Calabaza (Cucurbita moschata)

DESCRIPCIÓN

Es una planta herbácea anual de hábito subarbustivo, rastrero o trepador; presenta tallos con textura vellosa, hojas anchas y ásperas con márgenes que se asemejan a dientes pequeños, zarcillos con ramificaciones que le permiten trepar, flores femeninas y masculinas separadas de color amarillo o naranja. Sus frutos son rígidos y varían entre tonalidades verde y café, sus semillas son planas de forma elíptica, y su pulpa es de tonos verdes o amarillos y con sabor dulce.

TAXONOMÍA

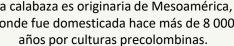
Clase: Magnoliopsida

Reino: Plantae

ORIGEN

La calabaza es originaria de Mesoamérica, donde fue domesticada hace más de 8 000 **División:** Magnoliophyta

Orden: Fabales Familia: Fabaceae **Género:** Phaseolus **Especie:** Phaseolus vulgaris L.





DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA



DISPONIBILIDAD ESTACIONARIA

Entre mayo y noviembre en Perú, con cosechas principales de octubre a diciembre, aunque en zonas cálidas puede encontrarse casi todo el año.

SEMILLA



FLOR



HÁBITAT

La calabaza se adapta a climas templados y cálidos, desde el nivel del mar hasta los 3 500 msnm. en suelos bien drenados y ricos en materia orgánica. Crece en huertos, valles y chacras, con buena exposición solar.

USOS

Su fruto es utilizado como alimento humano, es aprovechado principalmente en platillos tradicionales y dulces; Además, puede ser usado como animal de forraje. El fruto también se utiliza como elemento decorativo en festividades mexicanas como Día de muertos y en estadounidenses como Halloween. Sus semillas son utilizadas para consumo humano, comúnmente tostadas o en platillos. Las flores y las guías tiernas son consumidas por humanos, además, las flores también son de uso medicinal. Las hojas son aprovechadas para uso medicinal, se aplican en cataplasmas para lesiones dérmicas. La raíz también se utiliza con finos medicamentos, principalmente como antiparasitario, aunque también hay reportes para enfermedades renales y dermatitis.







VARIEDADES

Las principales variedades de calabaza son Cucurbita maxima, de frutos grandes y redondos; Cucurbita moschata, de forma alargada y sabor dulce; y Cucurbita pepo, que incluye calabazas pequeñas y zapallitos. Estas se diferencian por su tamaño, forma, color y usos culinarios.





