengalas hacia afuera donde se adjunta a la fruta. Las frutas (técnicamente referidas como pepos) son relativamente grandes, con formas que van desde globosa a oblonga a aplanada. Las semillas son de 16-20 mm de largo.

Las semillas se tuestan y se comen para matar gusanos y otros parásitos intestinales y se utilizan como diurético; Una preparación de las flores se ha utilizado para tratar el sarampión y la viruela. Las semillas de calabaza se utilizan a veces como un agente de desparasitación natural para las ovejas y las cabras

Calabaza de castilla

Cucurbitaceae



Cucurbita moschata

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist. Takht.
& Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Cucurbita

Especie: moschata

Cucumis sativus L., 1753.

Originario del Asia tropical, se cultiva en Oriente desde hace tres milenios; desde donde se extendió a los países cálidos y de clima suave. En España se ha implantado el cultivo en invernáculo o invernadero y se consigue cosecharlo durante todo el año.

Es una planta anual, de tallos trepadores, recubiertos con pelos duros y con zarcillos, las flores son unisexuales; las flores masculinas aparecen las primeras y las femeninas se reconocen por su ovario muy desarrollado. Los frutos son alargados, de carne compacta y de color blanco o verde.

Se emplea con frecuencia crudo en las diversas cocinas del mundo como ingrediente de ensaladas, aunque existen platos en el norte de Europa conocidos como sopas de pepino que son muy populares. El pepino es frecuentemente tratado como un encurtido para su envase y preservación. Se recolecta antes de alcanzar la maduración total, en verano. Debido a su alto contenido en celulosa, puede resultar indigesto. Algunas variedades presentan un sabor amargo debido a su contenido en cucurbitacina C, debiendo desecharse.

Pepino

Cucurbitaceae



Cucumis sativus

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Cucumis

Especie: sativus

Cucumis melo L., 1753.

El melón ya se cultivaba en el Antiguo Egipto durante el III milenio a. C., y su cultivo se extiende por la mayoría de los continentes. Es nativo de Irán, Anatolia y del Cáucaso, con un centro secundario en el noroeste de la India y Afghanistan.

El melón (*Cucumis melo*) es una planta herbácea monoica de tallos rastreros. Se cultiva por su fruto, una baya pepónide de temporada veraniega con un gran contenido de agua y de sabor dulce.

Indicaciones: el fruto es diurético, espirativo, eupéptico, demulcente y nutritivo. La piel y raíces tienen efecto emético. Una ración de 100 g proporciona más de la mitad de la dosis diaria recomendada de vitamina C. Su contenido en beta carotenos, que se convierten en vitamina A, ambos antioxidantes, hace que sea un eficaz aliado contra el cáncer y padecimientos cardíacos.

Melón

Cucurbitaceae



Cucumis melo

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae.

Division: Magnoliophyta Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Cucumis

Especie: melo

Citrullus lanatus (Thunb.) Mansf., 1959.

Es una verdura de la familia Cucurbitaceae originaria de África pero tiene una gran presencia y difusión en Asia. Hoy en día se cultiva de manera extendida por todo el mundo debido a su fruto un pepónide de enorme tamaño — el récord entre las frutas fue una sandía de 122 kg.

Es una planta herbácea de ciclo anual, trepadora o rastrera, de textura áspera, con tallos pilosos provistos de zarcillos y hojas de cinco lóbulos profundos. Las flores son amarillas, grandes y unisexuales. El fruto de la planta es grande (más de 4 kilos), pepónide, carnoso y jugoso, casi esférico, de textura lisa y sin porosidades, de color verde en dos o más tonos. La pulpa es de color rojo - por el antioxidante licopeno, y de carne generalmente de sabor dulce.

Es muy apreciada por ser refrescante y rica en agua y sales y con esa pulpa se prepara un tipo de agua fresca. Se considera importante para dietas de adelgazamiento por contener pocas calorías. Las numerosas semillas pueden llegar a medir 1 cm de longitud, son de color negro, marrón o blanco y ricas en vitamina E, se han utilizado en medicina popular y también se consumen tostadas como alimento.

Sandia.

Cucurbitaceae



Citrullus lanatus

https://www.google.com.mx/search?q=Cucumis+melo&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjA3pKJ0qTUAhVB5yYKHQoNBrgQ_AUICigB&biw=1440&bih=794#tbn=isch&q=Citrullus+lanatus&imgsrc=WARL-LMAQdjgJM:

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Citrullus

Especie: lanatus

Cucurbita argyrosperma hort. ex L.H. Bailey., 1948.

Los restos arqueológicos de *C. argyrosperma* han sido encontrados desde el suroeste de los Estados Unidos hasta el centro-sur de México y sugieren que la domesticación de esta especie debió llevarse a cabo en esta última región hace más de 7000 años . Los rasgos morfológicos de dichos restos corresponden a las variedades definidas por Merrick y Bates

Calabaza



Cucurbitaceae



Cucurbita argyrosperma

Categorías taxonómicas.

Reino: Plantae.

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Cucurbita

Especie: argyrosperma

Sechium edule (Jacq.) Sw., 1800.

México es considerado como uno de los países donde ambos se domesticaron y continúan siendo parte de la dieta básica. Existen alrededor de 18 especies del género *Sechium*. En México, Panamá, Nicaragua y Costa Rica recibe su nombre del náhuatl chayotl, que significa calabaza espinosa. También se le conoce como tayota en República Dominicana

Es una planta perenne de renovación anual y de tallos trepadores. Sus hojas son amplias (9.5 a 18 cm de largo y 11 a 21.5 de ancho), ovadas o pentagonales. Tiene de 3 a 5 zarcillos gruesos y ramificados. Sus flores son pequeñas y blancas y se distribuyen en racimos compuestos. El color del fruto fluctúa del verde oscuro a tonos más claros, e incluso llega al amarillo. Es carnosos y puede ser espinoso. Mide de 7 a 20 cm de largo, su peso varía entre 300 g hasta 2 kg. Su semilla, comúnmente llamada pepita, también se consume como botana.

La pulpa del chayote tiene un sabor dulce y contiene mucha agua, por lo que su aportación calorífica es de únicamente 11 calorías por cada 100 gramos. Sus raíces, similares a las de las papas, son también consumidas en países como Colombia. Se considera uno de los más apropiados para el cuidado de piel, pelo y uñas.

Chayote

Cucurbitaceae



Sechium edule

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Sechium

Especie: edule

Cucurbita ficifolia Bouché., 1837.

La especie se originó en América, los primeros frutos de *C. ficifolia* en llegar a Europa aparentemente tomaron una ruta desde Sudamérica a la costa de Malabar de la India a lo largo de la muy recorrida ruta comercial portuguesa y holandesa en los siglos XVI y XVII, de donde llegaron finalmente a Europa

es una especie de enredaderas trepadoras de fruto comestible de la familia de las cucurbitáceas, cultivada a grandes alturas para el uso de su pulpa en la fabricación de dulces.

Los usos varían en diferentes regiones, pero principalmente es utilizada como alimento en el mismo lugar donde se la cultiva, en sistemas agrícolas pequeños y sustentables. Si no, los frutos son vendidos en mercados locales. Usos más comerciales se encuentran en México, Costa Rica, Colombia, Ecuador y Argentina, donde es utilizado para confites y dulces y también es cocido en platos tradicionales no dulces. Es un cultivo más importante de lo que generalmente se reconoce.

Chilacayote

Cucurbitaceae



Cucurbita ficifolia

Categorías taxonómicas.

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta Cronquist.
Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist. Takht.
& Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Cucurbita

Especie: ficifolia

Luffa cylindrica (L.) T. Durand & H. Durand., 1909.

El epíteto "aegyptiaca" se debe a que, a principios del siglo XVIII, los botánicos europeos la conocieron en Egipto. La primera vez que aparece representada en la literatura botánica europea es en 1706 de la mano del botánico Tournefort que la denominó "Luffa Arabum".

Es una planta anual, originaria del sur y sureste asiático .

Al ser una planta tropical requiere abundante calor y humedad para desarrollarse.

Es una planta trepadora que crece mejor si se le proporciona un soporte donde crecer. Las frutas, que miden cerca de 30 centímetros, se desarrollan mejor si la planta está trepada a un soporte. A veces se cultiva con fines ornamentales ya que posee grandes flores amarillas de las que se desarrollarán los frutos.

Para la salud e higiene personal en forma de esponja de baño, ya que al frotar la piel con la fibra ésta actúa como exfoliante y permite no solo su limpieza sino la reactivación de la sangre, actúa como un reductor de la celulitis.

Estropajo

Cucurbitaceae



Luffa cylindrica

Categorías
taxonómicas.

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Violales. Lindl. 1833

Familia: Cucurbitaceae. Juss. 1789

Genero: Luffa

Especie: cylindrica

Diospyros digyna Loudon., 1842.

Es nativa de Mesoamérica México, Costa Rica, El Salvador, Belice, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Colombia y Ecuador. También cultivado en otros países de Suramérica.

Crece hasta 25 m de altura y es perennifolios. Las hojas son elípticas oblongas, de 1 a 3 dm de longitud. El fruto es una baya parecida al tomate y de 5 a 10 cm de diámetro; maduro es de color verde amarillento fuerte, de pulpa marrón con aroma y textura parecido al budín de chocolate.

Usos como alimento: En la literatura han empleado frases poco halagüeñas en la descripción de la pulpa del zapote negro y probablemente esto ha impedido su aceptación. Esto parece bastante razonable porque el color y la textura de la pulpa se asemejan a las ciruelas cocidas, aunque esto no parece ser una objeción estética. En Filipinas, la pulpa sin semillas se sirve como postre con un poco de leche o jugo de naranja derramada sobre ella. La adición de jugo de limón o lima hace la pulpa adecuada para relleno de tortas, pastelería y otros.

Zapote negro

Ebenaceae



Diospyros digyna

Categorías taxonómicas.

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Ebenales. Engler. 1892

Familia: Elbenaceae. Gürke. 1891

Genero: Diospyros

Especie: digyna

Diospyros kaki Thunb., 1780.

Desde el siglo VIII se cultiva en China y Japón donde tiene su origen. En los países occidentales fue introducido teniendo en cuenta las condiciones de cultivo de su zona de origen; ésta se produjo de manera reciente en dos vertientes: en EE.UU. a principios del siglo XIX y en Francia, España e Italia hacia 1870.

Tronco corto y copa extendida. Ramifica muy poco debido a la dominancia apical. Porte más o menos piramidal, aunque con la edad se hace más globoso. Hojas: caducas, brevemente pecioladas, que con frecuencia se desprenden del árbol y pasan de rojo a anaranjado antes de recolectar el fruto. Flores: Con un sistema reproductivo muy característico: dioico, monoico y hermafrodita. Normalmente son monoicos, con flores masculinas en flores de tres y se desarrollan en la axila de las hojas. Fruto Baya con forma cuadrangular muy característica.

Los caquis se pueden comer frescos o utilizarse en la elaboración de otros productos como helados, licores, zumos etc

Pérsimo

Ebenaceae



Diospyros kaki

<http://www.cnseed.org/wp-content/uploads/Japanese%20Persimmon%20seeds%20Diospyros%20kaki%20seeds.jpg>

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Ebenales. Engler. 1892

Familia: Elbenaceae. Gürke. 1891

Genero: Diospyros

Especie: kaki

Vaccinium virgatum Aiton., 1789.

Nativa del este de Norteamérica, es un arbusto de hoja caduca que crece de 0.9 a 1.8 m. de altura y con el ancho de hasta 0.9m. Las hojas son espiral dispuestas, oblato estrecho elíptico, 7.5 pulgadas de largo y comienzan en la primavera de color bronze, para convertirse en un verde oscuro en verano. Las flores son blancas, en forma de campana, 5 mm de largo.

El fruto es una baya 5 mm diámetro, de color azul oscuro a negro, con una capa delgada de cera color gris pálido. *Vaccinium virgatum* es ser infértil y debe tener dos o más variedades para polenize mutuamente. Las abejas son polinizadores eficientes. El fruto es una baya pequeña oscura y dulce. Esta planta crece mejor en áreas boscosas y produce un buen drenaje ácido.

Son comestibles y se utilizan como salsas y jarabes, y para los panes, magdalenas, tortitas, y tartas y pueden tener dolor matando propiedades

Arandano

Ericaceae



Vaccinium virgatum

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Ericales. Lindl. 1833

Familia: Ericaceae Juss. 1789

Genero: Vaccinium

Especie: virgatum

Erythroxylon coca Lam., 1786.

Es un arbusto originario de los Andes, que crece en tierras cálidas y húmedas. Se cosecha en Bolivia y Perú. Posee varios alcaloides en su composición, siendo la cocaína uno de ellos. El mate de coca es una infusión de hojas de coca típica de las regiones andinas de Bolivia, Perú, Norte de Chile y el Noroeste de Argentina.,La planta de la coca es un arbusto originario de zonas de altura intermedia (entre 800 y 2,500 metros sobre el nivel del mar) en los Andes.

Crece hasta 2.5 m de altura, de tallos leñosos y hojas elipsoidales, medianas, muy fragantes y de color verde intenso. Sus flores son minúsculas y de color blanco. Sus frutos, de color rojo, no tienen pulpa ya que son como semillas de forma ovoide y miden alrededor de un centímetro de largo.

Usos medicinales En dosis moderadas, es un estimulante que incrementa la temperatura, la frecuencia cardiaca y respiratoria y la capacidad física y psíquica. Tiene un afecto analgésico. Actúa como sedante suave del dolor .Facilita la digestión. Disminuye el apetito.

Coca

Erythroxylaceae



Erythroxylon coca

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Linales . Cronquist.1957

Familia: Erythroxylaceae Kunthi.

1822

Genero: Erythroxylon

Especie: coca

Ricinus communis L., 1753.

Origen: nativo de África tropical, y actualmente naturalizado en los climas templados de todo el mundo.

Arbusto o arbolito perennifolio de 3-10 m de altura. Grandes hojas palmeadas. Hojas alternas, palmatilobadas, lóbulos irregularmente dentados. Miden hasta 50 cm de longitud. Pecíolo de hasta 20 cm de longitud. Flores femeninas con 3 estilos, dispuestas en la parte superior de la panícula, con ovario formado por tres hojas carpelares y rematado por tres ramitas bifurcadas, con papilas destinadas a captar el polen. Fruto en cápsula dehiscente de tres valvas, ovoide, de 1-2 cm de diámetro, con la superficie cubierta de espinas y de color rojo antes de la maduración.

De las semillas se obtiene "aceite de ricino", pero eliminando la toxina RICINA cuyo poder venenoso es similar a la estriocnina. El aceite de ricino se utiliza contra el estreñimiento infantil y se ha usado también como lubricante de motores, desecante de pinturas, fabricación de jabones y contra la calvicie. se dice que es repulsiva para las moscas y se ha usado para la obtención de fibras para fabricar cuerdas. Las semillas no pueden comerse

Higuerilla

Euphorbiaceae



Ricinus communis

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Euphorbiales Lindl. 1833

Familia: Euphorbiaceae Juss. 1789

Genero: Ricinus

Especie: communis

Euphorbia antisyphilitica

En 1829 el Botánico J.G. Zuccarini describió por vez primera a la candelilla con el nombre científico *Euphorbia antisyphilitica*, reconociendo las propiedades medicinales del jugo de la planta como un remedio utilizado por los indígenas para tratar la enfermedad venérea de la sífilis. En la actualidad, la candelilla se considera útil para el tratamiento de padecimientos diversos.

Es un arbusto perene, con tallos cilíndricos, densamente compactos, erectos, recubiertos de cera, con apariencia de pequeñas velas, sin hojas y en temporada de lluvias se llena de flores pequeñas

La cera es una sustancia dura, quebradiza y fácil de pulverizar, que en función de su grado de refinación y blanqueo, su color puede variar desde café claro hasta amarillo . Su superficie puede tener altos niveles de brillo, de tal manera que ésta es una de las propiedades más apreciadas de la cera de candelilla en diversas aplicaciones, tales como: la elaboración de labiales, pulidores, brillos para muebles, etc.

Candelilla

Euphorbiaceae



Euphorbia antysiphylitica

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Euphorbiales Lindl. 1833

Familia: Euphorbiaceae Juss. 1789

Genero: Euphorbia

Especie: antysiphylitica

Euphorbia pulcherrima Willd. ex Klotzsch 1834.

La Flor de Pascua, Poinsetia o Pascuero es originaria de México y muy decorativa. Su Nombre indígena es: Cuetlaxochitl, que significa "flor que se marchita". Los sacerdotes aztecas contemplaban esta flor antes de iniciar alguna ceremonia. También era el símbolo de la nueva vida, alcanzada por lo guerreros muertos en la batalla

Arbusto cuya altura puede variar entre 0,6 y 3 m, con grandes hojas dentadas de color verde oscuro (7 a 16 cm) y pequeñas inflorescencias amarillas. Las llamativas brácteas que forman la parte superior de la planta, de color rojo, rosa, blanco verdoso o blanco amarillento son a menudo confundidas con flores. Sin embargo la verdadera flor de esta planta son aquellos botones amarillos, los cuales contienen pétalos filamentosos y pistilos. Florece en invierno.

Entre los diversos usos medicinales de la Nochebuena se distinguen los asociados a malestares femeninos y los relacionados con padecimientos cutáneos, así como en procesos inflamatorios, aplicación por vía oral o externa para aumentar o promover la secreción de leche. el látex es aplicado directamente para tratar mezquinos, verrugas, erisipela, disipela, fuegos en la boca, llagas e infecciones cutáneas y heridas. En hinchazones por picadura de gusanos, se ponen las hojas molidas. Para las inflamaciones, se asan las hojas y se aplican lo más caliente que se tolere. Para aliviar los golpes se hierven las flores, se les exprime limón y con ellas se envuelve la zona dañada.

Buena

Euphorbiaceae



Euphorbia pulcherrima

http://www.gruproig.com/arxiu/imatges/productes/Chisthmas_Beauty.jpg

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Euphorbiales Lindl. 1833

Familia: Euphorbiaceae Juss. 1789

Genero: Euphorbia

Especie: pulcherrima

Phyllanthus acidus (L) Skeels

Originaria del sur de Asia o de Madagascar y actualmente cultivada en diferentes regiones tropicales de Asia, Polinesia y América.

Alcanza unos 6 m altura. La copa es densa y espesa. Las hojas son alternas y ovadas o lanceoladas y miden 8 por 4 cm. Presenta inflorescencia en racimos, con panículas de 5 a 12,5 cm de longitud. Las flores son de verdes, blancuzcas, rosadas o rojizas. Produce numerosos frutos, que son drupas de hasta 1 cm de diámetro cada una, de color amarillo pálido, verdoso o blancuzco, con pulpa cerosa, crujiente, jugosa y muy ácida. Cada fruto tiene una sola semilla

El fruto es comestible. Se puede consumir fresco, pero más frecuentemente se usa para elaborar dulces, mermeladas, conservas o bebidas, es costumbre en Colombia, Ecuador, Nicaragua y El Salvador consumirla con sal cuando aun esta verde. También se aprovecha como alimento para las aves. La planta es apreciada como ornamental.

Grosella tropical

https://es.wikipedia.org/wiki/Phyllanthus_acidus

Euphorbiaceae



shutterstock

IMAGE ID: 139682296
www.shutterstock.com

Phyllanthus acidus

<https://image.shutterstock.com/z/stock-photo-star-gooseberry-on-tree-phyllanthus-acidus-skeels-139682296.jpg>

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Euphorbiales Lindl. 1833

Familia: Euphorbiaceae Juss. 1789

Genero: Phyllanthus

Especie: acidus

Hevea brasiliensis (Willd. ex A. Juss.) Müll. Arg. 1865

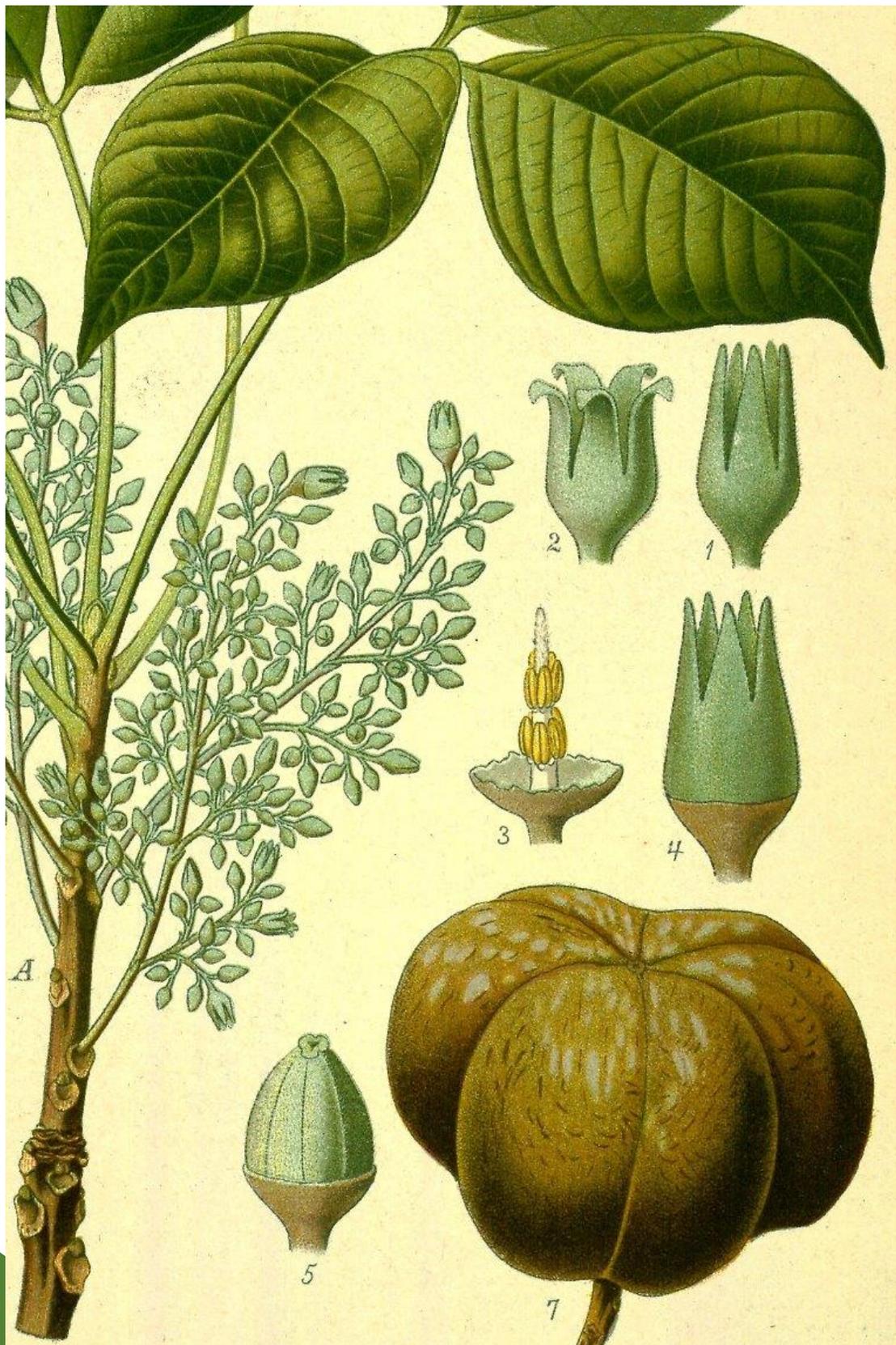
Es originario de la cuenca amazónica en América del sur

es un árbol de la familia de las euforbiáceas de 20 a 30 m de altura (excepcionalmente 45 m). El tronco es recto y cilíndrico de 30 a 60 cm de diámetro, de madera blanca y liviana. Sus hojas son compuestas trifoliadas, alternas, de 16 cm de longitud, por 6 a 7 cm de ancho; deja caer parcialmente las hojas durante la estación seca, antes de lo cual las hojas de la copa del árbol se tornan de color rojizo. Las flores son pequeñas y reunidas en amplias panículas. Frutos: produce desde los 4 años, cada uno de los cuales es una gran cápsula de 4 cm de diámetro que se abre en valvas, con semilla.

Su látex es blanco o amarillento y abundante hasta los 25 años de edad del árbol. De él se fabrica el caucho, después de "sangrar" el tronco mediante incisiones angulares en V.

Hule

Euphorbiaceae



Hevea brasiliensis

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Euphorbiales Lindl. 1833

Familia: Euphorbiaceae Juss. 1789

Genero: Hevea

Especie: brasiliensis

Manihot esculenta Crantz. 1766

La yuca o mandioca es originaria del centro de América del Sur y desde antiguo se ha cultivado en la mayor parte de las áreas tropicales y subtropicales del continente americano. También fue introducida con gran éxito en naciones africanas de similares condiciones climatológicas

La mandioca es un arbusto perenne que alcanza los dos metros de altura. Está adaptada a condiciones de la zona intertropical, por lo que no resiste las heladas. La raíz de la mandioca es cilíndrica y oblonga, y alcanza el metro de largo y los 10 cm de diámetro. La cáscara es dura y leñosa, e incomedible. La pulpa es firme e incluso dura antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas; muy rica en hidratos de carbono y azúcares, se oxida rápidamente una vez desprovista de la corteza. Según la variedad, puede ser blanca o amarillenta.

Se cultiva mucho en los trópicos y subtrópicos de Sudamérica y el Pacífico por sus raíces comestibles, almidonosa de alto valor alimentario. El tubérculo. se consumen cocinados y son la base alimentaria de más de 500 millones de personas en continentes como América, Asia y África. Tiene una forma alargada, su piel es parduzca, de aspecto leñoso y su pulpa blanca.

Mandioca

Euphorbiaceae



Manihot esculenta

https://www.cassavagenome.org/sites/cassava-genome.ciat.cgiar.org/files/tripal/tripal_organism/images/cassava_0.jpg

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Euphorbiales Lindl. 1833

Familia: Euphorbiaceae

Genero: Manihot

Especie: esculenta

Castanea sativa Mill. 1768

Se cree originario de Europa central, pero los romanos lo distribuyeron ampliamente por Europa o mediante su cultivo aumentaron sus poblaciones, ya que la castaña era la base de la alimentación tradicional.

Árbol caducifolio, corpulento, de tronco grueso que se ahueca de viejo, de porte erecto. Las hojas, son simples, alternas, caedizas, aunque pueden tener una ligera marcescencia; son oblongo - lanceoladas, de ápice agudo o acuminado, con el margen crenado - aserrado o aserrado y con la base subcordada o subtruncada; su nerviación es pinnada. Las flores masculinas aparecen en amentos colgantes son, verdes de jóvenes para volverse amarillos durante la floración. Las flores femeninas aparecen en un amento más pequeño situado en la base del masculino, que está formado por 3 - 7 flores. El fruto está en una cúpula o erizo de hasta 10 cm de diámetro, verde que luego se vuelve castaña, provisto de largas espinas. La corteza y el leño de castaño, y en menor proporción sus hojas, son astringentes, y se utilizan para combatir las diarreas, y, en gargarismos y enjuagues contra las inflamaciones de la garganta y para afianzar las piezas dentarias. Al mismo fin, se recomiendan asimismo los gatillos de flores masculinas y la corteza de las castañas.

Castañas

Fagaceae



Castanea sativa

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Fagales Engler. 1892

Familia: Fagaceae Dumort. 1829

Genero: Castanea

Especie: sativa

Ribes rubrum L. 1753

Es originaria de parte de Europa Occidental (Francia, Bélgica, Países Bajos, Alemania, norte de Italia y norte de España).

La planta es un arbusto caducifolio que suele alcanzar entre 1 y 1,5 m de altura, llegando ocasionalmente a los 2 m, con hojas de 5 lóbulos distribuidas en espiral en las ramas. Las flores son de un discreto color entre verde y amarillo, organizadas en racimos pendulosos de 4 a 8 cm y maduran produciendo unas bayas comestibles. Su fruto es la **grosella**, o más concretamente la "grosella roja", también conocida como "zarzaparrilla roja" o "corinto", una baya ácida y comestible de color rojo translúcido de entre 8 y 12 mm de diámetro, con entre 3 y 10 bayas en cada racimo.

Se cultiva principalmente para producir mermeladas y platos cocinados, en lugar de consumirse fresca. En Escandinavia se suele emplear en la elaboración de sopas y postres de verano, y en Alemania, Polonia y los Países Bajos se usa en diversos rellenos para tartas.

Grosella

Grossulariaceae



 alamy stock photo

EBRY42
www.alamy.com

Ribes rubrum

<http://c8.alamy.com/comp/EBRY42/northern-red-currant-ribes-rubrum-rote-versailler-ribes-rubrum-rote-EBRY42.jpg>

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Rosales Lindl. 1833

Familia: Grossulariaceae Dc. 1805

Genero: Ribes

Especie: rubrum

Ribes uva-crispa L. 1753

Oriundo de Europa, el noroeste de África y el sudoeste de Asia Menor

Arbusto de entre 1 a 3 m de altura, densamente ramificado y cubierto de espinas; las hojas son trilobuladas o pentalobuladas, profundamente crenadas, con las nervaduras bien marcadas. Las flores son acampanadas, axilares, surgen solitarias o en pares, pedunculadas. El fruto es una falsa baya comestible de apariencia pilosa y normalmente de color verde, aunque en ocasiones se dan variantes rojas y púrpura oscuro.

Las grosellas son bien conocidas en la elaboración de postres, como pasteles, batidos y crumbles. Se las suele conservar secas, en jarabe azucarado, como mermelada o encurtidas. También se utilizan para aromatizar bebidas y licores o elaborar vino de fruta.

Gooseberry

Grossulariaceae



Ribes uva-crispa

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Rosales Lindl. 1833

Familia: Grosulariaceae Dc. 1805

Genero: Ribes

Especie: uva-crispa

Ribes nigrum L. 1753

Originario de Europa oriental y central, pertenece al mismo género del grosellero común y se parece mucho a él.

El casis tiene hojas lobuladas, dentadas, cuyo envés es pálido con glándulas secretoras amarillas. Las flores del casis son rojizas en el interior y verdosas por fuera, arracimadas con cáliz veloso, de mayor tamaño que la corola.. Su fruto es la grosella negra o zarzaparrilla negra, una baya que nace en racimo de granos negros, pulposos, con piel lisa y aromáticos, envueltos por los cálices de las flores de donde salen. El zumo de grosella negra es negruzco, acidulado y aromático.

Científicamente, se ha demostrado que el aceite de semilla de grosellero negro tiene un moderado efecto inmunológico atribuible a su capacidad para reducir la producción de prostaglandina E2.

Grosella

Grossulariaceae



www.alamy.com - C977BT

Ribes nigrum

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Rosales Lind. 1833

Familia: Grossulariaceae Dc. 1805

Genero: Ribes

Especie: nigrum

Juglans regia L. 1753

Oriundo del Oriente Medio, su cultivo es milenario. Fue introducido en la Europa septentrional y occidental muy precozmente, quizá antes de la época romana y en el continente americano hacia el siglo XVII.

Como su nombre específico indica, el nogal es una planta regia, majestuosa, que alcanza los 25 o 30 m de altura y con una copa amplia que proyecta una sombra densa bajo su dosel. La corteza es gris plateada y agrietada longitudinalmente. Las hojas son caducas, alternas y compuestas por 5 a 9 hojuelas, siempre en número impar (imparipinnadas), ovaladas y de margen entero. Las flores están separadas en el mismo árbol; las femeninas pasan más desapercibidas por ser poco aparentes, pero las masculinas son más vistosas y se disponen en largos pedúnculos colgantes denominados amentos, para favorecer la dispersión del polen por el viento. El fruto es la nuez, que viene envuelta por una cubierta carnosa y verde que al madurar se seca y adquiere un tono pardo o morado

Con su madera se elaboran piezas de lujo, planchas, paneles, salpicaderos de autos, culatas de escopetas y revólveres, etc., y son famosos los retablos y coros de muchas catedrales hechos exclusivamente con ella.

Castilla

Juglandaceae



Juglans regia

<https://permaculturenews.org/wp-content/uploads/2016/11/The-Essential-Guide-to-Everything-you-Need-to-Know-about-Growing-Walnuts-Juglans-regia-01.jpg>

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Juglandales Engler. 1892

Familia: Juglandaceae A. Richard
ex kunth. 1824

Genero: Juglans

Especie: regia

Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch

Una especie nativa del sudeste de Estados Unidos. Introducida en Malta y este de Estados Unidos y cultivada en Sudáfrica, y otros países de Suramérica. En Argentina fue introducida desde Estados Unidos a fines del siglo XIX por el presidente Domingo Faustino

Es un árbol caducifolio y monoico que puede llegar a más de 40 m de altura, de corteza gris claro o parda y cubierta de escamas o exfoliaciones laminares. Las hojas, imparipinnadas, generalmente glabras o con pelos simples cortos, folíolos peciolados ovalo-lanceolados, habitualmente falcados, de ápice agudo, base asimétrica y margen finamente aserrado. Los amentos péndulos masculinos están compuestos por numerosas flores con estambres escasamente pilosos y con rabillo cubierto de tricomas glandulares. Inflorescencias femeninas en espigas terminales pauciflores. Fruto drupáceo en trima. La nuez, indehiscente, tiene color exterior canela, con la superficie suave y brillante, asurcada por trazos longitudinales anastomosados a penas marcados y de color más claro; tiene forma ovoide, cáscara de espesor milimétrico.

Los amerindios Kiowa usaban un decocción de la corteza como remedio contra la tuberculosis y los Comanches el polvo de hojas secas en fricciones contra la tiña.

La corteza y las hojas son astringentes. En México se usa la corteza para curar fiebres intermitentes y la dispepsia.

Nuez cascara de papel

Juglandaceae



Carya illinoensis

https://1.bp.blogspot.com/-zFLvYjU-S_s/WMJo-cD5X6I/AAAAAAAAAB9M/dQwxVJp174lg_4qP0h4prbEBmK5u4acFQCLcB/s1600/Pec%25C3%25A1n%2B-%2BCarya%2Billinoisensis%2B2.jpg

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Juglandales Engler. 1892

Familia: Juglandaceae A. Richard

ex kunth. 1824

Genero: Carya

Especie: illinoensis

Mentha spicata L. 1753

Nativa de Europa, de la región del mediterráneo.

Alcanza los 30 cm de altura. Las hojas le dan su nombre por su forma lanceolada (*spica* significa "lanza" en latín); son muy aromáticas, cerradas, glabras, pilosas por el envés. Las flores poseen un cáliz con cinco sépalos aproximadamente iguales y garganta glabra. La corola es lila, rosa o blanca, y muy glandulosa, de hasta 3 mm de largo. Las raíces son extensas e invasivas.

El uso medicinal de la hierbabuena es viejo, como lo demuestra su presencia en la Capitulare de villis vel curtis imperii, una orden emitida por Carlomagno que reclama a sus campos para que cultiven una serie de hierbas y condimentos incluyendo "mentam" identificada actualmente como *Mentha spicata*.

Hierbabuena

<http://www.naturalista.mx/taxa/62652-Mentha-spicata#Historia>

Lamiaceae o Labiatae



Mentha spicata

https://loghouseplants.com/plants/wp-content/uploads/2012/01/Mint_NativeSpearmint.jpg?w=640

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Lamiales Bromhead. 1838

Familia: Lamiaceae o Labiatae

Lindl. 1836

Genero: Mentha

Especie: spicata

Mentha piperita L. 1756

Es un híbrido estéril obtenido del cruce de la menta acuática (*Mentha aquatica*) y la hierbabuena (*Mentha spicata*), que ocasionalmente se produce espontáneamente en las regiones templadas de Europa. Por su riqueza en componentes aromáticos se cultiva artificialmente desde el siglo XVII, cuando por primera vez se obtuvo de manera controlada en Inglaterra.

es una planta vivaz, con tallos muy ramificados, de entre 30 y 70 cm de altura de sección cuadrangular, que nace de un rizoma subterráneo del que brota un extenso sistema radicular. Las hojas son pecioladas, opuestas, ovaladas, entre 4 y 9 cm de largo y 2 y 4 cm de ancho, con el ápice agudo y los márgenes dentados, con el haz de color verde oscuro finamente nervado de rojo en un patrón pinnado. Tanto hojas como tallos suelen ser ligeramente vellosos.

De las axilas foliares brotan los tallos florales en los que desde comienzos del verano aparecen inflorescencias terminales en forma de espiga, con las flores dispuestas en verticilastros sobre el eje floral. Son pequeñas, de hasta 8 mm, con la corola tetralobulada, de color púrpura o rosado.

La menta piperita se consume como bebida en infusión. Se utiliza como hierba aromática. Es el aroma más usado para caramelos, chicles, helados y otras preparaciones de repostería aromatizadas con menta. Se utiliza también para aderezar ensaladas, sopas, carnes de caza y de cordero; en la gastronomía inglesa la salsa de menta, elaborada con las hojas frescas, vinagre, azúcar y un gelificante, ocupa un lugar prominente. Los licores a base de menta son también numerosos.

Menta

https://es.wikipedia.org/wiki/Mentha_%C3%97_piperita

Lamiaceae o Labiatae



Mentha piperita

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Lamiales Bromhead. 1838

Familia: Lamiaceae o Labiatae

Lindl. 1836

Genero: Mentha

Especie: piperita

Thymus vulgaris L. 1753

Origen: Región mediterránea.

Arbustillo bajo, de 15 a 40 cm de altura. Las hojas son muy pequeñas, de unos 6 mm de longitud; según la variedad pueden ser verdes, verdes grisáceas, amarillas, o jaspeadas. Las flores aparecen de mediados de primavera hasta bien entrada la época estival y se presentan en racimos terminales que habitualmente son de color violeta o púrpura aunque también pueden ser blancas.

Esta planta despide un intenso y típico aroma, que se incrementa con el roce. En jardinería se usa como manchas, para hacer borduras, para aromatizar el ambiente, llenar huecos, cubrir rocas, para jardines en miniatura, etc. También puede usar las ramas secas con flores para añadir aroma y textura a cestos abiertos. Es una de las hierbas más utilizadas como condimento, probablemente debido a sus propiedades digestivas.

Tomillo

Lamiaceae o Labiatae



Thymus vulgaris

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/1/12/Thymus_vulgaris_-_K%C3%B6hler%E2%80%93s_Medizinal-Pflanzen-271.jpg/240px-Thymus_vulgaris_-_K%C3%B6hler%E2%80%93s_Medizinal-Pflanzen-271.jpg

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Lamiales Bromhead. 1838

Familia: Lamiaceae o Labiatae

Lindl. 1836

Genero: Thymus

Especie: vulgaris

Origanum vulgare L. 1753

Varias especies del género *Origanum* son nativas de la zona mediterránea y todas ellas son tratadas como especia. En las leyendas mitológicas se dice que Afrodita, diosa del amor y el romanticismo, fue la que plantó el primer orégano y le dio la fragancia que actualmente posee.

La planta forma un pequeño arbusto achaparrado (grueso y bajito) de unos 45 cm de alto. Los tallos, que a menudo adquieren una tonalidad rojiza, se ramifican en la parte superior y tienden a deshojarse en las partes más inferiores. Las hojas surgen opuestas, ovales y anchas de entre 2-5 cm, con bordes enteros o ligeramente dentados y con vellosidad en el haz. Las diminutas flores, de color blanco o rojo, que nacen en apretadas inflorescencias terminales muy ramificadas están protegidas por diminutas hojillas de color rojizo.

Toda la planta posee unas pequeñas glándulas donde está contenida la esencia aromática, de color amarillo limón, compuesta por un estearopteno y dos tipos de fenoles, principalmente carvacrol y en menor proporción timol

Su actividad antioxidante, antimicrobiana y, en estudios bastante primarios, antitumoral, antiséptica y también se la considera tónica y digestiva.

Orégano

Lamiaceae o Labiatae



Origanum vulgare

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Lamiales Bromhead. 1838

Familia: Lamiaceae o Labiatae

Lindl. 1836

Genero: Origanum

Especie: vulgare.

Origanum majorana L. 1753

Es originaria de las tierras que bordean el Mediterráneo oriental, aunque está muy extendida en cultivo y en algunos lugares es subespontánea, en zonas de climas soleados y secos parecidos a los de su origen.

Es una planta herbácea, vivaz, que puede ser algo leñosa en la base. Las hojas son aovadas, de margen entero, opuestas, de color blanquecino por ser lanuginosas, lo que la diferencia del orégano, que las tiene verdes y casi lampiñas. En la época de floración la planta desarrolla tallos erectos, de hasta 60 cm de altura, en cuyo extremo aparecen las flores, muy pequeñas, típicamente labiadas, blancas o rosadas, reunidas en inflorescencias cimosas provistas de brácteas blanquecinas, muy apretadas, que les dan apariencia globulosa. Estas brácteas son las que contienen la mayor riqueza en aceite esencial, y son la parte que se recolecta para ser usada como especia. Las semillas, en número de cuatro en cada fruto, son núculas redondeadas, menudas y rojizas.

Esta hierba aromática se utiliza como condimento, sola o en combinación con otras hierbas o especias. Se puede consumir fresca o seca y su uso está muy extendido en el entorno del Mediterráneo. Es un ingrediente común en el aderezo de salchichas, quesos y en las salsas de la cocina italiana.

Mejorana

Lamiaceae o Labiatae



Origanum majorana

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Lamiales Bromhead. 1838

Familia: Lamiaceae o Labiatae

Lindl. 1836

Genero: Origanum

Especie: majorana

Oncinum basilicum

Nativa de Irán, India y otras regiones tropicales de Asia, que lleva siendo cultivada varios milenios.

Es una planta anual herbácea que presenta los tallos erguidos que puede alcanzar una altura de 60 cm. Las hojas están provistas de pecíolo, son ovalado-lanceoladas, de dimensiones muy variables según la especie igual que el color que varía del verde intenso al verde oscuro al morado o al púrpura según las variedades. Las hojas son muy ricas en aceites esenciales que le otorgan su característico aroma.

Normalmente las flores son blancas o rosáceas asociadas en espigas, con el labio superior lobulado. Florece en verano.

La albahaca se puede utilizar como infundido para la indigestión, el resfriado, la influenza, el dolor de cabeza, las náuseas, los calambres abdominales, el nerviosismo, la depresión. Las gárgaras con infusión de albahaca alivian el dolor de garganta. Unida al agua del baño tonifica y perfuma la piel además de dejar un agradable perfume.

Albahaca

Lamiaceae o Labiatae



Ocimum basilicum

http://img00.elicriso.it/es/plantas_medicinales/albahaca/ocimum_basilicum.jpg

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Lamiales Bromhead. 1838

Familia: Lamiaceae o Labiatae

Lindl. 1836

Genero: Ocimum

Especie: basilicum

Rosmarinus officinalis L: 1753

El romero es una planta originaria de la región mediterránea. Etimología: el nombre científico "Rosmarinus" parece ser que deriva, bien de las palabras latinas "Ros": Rocío y "Marinus": Marino, por ser especie que no suele alejarse en demasía de las zonas costeras; o bien de los vocablos griegos "Rhops": Arbusto y "Myrinos": Aromático.

Arbusto perenne de hasta 2 metros. Hojas firmes, verde oscuras por la haz y blanquecinas por el envés, provistas de abundantes glándulas de esencia. Flores de color azul o violáceo pálidos con los estambres más largos que los pétalos y el labio superior de la corola curvado. Fruto seco con semillas menudas.

Se emplea como condimento y también en medicina y en perfumería. El famoso alcohol de romero se ha usado también desde antiguo para aliviar las partes doloridas o las fatigas musculares. De sus hojas se obtiene el "agua de la reina de Hungría", para perfumería y también un agua destilada que se utiliza como colirio, la esencia puede usarse para combatir dolores reumáticos.

Romero

Lamiaceae o Labiatae



Rosmarinus officinalis

<https://www.rustica.fr/images/ap110707-087-l720-h512-c.jpg>

Categorías taxonómicas

Reino: Plantae

Division: Magnoliophyta

Cronquist. Takht. & Zimmerm. 1966

Clase: Magnoliopsida. Cronquist.

Takht. & Zimmerm. 1966

Orden: Lamiales Bromhead. 1838

Familia: Lamiaceae o Labiatae

Lindl. 1836

Genero: Rosmarinus

Especie: officinalis