



## HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

### CALABACÍN

*Cucurbita pepo* es el nombre científico de una especie de plantas [cucurbitáceas](#) originaria de [Mesoamérica](#) y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (*Cucurbita maxima*, *C. moschata*, *C. argyrosperma*) forman [un grupo](#) de especies de calabazas cuyas variedades cultivadas, de las que se cosecha su fruto maduro o inmaduro, poseen usos culinarios indistinguibles (son los **zapallos, calabacines, zapallitos, zapallo americano, auyamas, ahuyamas, pipianes, ayotes**, etc). En su región de origen posee variedades silvestres (*Cucurbita pepo fraterna*,<sup>23</sup> *Cucurbita pepo* var. *texana*,<sup>23</sup> *Cucurbita pepo* var. *ozarkana*;<sup>23</sup> las 3 podrían ser encontradas bajo un nombre binomial: *Cucurbita fraterna*, *C. texana*, *C. ozarkana*) de las que incluso desde varios kilómetros puede llegar el polen a las variedades cultivadas de su propia especie haciendo que sus semillas se desarrollen como plantas de frutos amargos y no comestibles. No hibrida con las demás especies.



#### Índice

- [1Clasificación y descripción](#)
- [2Distribución](#)
  - [2.1Origen](#)
- [3Ambiente](#)
- [4Estado de conservación](#)
- [5Taxonomía y variedades](#)
- [6Referencias](#)

## Clasificación y descripción[[editar](#)]

Plantas rastreras, compactas o subarbusivas, anuales, monoicas; pubescentes-escabrosas: hojas anchamente ovado-cordadas a triangular-cordadas de 20 x 35cm, con o sin manchas blancas, a menudo profundamente 3-5 lobuladas; márgenes denticulados a serrado-denticulado. Zarcillos, simples y poco desarrollados en los tipos subarbusivos. Flores pentámeras, solitarias, axilares, las masculinas con pedicelos de 7-20 cm de largo, cáliz campanulado de 9-12 mm, sépalos lineares, de 12 x 2 mm, corola tubular-campanulada, de 5-10cm de largo, dividida hasta un tercio o más de su longitud; 3 estambres. Flores femeninas con pedicelos robustos, sulcados, de 2-5 cm; ovario globoso, ovoide, cilíndrico, liso costado o verrucoso, multilocular; cáliz muy reducido: frutos de tamaño muy variable y formas diversas, fuertemente costillados, con frecuencia verrucosos, cáscara rígida, de coloración diversa, verde clara a oscuro, liso o diminutamente moteada en crema o verde contrastando con amarillo, anaranjado o bicolor; pulpa de color crema a amarillenta o anaranjada pálida, de suave y no amarga a fibrosa y amarga, semillas numerosas, elípticas, levemente comprimidas, de 3 -20 x 4-12 mm.<sup>4</sup>

## Distribución[[editar](#)]

La calabaza es considerada[[¿por quién?](#)] por los botánicos, una de las primeras especies domesticadas. De acuerdo con los registros arqueológicos, los restos más antiguos de las formas domesticadas de este grupo, han sido encontrados en México, en el Valle de Oaxaca (8750 a.c.-700 d.c) y en las cuevas de Ocampo, Tamaulipas (7000-5000 a.c). Algunos cultivares llegaron a Europa después de 1492. Su presencia en los Estados Unidos es también muy antigua y en algunos casos mayor a la atribuida a los restos de otros cultivos importantes domesticados más al sur.<sup>5</sup>

De manera tradicional, la calabaza se cultiva en América del Norte, América central y algunas partes de América del Sur. En México se encuentra prácticamente en todo el país, de forma tradicional forma parte del sistema milpa, donde se asocia la calabaza con maíz, frijol haba y calabaza. Existen variedades nativas que crecen desde muy cerca del nivel del mar y en climas semisecos, como el llamado “*Tsol* “ en Yucatán, hasta otras que se cultivan en altitudes mayores los 2000 m , como los guiches en Oaxaca.<sup>4</sup>

## Origen[[editar](#)]

*Cucurbita pepo* es nativa del sur de Norteamérica y Mesoamérica<sup>678</sup> y fue cultivada en ese territorio por miles de años.<sup>98</sup> Las formas cultivadas fueron domesticadas dos veces independientemente a partir de variedades silvestres presentes en el noreste de México<sup>108</sup> y Texas, Estados Unidos.<sup>11128</sup>

*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](#) (Tamaulipas), datados hacia el 5000 a. C.<sup>131415</sup>

Su cultivo se extendió hacia el norte por todo México, luego [Texas](#) y el valle del [río Misisipi](#), hasta [Illinois](#), el este de [Florida](#), y posiblemente hasta [Maine](#).<sup>16</sup>

Hacia el 2000 a. C. ya se utilizaba en [Misuri](#) (Estados Unidos).<sup>17</sup>

Luego de los viajes de [Colón](#) se extendió su cultivo a Europa, donde fueron muy populares sus variedades para consumir el fruto inmaduro como verdura de estación casi

desplazando en su totalidad los calabacines de *Lagenaria siceraria*, y de allí al resto del mundo.

## Ambiente[[editar](#)]

---

Este cultivo es común en áreas de climas templados y fríos, aunque existen variedades que se cultivan a nivel de mar. Para su desarrollo vegetativo se requiere una temperatura de 25-30 °C y para la floración de 20-25 °C. La planta es exigente en cuanto a humedad. La luminosidad es importante, especialmente durante los periodos de crecimiento inicial y floración. La deficiencia de luz provoca una disminución del número de frutos, así mismo, la intensidad lumínica determina la relación final de flores estaminadas y pistiladas. Se adapta a diferentes tipos de suelo, sin embargo es una planta que requiere gran cantidad de materia orgánica. Los valores de pH óptimos oscilan entre 5.6 y 6.8 .Es una especie medianamente tolerante a la [salinidad del suelo](#) y del agua de riego.<sup>5</sup>

## Estado de conservación[[editar](#)]

---



Calabacín frito (España).

Actualmente se conocen ocho grupos de cultivares comestibles para la especie. Se cultivan para ser consumidos al madurar y algunos son empleados como forraje. Aunque es común que en Mesoamérica se manejen diferentes variedades en cultivo, los más difundidos en las diversa regiones del mundo son el tipo "Cocozzelle" y el "Zucchini" de origen reciente. El cultivo de esta especie es a cielo abierto y en algunas regiones en invernadero, se cultiva tanto en milpas y huertos (junto a maíz y frijol) como en sistemas de manejo más intensivos asociada a otras hortalizas y en monocultivos de dimensiones variables.<sup>4</sup>

México constituye un acervo genético importante de esta especie. La cual puede representar una fuente importante de información genética para el mejoramiento de las especies cultivadas. Es una especie ampliamente distribuida en México y algunos países del mundo. No es una especie que se encuentre bajo alguna categoría de riesgo.

## Taxonomía y variedades[[editar](#)]

---



Calabacín tipo *Zucchini* amarillo.

3 subespecies:<sup>31810</sup>

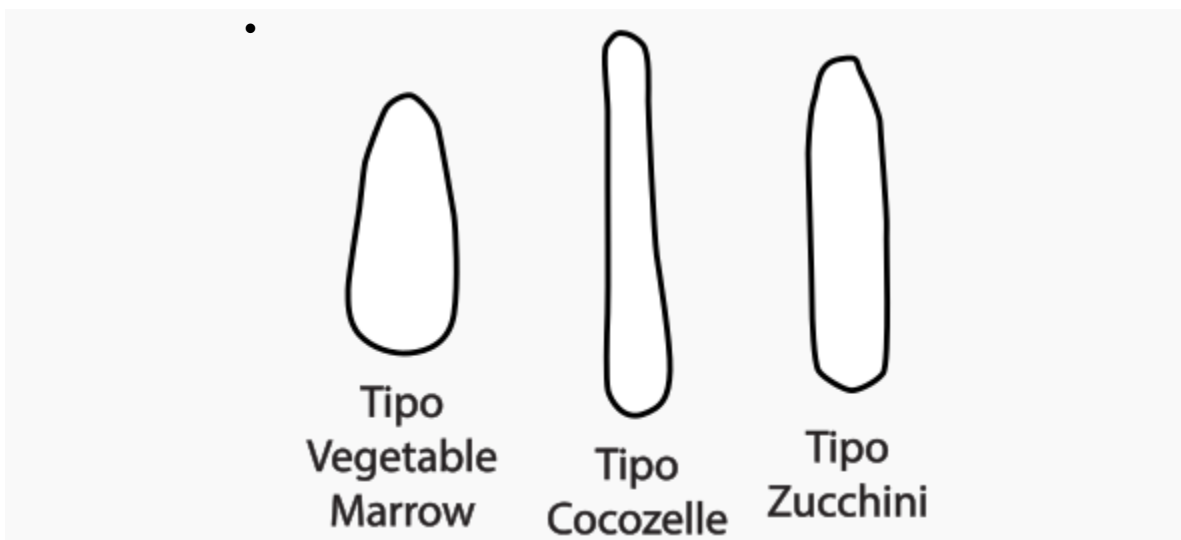
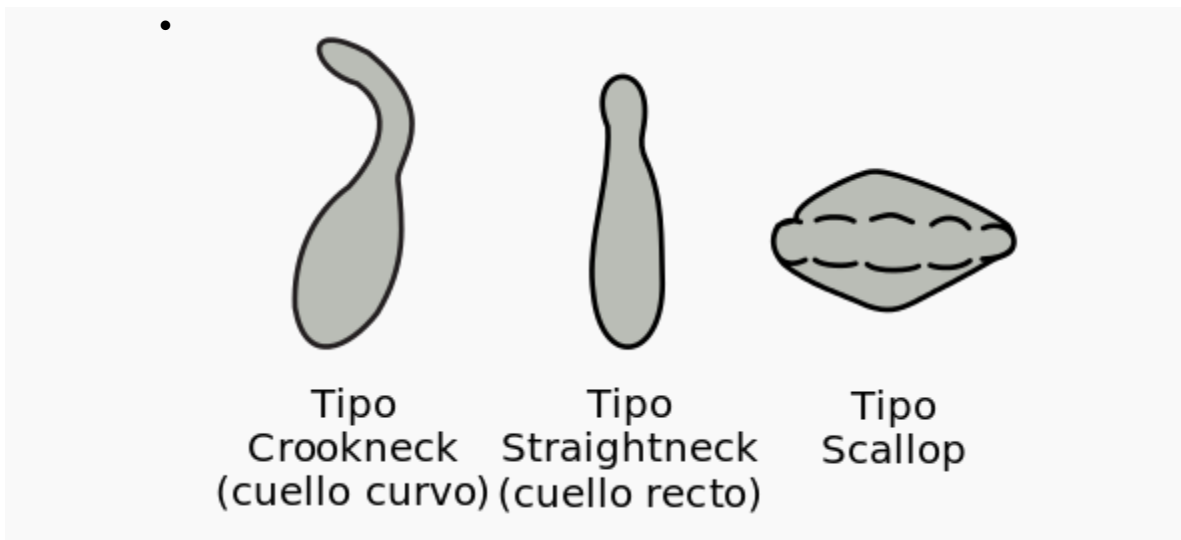
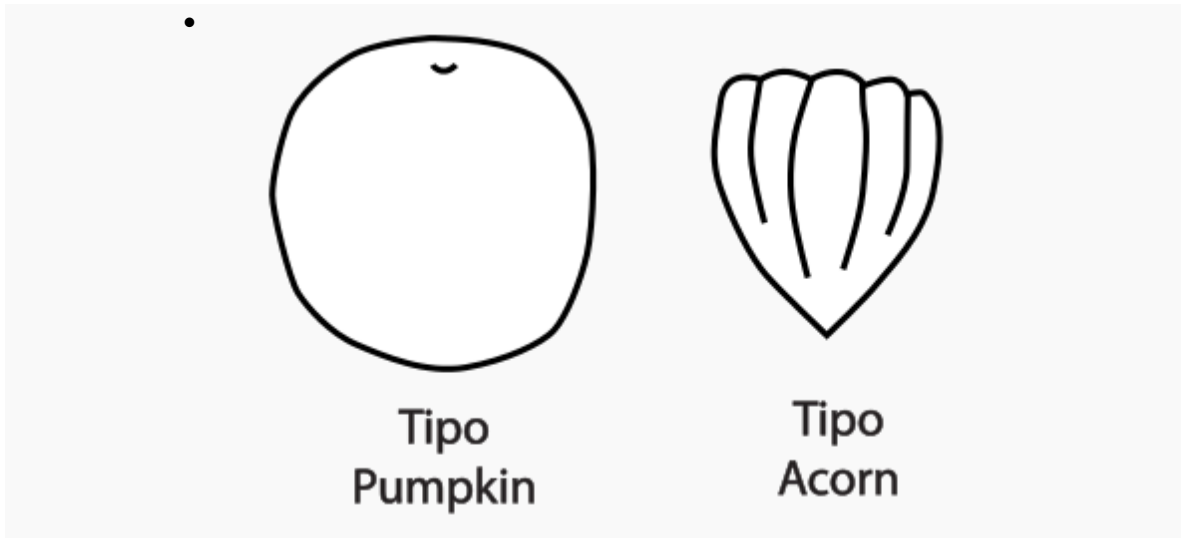
- *Cucurbita pepo pepo*, a esta subespecie pertenecen la mayoría de las variedades cultivadas, no se encontraron variedades silvestres.<sup>19</sup>
- *Cucurbita pepo ovifera* (L.) [D.S.Decker](#) = *Cucurbita pepo texana*, a esta subespecie pertenecen algunas variedades cultivadas y 2 de las variedades silvestres:
  - *C. pepo* var. *texana*. En Estados Unidos central y sudeste.<sup>19</sup>
  - *C. pepo* var. *ozarkana*
- *Cucurbita pepo fraterna*, la otra variedad silvestre, en el rango de subespecie, en el noreste de México.<sup>19</sup>

Las subespecies cultivadas hibridan en un 100% pero son diferenciables, especialmente en sus caracteres vegetativos y del pedúnculo.<sup>20</sup>

Las variedades cultivadas poseen una gran variación en los caracteres de su fruto, lo cual ha resultado en numerosos intentos de clasificación infraespecífica, que en general no han ganado aceptación debido a que "no reflejan relaciones genéticas o no consideran la variación mundial en los caracteres" (Paris y Maynard 2008<sup>19</sup>). Una clasificación infraespecífica relativamente reciente que está ganando aceptación (Paris y Maynard 2008<sup>19</sup>) es la iniciada por Paris (1986<sup>21</sup>), véase también Paris (2001<sup>22</sup>), que clasifica no en variedades botánicas (por afinidades genéticas), sino en [grupos de cultivares](#), que son clasificaciones artificiales que ubican un cultivar en un grupo según si posee o no indefectiblemente el o los caracteres que definen al grupo.

Cada subespecie posee "tipos de mercado", frutos con forma y algún accidente topográfico que se reconocen como de algún grupo comercial en el mercado, que fueron aprovechados por Paris (1986) para crear la clasificación en grupos de cultivares basada en ese carácter:

- **Tipos de mercado en Paris (1986)**






La clasificación tomada de Paris (2001<sup>22</sup>) citada en París y Maynard (2008<sup>19</sup>)

- *C. pepo pepo*:
  - *C. pepo pepo* Coccozelle Group
  - *C. pepo pepo* Pumpkin Group
  - *C. pepo pepo* Vegetable Marrow Group
  - *C. pepo pepo* Zucchini Group
  - *C. pepo pepo* Orange Gourd Group
- *C. pepo texana*:
  - *C. pepo texana* Acorn Group
  - *C. pepo texana* Crookneck Group (pertenece a una especie y a una morfología diferente que el *Cucurbita moschata* tipo Crookneck)
  - *C. pepo texana* Scallop Group
  - *C. pepo texana* Straightneck Group
  - *C. pepo texana* Ovifera Gourd Group

La diferencia entre la terminología "Grupo Zucchini" y "Tipo (de mercado) Zucchini" está en que "Grupo" hace referencia a qué grupo de cultivares pertenece el [cultivar](#), mientras que "Tipo" hace referencia al fruto, que es de tipo de mercado (*market type*), es decir que el fruto posee los caracteres que se corresponden con esa descripción aunque provenga de otro cultivar o de una raza que no se describió como cultivar.

Son también comunes los cultivares híbridos entre las dos subespecies, y hay que tener en cuenta que hay cultivares que no se corresponden con los caracteres de ningún grupo de cultivares, por lo que quedan sin clasificar en estos grupos.

Variedad	Nombre botánico	Imagen	Descripción
Zapallo tipo Lande	<i>C. pepo</i> var. <i>turbinata</i>		Turbinados (con forma de trompo), más anchos en el extremo del pedúnculo y en punta en el extremo distal, fuertemente surcados
Zapallito largo tipo Coccozelle	<i>C. pepo</i> var. <i>longa</i>		Frutos de forma larga, clavada (agarrotada), cilíndrica, bulbosa hacia el extremo del perianto
Crookneck o cuello curvo	<i>C. pepo</i> var. <i>torticollia</i>		No confundir con el informal <i>Cucurbita moschata</i> crookneck, que es de otra especie y otra morfología también. Es un fruto elongado con cuello delgado, largo, ligeramente a muy curvado, la mitad distal del fruto más ancha.

Calabaza, Ayote sazón, zapallo de Halloween o tipo Pumpkin	<i>C. pepo</i> var. <i>pepo</i>		Cucurbita pepo de frutos esféricos, oblatos u ovalados, redondos o aplanados en los extremos. Muy parecida a la tamalayota ( <i>C. moschata</i> )
Escalopado	<i>C. pepo</i> var. <i>clypeata</i>		Fruto aplanado, casi con forma de disco, con los bordes escalopados (con pequeñas ondulaciones) cerca del ecuador o en el ecuador
Straightneck (cuello recto)	<i>C. pepo</i> var. <i>recticollis</i>		Fruto cilíndrico con cuello corto, ligeramente constreñido, hacia el pedúnculo, y la parte distal del fruto más ancha
Zapallito alargado tipo Vegetable marrow	<i>C. pepo</i> var. <i>fastigata</i>		Fruto cilíndrico, corto y clavado (con forma de garrote), siendo más delgado del lado del pedúnculo y gradualmente ampliando su diámetro hacia el extremo distal. Un ejemplo es el zapallo Angola.
Zapallito largo tipo Zucchini	<i>C. pepo</i> var. <i>cylindrica</i>		Fruto largo y cilíndrico no clavado (sin forma de garrote) o levemente clavado, el largo es aproximadamente o excede en 3,5 al ancho

Otras clasificaciones en grupos de cultivares se han propuesto, sobre la base de otros caracteres de interés, lo cual es válido y promulgado por el Código de Plantas Cultivadas. Un mismo cultivar puede pertenecer a varios grupos de cultivares diferentes en base a diferentes criterios. En particular es muy útil el grupo de cultivares "Hull-less y semi hull-less" (sin coraza y semi-sin coraza), que agrupa a las variedades que poseen semillas cuya testa es muy o al menos un poco adelgazada, utilizadas en la fabricación de aceite de semilla de calabaza y como "snacks". Otro grupo muy utilizado es el grupo "Spaghetti", la pulpa del fruto maduro al hervir se deshace en hebras similares a los espaguetis, y pueden hacerse preparaciones con ellas a la manera de pastas de bajas calorías. Otra clasificación muy utilizada, si bien no se han creado los grupos de cultivares para ella, es la separación de cultivares en consumidos inmaduros como verdura de estación, consumidos maduros, o para semillas, o combinaciones de ellos. Otra clasificación muy usual para la que no se han creado grupos de cultivares es si son

"arbusivos" o de tronco o sin son "guiadores", indicación que suele ser dada en todas las descripciones.

**Sinonimia y taxones infraespecíficos:**<sup>23</sup>

- *Citrullus variegatus* [Schrad.](#) ex [M.Roem.](#)
- *Cucumis pepo* (L.) [Dumort.](#)
- *Cucumis zapallo* [Steud.](#)
- *Cucurbita aurantia* [Willd.](#)
- *Cucurbita ceratóceras* [Haberle](#) ex [Mart.](#)
- *Cucurbita clodiensis* [Nocca](#)
- *Cucurbita courgero* [Ser.](#)
- *Cucurbita elongata* [Bean](#) ex Schrad.
- *Cucurbita esculenta* [Gray](#)
- *Cucurbita fastuosa* [Salisb.](#)
- *Cucurbita grísea* M.Roem.
- *Cucurbita hybrida* [Bertol.](#) ex [Naudin](#)
- *Cucurbita lignosa* [Mill.](#)
- *Cucurbita mammeata* [Molina](#)
- *Cucurbita mammosa* [J.F.Gmel.](#)
- *Cucurbita marsupiiformis* [Haberle](#) ex M.Roem. *nom. invalid*
- *Cucurbita melopepo* L.
- *Cucurbita oblonga* [Link](#)
- *Cucurbita pepo* var. *akoda* [Makino](#)
- *Cucurbita pepo* var. *americana* [Zhit.](#)
- *Cucurbita pepo* var. *fibropulposa* Makino
- *Cucurbita pepo* subsp. *gumala* [Teppner](#) (2000)
- *Cucurbita pepo* var. *flogra* [Teppner](#) (2000)
- *Cucurbita pepo* var. *georgica* [Teppner](#) (2000)
- *Cucurbita pepo* var. *kintogwa* Makino
- *Cucurbita pepo* var. *melopepo* (L.) [Alef.](#)
- *Cucurbita pepo* var. *ozarkana* D.S.Decker
- *Cucurbita pepo* var. *toonas* Makino
- *Cucurbita polymorpha* [Duchesne](#)
- *Cucurbita pomiformis* M.Roem.
- *Cucurbita pyridaris* Duchesne ex [Poir.](#)
- *Cucurbita pyxidaris* [DC.](#)
- *Cucurbita subverrucosa* Willd.
- *Cucurbita succado* [Nägeli](#) ex [Naudin](#)
- *Cucurbita succedo* [Arn.](#)
- *Cucurbita tuberculosa* Schrad.
- *Cucurbita urnigera* Schrad.
- *Cucurbita variegata* [Steud.](#)
- *Cucurbita verrucosa* L.
- *Pepo citrullus* Sageret
- *Pepo potiron* Sageret
- *Pepo vulgaris* [Moench](#)
- *Pepo redinum calabacinum*