



*Manihot esculenta* Crantz - Yuca

Adriano Sanin E.



*Theobroma cacao* L. - Cacao

Adriano Sanin E.



*Persea americana* Mill - Aguacate

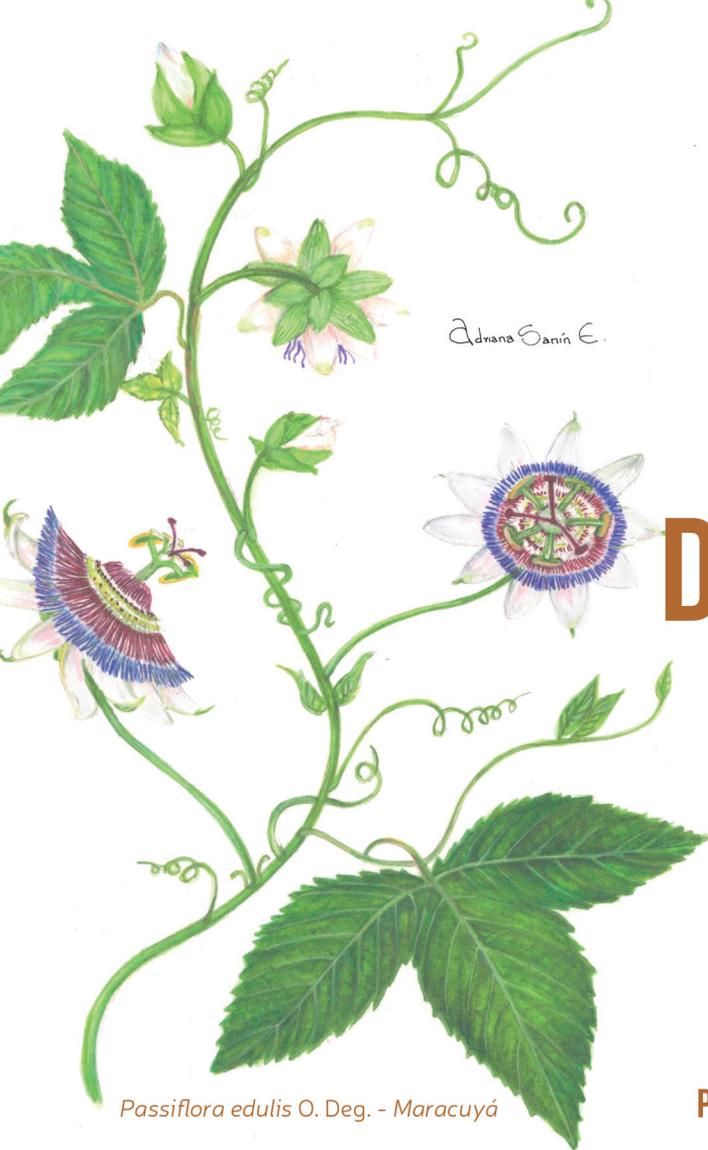
Adriano Sanin E.



Adriano Sanin E.

*Phaseolus vulgaris* L. - Frijol

# LAS FLORES IGNORADAS DE LAS PLANTAS COMESTIBLES



*Passiflora edulis* O. Deg. - Maracuyá

POR: FELIPE ALFONSO CARDONA NARANJO  
PROFESOR FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES.  
DIRECTOR DEL HERBARIO.



*Solanum tuberosum* L. - Papa

*Algunas flores sobresalen por su valor ornamental y son fuente de admiración e inspiración; otras menos llamativas asombran con sus detalles, al aumentarlas con una lupa. En este reportaje gráfico resaltamos cualidades de las flores de plantas de uso habitual en la alimentación, que muchas veces pasamos por alto.*



La flor, órgano responsable de la reproducción vegetal, ha desarrollado a través de la evolución diversas estrategias para transportar el polen de una flor a otra y lograr la fecundación. Para cumplir con esta función vital, se evidencia una amplia variación en las formas de sus órganos: sépalos (cáliz), pétalos (corola), estambres (Androceo, estructura masculina) y pistilos (Gineceo, estructura femenina).

Gracias a las múltiples formas, colores y aromas, algunas flores sobresalen por su valor ornamental y son fuente de admiración e inspiración para los seres humanos; otras flores, menos llamativas, pero no menos importantes en su función biológica, asombran con la simple observación de los detalles que permite alcanzar una lupa, o haciéndonos conscientes de que las plantas que usamos en la medicina, alimentación y la industria, también poseen bellas flores.

El Herbario de la Universidad de Antioquia resalta, a través de ilustraciones, las cualidades de las flores observadas en plantas de uso habitual en la alimentación de países de América tropical y cuyas flores hemos pasado por alto.

### **Aguacate**

Nombre científico: *Persea americana* Mill

Se cree que *Persea* fue un nombre usado por Teofrasto e Hipócrates para denominar un árbol egipcio; americana, se refiere al origen de la planta.

Originario de México o Sudamérica, el aguacate produce flores de 1 cm de diámetro, conformadas por seis tépalos (estructuras no diferenciadas en sépalos y pétalos) de color verde-amarillo, nueve estambres en dos filas y estaminodios productores de néctar.



*Persea americana* Mill - Aguacate

## Yuca o mandioca

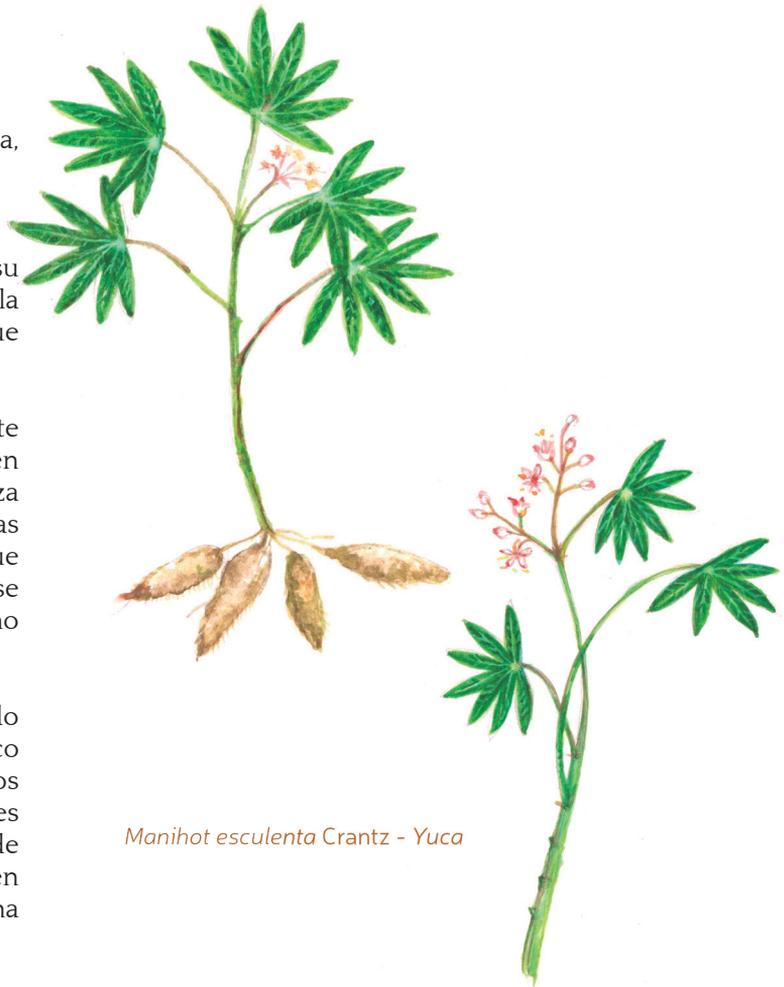
Nombres para la yuca: Yuca (negrita, brava, mona, dulce, llanera...), Mandioca.

Nombre científico *Manihot esculenta* Crantz

El nombre del género *Manihot* al parecer tiene su origen en el nombre indígena (Tupi-Guaraní) de la planta en Brasil; *esculenta* es un adjetivo del latín que significa comestible.

Esta planta es nativa de Sudamérica y es ampliamente cultivada en los trópicos. Las flores de la yuca tienen una condición particular, pues por su naturaleza presenta flores con sexos separados, las masculinas (que solo producen polen) y las femeninas (que solo producen óvulos). Ambos tipos de flores se generan en el mismo individuo y tienen un tamaño aproximado de 5 mm.

Tanto las flores productoras de esperma (transportado en el polen) y óvulos, están conformadas por cinco pétalos de color verde claro y rojo-violeta, dispuestos en forma simétrica simulando una estrella. Las flores masculinas contienen diez estambres encargados de la producción del polen y las flores femeninas tienen un ovario con tres cavidades y un óvulo en cada una de ellas.



*Manihot esculenta* Crantz - Yuca

## Frijol

Nombre científico: *Phaseolus vulgaris* L.

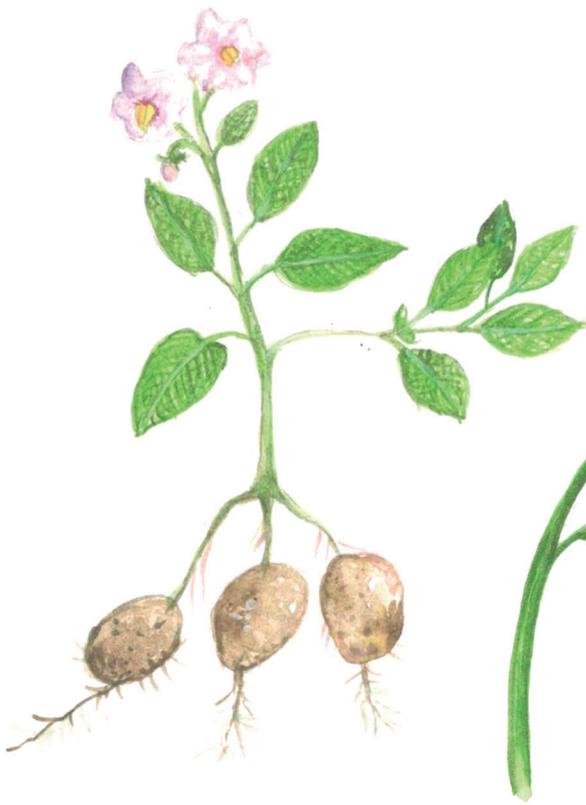
*Phaseolus* es un nombre asignado por los griegos para algunos tipos de frijoles; *vulgaris* viene del latín: común, frecuente, ordinario.

El frijol, originario de América del sur, se conoce con aproximadamente 785 nombres comunes, también posee hasta mil clases diferentes. La clase de frijol denominado cargamanto en Antioquia posee flores de color blanco y amarillas.

Las flores del frijol son de aproximadamente 1,5 cm de largo, presentando simetría bilateral (dos mitades iguales), poseen 5 pétalos; dos superiores denominados estandartes, dos horizontales denominados alas y uno inferior llamado quilla, esta última envuelve las estructuras reproductivas que están conformadas por 10 estambres (portador de polen) y un pistilo (portador de ovarios).



*Phaseolus vulgaris* L. - Frijol



*Solanum tuberosum* L. - Papa



### Papa

Nombre científico: *Solanum tuberosum* L.

La palabra *Solanum* según algunos autores deriva de la palabra latina *solari*, que significa consuelo, alivio al miedo, aludiendo a las propiedades calmantes atribuidas a algunas de las especies. El adjetivo *tuberosum*, alude a la formación de tubérculos en las raíces.

La papa es nativa del oeste de Sudamérica y se cultiva en casi todo el mundo. Posee flores blancas con una corola tubular (campanas pendulares) de color blanco, amarillo o violáceo, los pétalos miden entre 2 y 4 cm de diámetro, con cinco estambres de anteras amarillas y un pistilo.



*Passiflora edulis* O. Deg. - Maracuyá

### Maracuyá

Nombre científico:

*Passiflora edulis* fo. *flavicarpa* O. Deg

El nombre genérico está compuesto por las palabras pasión y flor (flor de la pasión). Todo apunta a que este nombre tiene un origen simbólico por la pasión de cristo, donde las partes florales representan este acontecimiento como se explica en la descripción siguiente. La palabra *edule* de origen latino, significa comestible.

Esta planta nativa de América tropical, posee flores con pétalos de color blanco, con una corona de filamentos blancos y violeta (corona de espinas), cinco estambres (son las cinco heridas) y el gineceo forma una columna con tres lóbulos (los clavos en la cruz).

## Cacao

Nombre científico: *Theobroma cacao* L.

El nombre *Theobroma* está compuesto por las palabras griegas theo (dios), y broma (alimento, manjar), y se puede interpretar como alimento de los dioses; cacao es probablemente un nombre azteca.

El cacao es originario de las tierras bajas de América tropical, fue reportado por Hernán Cortés en el año 1519 como la bebida principal de los Aztecas. Se extraen de esta planta productos como la manteca de cacao, cosméticos, perfumería y medicina.

Las flores, de unos 7 cm, crecen sobre el tallo en agrupaciones llamadas inflorescencias. Los sépalos tienen forma de pétalos y son de color blanco, los pétalos son también blancos con dos franjas rojo-violeta en la base, y amarillos en el extremo superior, tienen 10 estambres y un pistilo.



*Estas ilustraciones hacen parte de una colección de 200.000 especímenes que reposan en el Herbario de la UdeA, un referente para el estudio de la flora de América tropical y un patrimonio cultural, patrimonio natural, fuente de información y centro de formación.*

*Theobroma cacao* L. - Cacao

Ilustraciones Adriana María Sanín Escobar.  
Herbario Universidad de Antioquia.