

# ALMENDRA

Es un árbol caducifolio que puede alcanzar 10 m de altura. Cuando joven es de tallo liso, verde y marrón; pasa a ser agrietado, escamoso y grisáceo cuando es adulto. Hojas simples, lanceoladas, largas, estrechas y puntiagudas, de 7.5 a 12.5 cm de longitud y color verde intenso, con bordes dentados o festoneados. La flor, solitaria o en grupos de 2 o 4, es pentámera con 5 sépalos y 5 pétalos con colores variables entre blanco y rosado dependiendo de las especies, de unos 3 a 5 cm de diámetro.



## Producto

Tiene forma ovoide de verde y es aterciopelada al tacto. Es una especie de nuez cuya gruesa cáscara contiene una o dos semillas, también llamadas almendras, que son la parte comestible.

Se recogen cuando están maduras. Hay que quitar la piel que cubre la cáscara exterior y dejarlas secar, extendidas en un lugar seco. Poco antes de su utilización es conveniente romper la cáscara para extraer la semilla.



## Establecimiento de la plantación

Para el diseño y marco de la plantación, no solo se deben considerar las condiciones ecológicas y edafológicas, sino también el vigor de la variedad y del patrón, el nivel y tipo de mecanización, el tipo de recolección y la modalidad de riego. Se emplean diversos marcos de plantación, estando los marcos tradicionales comprendidos entre 7.5 x 5.5 m y 6.0 x 3.5 m. En variedades poco vigorosas pueden usarse marcos de plantación de 6 x 6 o 6 x 5 m.



Nombre Científico  
*Prunus dulcis.*

Fuente: SIAP



## Condiciones edáficas y clima

Para su cultivo requiere una altitud mayor a 1,600 m. El rango térmico para crecimiento es de 10 a 45 °C con un óptimo de 25 °C. En general, el almendro presenta un requerimiento de frío de 100 a 700 HF. Bajo condiciones de temporal precisa de 200 a 1,470 mm durante el ciclo de producción, con un óptimo de 750 mm. Prefiere suelos de textura media. Se adapta bien a suelos pobres, secos y pedregosos, aunque prefiere los ligeros, profundos y fértiles. Es uno de los frutales que más resiste los suelos calcáreos, pero es muy sensible a la asfixia radicular por anegamiento. El pH debe estar entre 5.5 y 9.0.



## Usos

Tienen múltiples aplicaciones en panadería, pastelería, heladería, snacks, cosmética; para elaborar turrónes, mazapanes, tartas, helados, o como aperitivo. Igual se incorpora a las ensaladas, y también puede ser consumida en forma de leche. Aporta una gran cantidad de energía, así como proteínas, fibra, ácido oléico, vitaminas como la B1, la B2 y la E, y minerales como el zinc, el hierro, el magnesio, e importantes cantidades de potasio y calcio.



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA