

PLÁTANO

Es una planta de gran tamaño considerada como una hierba porque sus partes aéreas mueren y caen al suelo cuando termina la estación de cultivo, y es perenne porque de su base surge un brote llamado *hijo*, que reemplaza a la planta madre. Lo que parece ser el tronco es, en realidad, un pseudotallo, y sus hojas lisas y tiernas se cuentan entre las más grandes del reino vegetal. En total puede producir unos 300 a 400 frutos por espiga, pesando más de 50 kg.



Producto

El fruto de la planta es alargado en forma de media luna, de cáscara amarilla clara con manchas negras, y mide aproximadamente 15 cm de largo. Tras quitarla se puede encontrar una pulpa carnosa de color amarillo tenue, es dulce y con abundantes semillas blandas.

Existen variedades como el plátano tabasco, manzano, enano y macho, el cual se puede freír.



Establecimiento de la plantación

La siembra se lleva a cabo en hoyos de 60 cm de profundidad a la distancia de 3 a 3.5 m en cuadro, colocando dos plantitas por hoyo, una más pequeña que la otra y ambas desprovistas de hojas; se llena el hoyo y se acumula después tierra hasta unos 10 cm por encima de la inserción de las raíces, se deja una reguera alrededor de la planta para que retenga el agua y se extiende también el estiércol sobre la reguera para que la tierra no se seque.

En siembras en triángulo y doble surco se obtiene una mayor cantidad de plantas por hectárea; sin embargo, dada su alta densidad, se debe dar un mejor manejo de la plantación para controlar enfermedades, pues la humedad dentro de la plantación será alta.



Condiciones edáficas y clima

Requiere temperaturas entre 21 y 29 °C, con una media de 27 °C, su mínima absoluta es de 15 °C y su máxima de 37 °C. Prefiere los suelos con textura franca, franca-arenosa y ligeramente arcillosa, profundidades entre 0 a 1.20 m, y pH de 5.5 a 8.0.



Usos

Consumo en fresco, en forma de fruta cruda o cocinada; adicionalmente es utilizado también en la industria alimenticia para elaborar puré o rodajas fritas.



Nombre científico
Musa paradisiaca L.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA