

# HIGO

La higuera pertenece a la familia de las moráceas; son arbustos de madera blanda, de hojas grandes, verdes y brillantes por el haz, y grises y ásperas por el envés. Sus flores unisexuadas están distribuidas por la superficie interna de un receptáculo lobuloso abierto en un extremo, éste, tras la fecundación, se hincha y se vuelve carnoso, formando una masa rica en materias azucaradas.



## Producto

El fruto es blando, de gusto dulce, su interior de color encarnado y blanco, alojándose aquí las semillas. Aparece cubierto exteriormente por una piel verdosa, negra o morada, según las diversas variedades.

El calor y el sol colorean los higos; el rocío matutino, las agrieta, las abre, dándoles el aspecto típico y atractivo del fruto maduro. Las lluvias suelen estropear muchos frutos cuando se producen en época de recolección. Deben recogerse en su momento y para ello es conveniente escalonar la recolección, de tal manera que cada 2 o 3 días se haga un corte. Se realiza esta operación, normalmente por las mañanas, una vez desaparecido el rocío, para ser envasadas inmediatamente y poder, llevarlas al mercado. Para consumo local es muy apropiada la recogida por la tarde.



## Establecimiento de la plantación

Su multiplicación es sencilla partiendo de estacas, debiendo elegir de las mejores higueras, y de la variedad que deseen reproducir. La época normal de plantación es durante el mes de enero. La plantación se realiza en hoyos de forma rectangular de 1 m de largo y 0.40 m de ancho, con una profundidad de 0.50 m. Las estacas se colocan inclinadas o curvadas en forma de L, sobresaliendo de 10 a 20 cm del terreno. Suele abrigarse con tierra la parte que asoma.



## Condiciones edáficas y clima

Requiere clima tropical, cálido y húmedo, característico de altitudes menores de 1,000 msnm.

Necesita una temperatura promedio de 25 a 28 °C y una precipitación media anual de 1,000 a 3,000 mm bien distribuida, aunque puede cultivarse en zonas con una estación seca moderada.

Los suelos en que se plante deben ser profundos, arenosos y con muy buen drenaje. Son más convenientes los suelos con pH entre 5.5 y 6.5.



## Usos

Además de la comercialización para consumo al estado fresco, ofrece muchas alternativas para la elaboración de productos procesados. Debido a la composición nutritiva, esta fruta constituye una fuente de alimento importante que puede ser aprovechada en formas muy diferentes y atractivas: secos en almíbar, en conserva, pasta para la elaboración de galletas, bombones de higos revestidos en chocolate, licor de higos, entre otros aprovechamientos.



**Nombre Científico**  
*Ficus carica*

**Fuente:** SIAP.



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA