

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS**

ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMIA



**“FAMILIA LILIACEAE: CEBOLLA,
CEBOLLITA CHINA, AJO Y PORO”**

**MONOGRAFIA SOMETIDA A CONSIDERACION DEL JURADO
EVALUADOR DEL EXAMEN DE SUFICIENCIA PROFESIONAL DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE UCAYALI, PARA OPTAR EL TITULO DE:**

INGENIERO AGRÓNOMO

GINO FREDY PIZANGO HUAMAN

PUCALLPA – PERU

2017

DEDICATORIA

A mi querida madre Regina Huamán
Trinidad en reconocimiento de su sacrificio
y su apoyo indesmayable en el logro de mis
objetivos.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Nacional de Ucayali, a todos los docentes de la Facultad de Ciencias Agropecuarias; por brindarme las facilidades de superación profesional.

A mis amigos y compañeros de estudios por compartir momentos inolvidables, y todas aquellas personas que me brindaron su apoyo.

Esta monografía fue aprobada por el jurado evaluador del Examen de Suficiencia Profesional de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Ucayali, como requisito para optar el título de Ingeniero Agrónomo.

Ing. M.Sc. Javier Amacifuen Vigo

Presidente

Ing. M.Sc. Antonio López Ucariegue

Secretario

Ing. M.Sc. Héctor Arbildo Paredes

Miembro

Gino Fredy Pizango Huamán

Candidato

INDICE

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Acta de Aprobación.....	iv
Índice	v
Resumen.....	vi
Abstract.....	vii
Índice de cuadro	vii
Índice de figuras	ix
I. Introducción	01
II. Familia Liliaceae, cebolla, cebollita china, ajo y poro	
03	
2.1. Cebolla (<i>Allium cepa</i>)	03
2.2. Cebollita china (<i>Allium fistulosum</i>)	34
2.3. Ajo (<i>Allium sativum</i>)	59
2.4. Poro (<i>Allium porrum</i>).....	71
I I I . C o n c l u s i o n e s	
8 8	
I V . R e c o m e n d a c i o n e s	
8 9	
V . B i b l i o g r a f í a	
9 0	

RESUMEN

La familia Liliaceae tiene varios géneros comestibles de importancia económica como la cebolla, la cebollita china, el ajo y el poro.

La cebolla *Allium cepa*, presenta un sistema radicular formado por raicillas fasciculadas, poco profundas, que salen del tallo y presenta numerosos nudos y a partir de éstos salen las hojas. Las hojas tienen dos partes una basal, formada por vainas foliares engrosadas con acumulación de sustancias de reserva, y otra terminal que es la parte verde y fotosintética.

El ajo es una planta exótica, herbácea, anual, el bulbo llamado vulgarmente "cabeza" compuesto de varios bulbillos llamados "dientes" que están cubiertos cada uno de una túnica muy delgada, seca y blanquecina. El olor del ajo es más fuerte y más difusible y con olor se deje sentir a distancia.

La cebollita china es una planta, cuyas raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes, cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une con la base de las demás hojas, formando un pseudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. En gusto y en olor es muy semejante a la cebolla blanca.

Finalmente, el poro *Allium porrum*, se cultiva como la cebolla y el ajo, por sus hojas, bulbos y flores comestibles y se caracteriza por producir bulbos con el aspecto de un ajo, pero de tamaño mucho mayor.

Palabras claves: cebolla, cebollita china, ajo, poro.

ABSTRACT

The onion *Allium cepa*, are cultivated as food, has a root system formed by fasciculate, whitish, shallow, root leaves that leave the stem or caulinar disk that has numerous knots and leaves leaves. The leaves have two parts a basal, formed by leaf sheaths thickened with accumulation of reserve substances, and another terminal that is the green part and photosynthetically. Garlic is an exotic, herbaceous, annual plant, the bulb commonly called HEAD is composed of several bulbs called TEETH, each covered in a very thin, dry and whitish robe. The smell of garlic is stronger and more diffusible and smell can be felt at a distance. Garlic, contains mucilage, sugar, sulfur, salts and a yellow volatile oil very acrid and very strong flavor. This oil is attributed the exciting properties of the bulb. The Chinese onion, whose roots occur at the base of the stem, are fasciculate and not abundant, each leaf has a long and fleshy base, which joins with the base of the other leaves, forming a pseudotallo, wrapped in thin sheets or tunics, And the exterior is dry. In taste and smell it is very similar to white onion; This does not form true bulbs but a thickening of the set of its leaves in its base very similar to leek; With respect to the onion of leaf or ciboulette, consumes its white and fleshy stem but not its leaves. The pore *Allium porrum*, is cultivated with the onion and the garlic. It is cultivated by its leaves, bulb and edible flowers and is characterized by producing bulbs with the appearance of a garlic, but of much greater size.

Keywords. Onions, Chinese onion, garlic, pore.