**Papa criolla**

Pertenece a la familia Solanácea, serie tuberosa, de las cuales Colombia es centro de origen de 4 especies entre las que se destacan comercialmente la *solanum tuberosum spp.* *Andigena* y la *solanum phureja* (papa criolla).

**Mazorca**

Fruto de algunas plantas, especialmente del maíz, que se presenta formando una espiga grande de granos gruesos y apretados

**Cebolla larga**

Planta de huerta liliácea, con tallo hueco, hojas largas y cilíndricas, flores de color blanco verdoso y raíz fibrosa que nace de un bulbo esferoidal, blanco o rojizo, formado por capas tiernas y jugosas, de olor fuerte y sabor más o menos picante.

**Guasca**

Galinsoga parviflora, es una especie de hierba de la familia Asteraceae, conocida como guascas en Colombia Es una planta herbácea anual. Los tallos son de color verde pálido, muy ramificado desde la base, más o menos erecto y alcanzan entre 20 y 70 cm de altura se utiliza como una hierba de especia

**Cilantro**

Planta herbácea, de 30 a 60 centímetros de altura y flores rojizas. Sus semillas y hojas son muy aromáticas y se usan como condimento. La semilla de esta planta es la especia coriandro y la hoja es la hierba cilantro. El follaje es muy fino parecido al perejil, pero de sabor dulce-almizcleño.

**Alcaparras**

Arbusto originario de la región mediterránea, más conocido por sus capullos comestibles, las alcaparras, que normalmente se consumen encurtidas.  
Con ramas colgantes que pueden alcanzar 1 m o más de longitud, posee hojas gruesas y redondeadas.

**Cebolla roja**

Allium cepa, comúnmente conocida como cebolla, es una planta herbácea bienal perteneciente a la familia de las amarilidáceasde tonalidad rojiza y morada también podemos encontrar otro tipo de cebollas pero de tonalidad blanca pero de la misma familia

**Pimentón**

Pimentón o ají de color es un bulbo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos.

**Apio**

Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas.

**Papa sabanera**

La papa sabanera tiene corteza morada y es normalmente de un tamaño bajo a diferencia de otro tipo de papas

**Arveja**

La arveja, también llamada guisante o chícharo es la pequeña semilla comestible de la planta que se cultiva para su producción. Las arvejas proceden de la familia de las leguminosas y crecen escondidos en vainas que pueden alcanzar hasta los 10 cm.

**Habas**

El haba o habichuela (Vicia faba) es una planta herbácea, anual, de tallos erectos, cultivada en todo el globo por sus semillas, empleadas en gastronomía. Da su nombre a la familia de las fabáceas, de la cual es la especie tipo.

El haba tiene porte recto y erguido, con tallos fuertes y angulosos de hasta 1,6 metros de altura. Muestra hojas alternas de color verde, paripinnadas y compuestas, con foliolos anchos de forma ovalada.

Las semillas inmaduras se consumen como legumbre o secas como menestra. Son ricas en carbohidratos y proteínas.

**Cubio**

Planta herbácea, de crecimiento erecto, habito rastrero y con follaje compacto, Hojas delgadas, Tubérculo órgano aprovechable, de forma cónica y color oscuro, de sabor agrio

**Hibia**

Un tubérculo almidón de color morado de un tamaño considerablemente pequeño, la Hibia se utiliza en sopas, debido a su aspecto atractivo y único.

**Chuguas**

Las chuguas son unos tubérculos que se conocen también como rubas, ollucos o papa lisa

**Poleo**

El poleo, también llamado menta poleo, es una de las especias más conocidas del género Menta.

**Repollo**

El repollo o col, es una planta comestible de la familia de las Brasicáceas. Es una herbácea bienal

De consistencia gruesa y sus hojas están compuestas mayormente por un compuesto parecido al tallo de otras plantas

**Guanábana**

La Annona muricata, guanábana o graviola, es un árbol de hoja perenne endémico del Caribe, México, Centro y Sudamérica, estrechamente relacionado con la chirimoya. Se cultiva, como esta, por su fruto, de cáscara verde y áspera con puntas filosas en su estado de maduración y sabor muy dulce.