

# 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 pincel.

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.



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA