

EJOTE

Es una hortaliza que pertenece a la familia de las leguminosas y su sistema radical está constituido por la raíz principal; las raíces secundarias fijan nitrógeno al suelo y el tallo.

Es herbáceo, delgado, su tamaño depende de la variedad. Se clasifica con base en el hábito de crecimiento. Las hojas son compuestas, trifoliadas, dotadas de pequeñas estipulas en la base del pecíolo.



Producto

El fruto es una vaina de ancho y largo variable, encontrándose rectas o curvas con bordes redondeados o comprimidos; las semillas son arriñonadas provistas de 2 cotiledones gruesos.

La cosecha se inicia cuando las vainitas se aproximan a su máximo tamaño, pero los óvulos no han completado su desarrollo. El fruto debe ser tierno, color verde claro opaco, con grado muy tierno de desarrollo de la semilla.



Establecimiento del cultivo

El suelo debe de tener un porcentaje de humedad entre 50 y 80% de la capacidad de campo para realizar 2 pasos de arado en forma cruzada y 1 paso de rastra, seguido de un nivelado y surcado.

La siembra es manual en terrenos donde la maquinaria no puede ser utilizada por las condiciones topográficas del terreno.

Se siembra en camas de 1.4 m de ancho, con un distanciamiento entre planta de 0.40 cm; el distanciamiento entre surco es de 0.60 cm.



Condiciones edáficas y clima



Las temperaturas óptimas para el desarrollo del cultivo oscilan entre 10 y 27 °C; la humedad relativa del aire debe ser entre 70 y 80%; la textura del suelo debe ser franco-arcilloso; se requiere un buen drenaje y contener materia orgánica; se desarrolla desde 300 hasta 2,000, msnm.



Usos

Se comercializa procesado o congelado, pero por lo general fresco. En la industria de enlatado se encuentra en un estado incipiente, utilizándose fresco, cocido encurtido y congelado.

Nombre Científico
Phaseolus vulgaris.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA