



# TRIGO GRANO



Planta gramínea, de altura entre 30 y 150 cm; el tallo es recto y cilíndrico; la hoja es lanceolada con un ancho de 0.5 a 1 cm y una longitud de 15 a 25 cm; cada planta tiene de 4 a 6 hojas. Su inflorescencia es una espiga compuesta de un tallo central de entrenudos cortos llamado *raquis*; la flor consta de un pistilo, 3 estambres y está protegida por 2 brácteas verdes o glumillas.

## Producto

La semilla es un cariósipide con forma ovalada y extremos redondeados en uno de ellos sobresale el germen y en el otro hay un mechón de pelos finos conocido como el *pincl*.

Contiene una parte de la proteína llamado *gluten*, el cual facilita la elaboración de levaduras de alta calidad que son necesarias en la panificación.

## Establecimiento del cultivo

La cantidad de semilla depende de la variedad. En aquella que se siembra al voleo se emplean de 150 a 180 kg/ha, y si se realiza con sembradora dicha cantidad disminuye de 120 a 125 kg/ha.

Se siembra a una profundidad de 3 a 6 cm, con una distancia entre surcos de 15 a 20 cm.

## Condiciones edáficas y clima

Prospera en climas subtropicales, moderadamente templados y fríos; lo más apropiado es una pluviosidad anual de 229 a 762 mm, más abundante en primavera que en verano. La temperatura media en el verano debe ser de 13 °C o más.

Requiere suelos profundos y con buen drenaje para el buen desarrollo del sistema radicular, con un pH neutro o algo alcalino.

## Usos

Es uno de los cereales más usados en la elaboración de alimentos para consumo humano. En la industria de la panificación se emplea para la preparación de pastas y galletas. Es muy aconsejable ingerirlo en forma de pan, papillas, así como en tortas, todas de harina integral.



Nombre científico  
*Triticum L.*

Fuente: SIAP, 2016.

AGRÍCOLA