

ALPISTE



Es una especie anual, con cañas hasta de 1 m de altura y hojas glabras, con láminas hasta de 40 cm de longitud y 1 cm de anchura; lígula obtusa de 6-8 mm de longitud. Posee panoja ovoide de 2 a 5 cm de longitud y 1.2 a 2 cm de diámetro, muy compacta, con las espiguillas dispuestas en forma imbricada. Glumas de 6 a 10 mm de longitud con bandas longitudinales de color verde oscuro, notablemente aladas en los dos tercios superiores. Antecio fértil de 5 a 7.5 mm de longitud y 2.3 a 2.6 mm de anchura, de color pajizo, cortamente pubescente.



Producto

Las semillas (cariópsides) miden aproximadamente 4 mm de largo, son oval-lanceoladas. Las semillas de alpiste anual con un casco intacto son brillantes y de color amarillo dorado, mientras que el alpiste descascarado es de color marrón oscuro.



Establecimiento del cultivo

La preparación del terreno se realiza de una manera convencional realizando las siguientes operaciones: subsoleo; barbecho con un multiarado para conservación del suelo; rastra y cruza, con la finalidad de romper los terrones y facilitar la siembra, así como favorecer la emergencia. También se debe realizar la nivelación para la correcta distribución del agua en todo el cultivo y evitar encharcamientos. La mejor época para la siembra es durante el otoño. Se recomienda sembrar las semillas a 2 cm de profundidad, a una separación de 30 cm entre surcos.



Condiciones edáficas y clima

Se cultiva en regiones de clima templado. Presenta buen desarrollo con precipitaciones medias anuales entre 500 y 1,000 mm. La temperatura ideal para el crecimiento y desarrollo del cultivo está entre 10 y 24 °C. Presenta mínimos requerimientos de vernalización y, en general, estos se cubren con las bajas temperaturas invernales. Se adapta a una amplia variedad de tipos de suelos.



Usos

Es la única especie de su género que se cultiva para la producción de granos. Los mismos se destinan, casi exclusivamente, a la alimentación de aves canoras y ciertos animales de granja. En pequeñas cantidades a la alimentación humana. También es empleado para la elaboración de bebidas.



Nombre Científico
Phalaris canariensis L.

Fuente: SIAP



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA