



Persea americana Miller

1. Generalidades

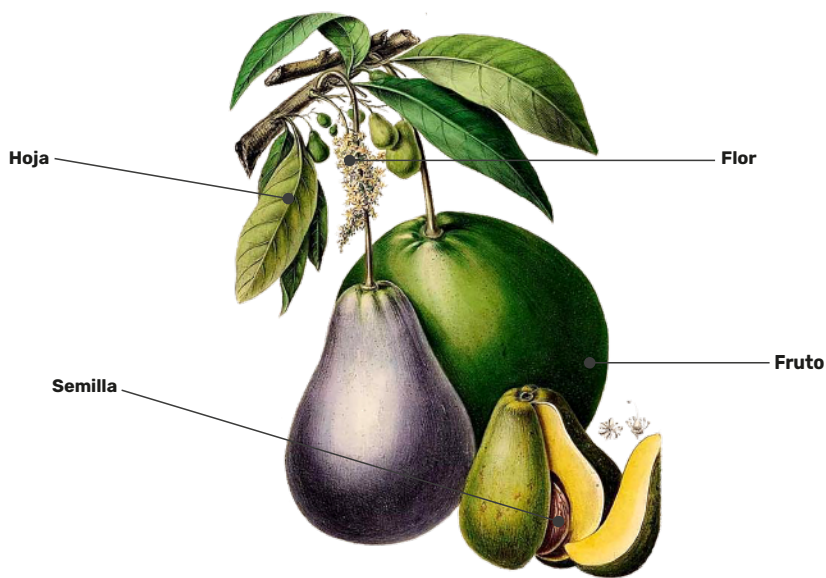
El aguacate Booth es una variedad de aguacates, híbrido de los grupos Antillano y Guatemalteco, cruzado por William Boothen, Homestead. Su propagación a gran escala comenzó en 1,935, difundiéndose recientemente en regiones tropicales cálidas y húmedas de América (Calabrese, 1,992).

El aguacate booth también se conoce como de mantequilla o de costa. Es una fruta que no compite en precio con el aguacate hass; más bien, es una alternativa de producción y de consumo, ya que se encuentran establecidos en clima cálido subhúmedo, donde el Hass no prospera y sus precios son más accesibles.

El árbol tiene un crecimiento horizontal agresivo en los primeros años. Es una variedad precoz y muy productiva. Las hojas son oblongas y ligeramente ovaladas. Su fruto es oblongo - ovalado, con cáscara de color verde opaco, ligeramente rugosa, gruesa y leñosa, con un peso que oscila entre 250 y 700 gramos. La pulpa es blanda, de color crema claro y aroma débil, con un contenido de aceite del 6 al 12%. Su sabor es catalogado como muy bueno, parecido al Hass. Se adapta a las condiciones de la región de bocacosta y se recomienda para alturas desde los 250 hasta los 1,000 msnm.

Ficha técnica agroclimática

Aguacate Booth



2. Requerimientos edafoclimáticos

Se adapta a las condiciones de costa y se recomienda para alturas desde los 100 hasta los 1,000 msnm.

Temperatura: El aguacate se caracteriza por desarrollarse en climas calurosos del pacífico y bocacosta. Este cultivo es sensible a vientos fuertes.

Humedad: Sensible al exceso de humedad, en época seca requiere de riego.

Precipitación: La cantidad de precipitación necesaria para el cultivo del aguacate Booth en Guatemala puede variar según la región específica del país y las condiciones climáticas locales. En general, el aguacate es un cultivo que requiere un riego adecuado entre 1,000 y 2,000 mm para mantener un nivel de humedad constante en el suelo.

Para una buena productividad del cultivo de aguacate se deben considerar varios factores, vinculados a características edafoclimáticas, poseen la capacidad de adaptarse a diferentes tipos de suelo, sin embargo, los suelos franco arcillosos arenosos, de textura media, profundos (de 0.80 a 1.50 m), ricos en materia orgánica son los ideales, además tiene condiciones de buen drenaje, con un pH neutro o ligeramente ácido entre 5.5 a 6.5.

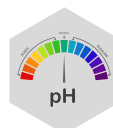
Requerimientos edáficos



Medianos a muy profundos



Modal



5.5 a 6.5



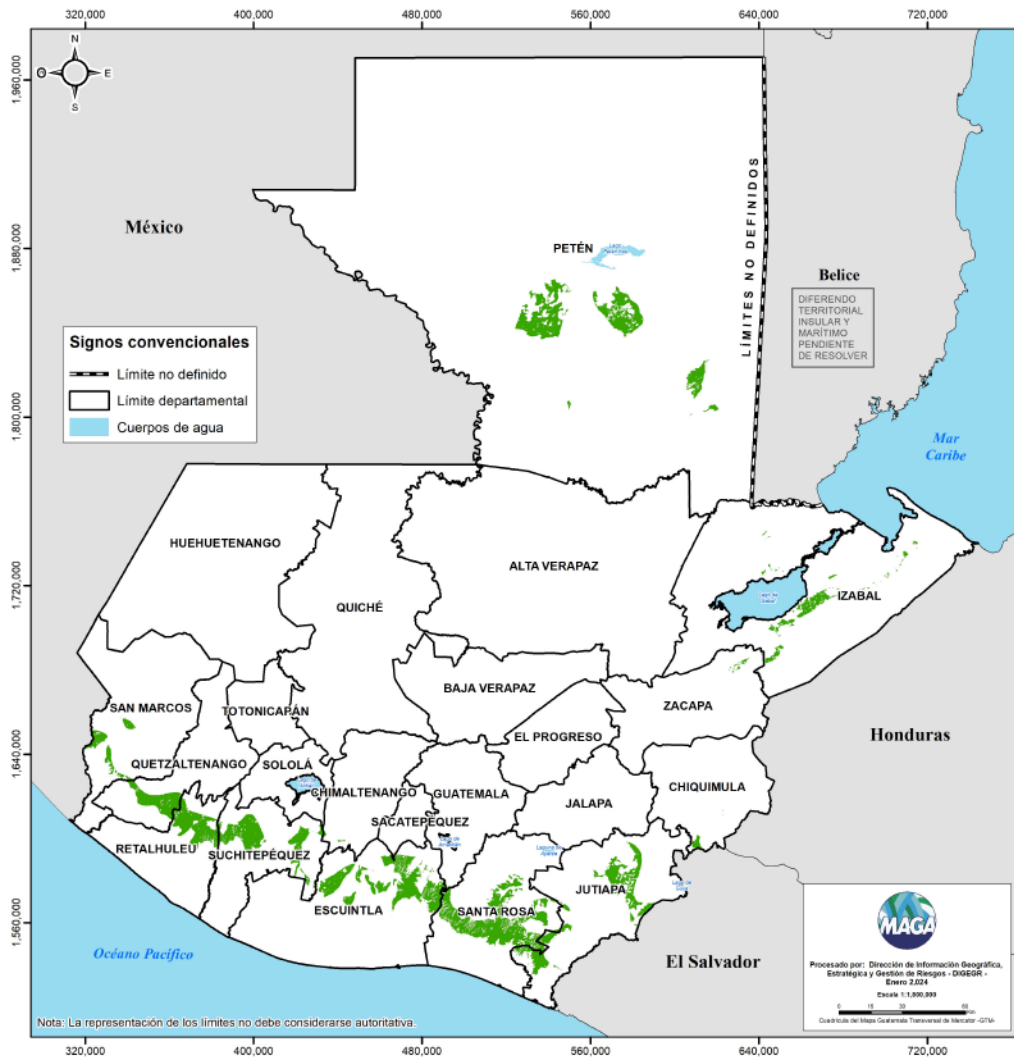
Buen drenaje



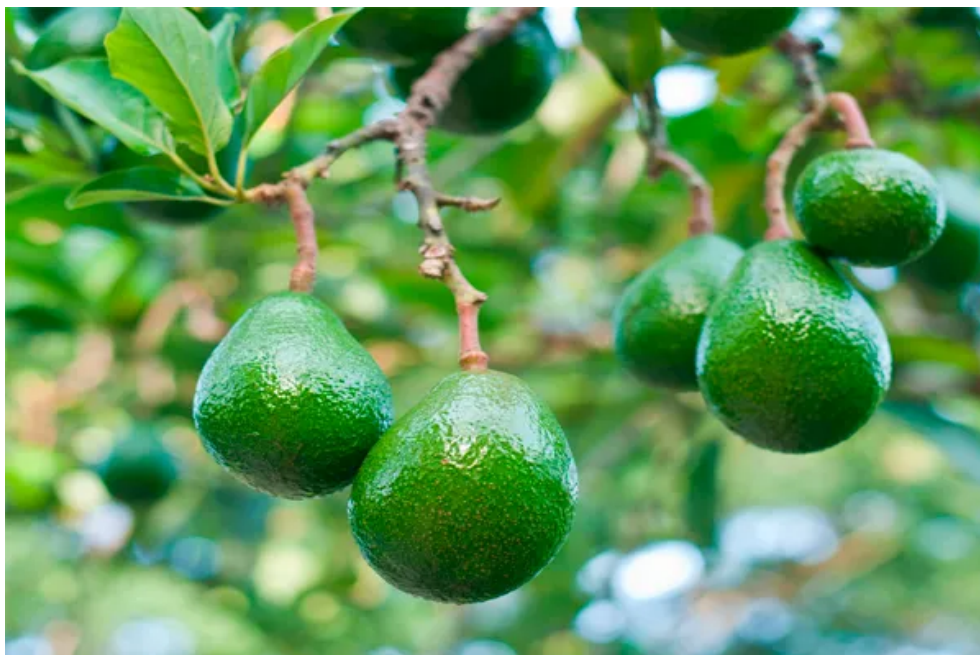
Menor de 30%

3. Áreas aptas

Áreas aptas para el desarrollo del cultivo de Aguacate Booth 8 (*Persea americana miller*)



Departamento	Superficie	
	ha	%
Petén	60,830.51	20.217
Santa Rosa	58,730.16	19.519
Escuintla	47,167.09	15.676
Jutiapa	35,294.97	11.730
Suchitepéquez	30,393.47	10.101
Retalhuleu	23,834.47	7.921
Quetzaltenango	17,175.59	5.708
Izabal	14,251.43	4.736
San Marcos	9,610.80	3.194
Chiquimula	1,728.29	0.574
Zacapa	876.35	0.291
Chimaltenango	642.24	0.213
Guatemala	215.06	0.071
Sacatepéquez	143.09	0.048
Sololá	1.96	0.001
Total	300,895	100.00



4. Ciclo fenológico

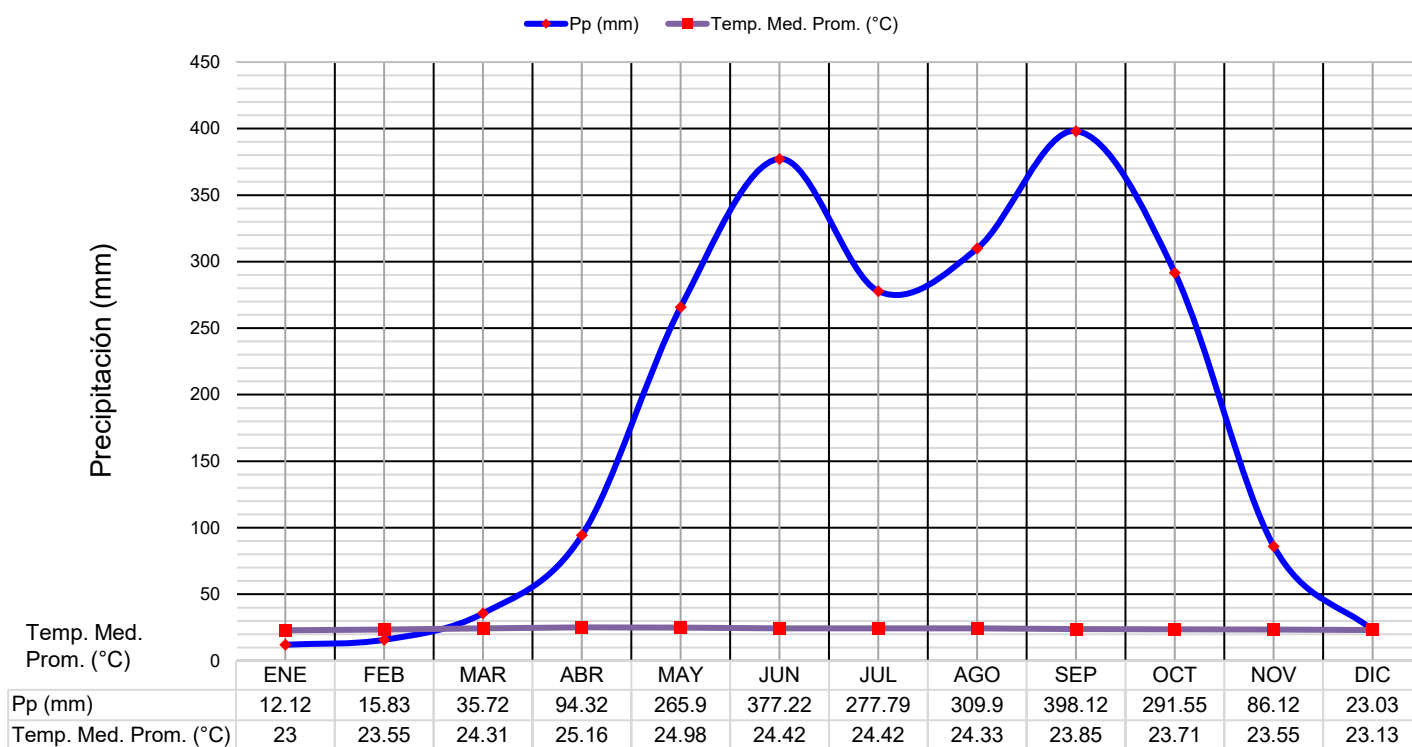


El aguacate presenta un comportamiento fenológico característico, donde las fases de floración, formación, madurez del fruto, brotación vegetativa y dormancia, se traslapan, se acortan o prolongan por las condiciones climáticas, el manejo y la alta variabilidad genética. Las principales fases fenológicas como la floración y la cosecha de frutos maduros se presentan en la siguiente tabla.

Tabla No. 1 Épocas de floración y fructificación del aguacate Booth

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Agos	Sept	Oct	Nov	Dic
Floración					Fructificación						

5. Temperatura de la región agroclimática Bocacosta



6. Propiedades nutricionales

En Guatemala, el aguacate forma parte de la dieta de sus habitantes como fuente de proteína, grasa, vitaminas y minerales; su consumo per cápita es de 2.5 kg al año y genera gran cantidad de divisas por la exportación (AGEXPRONT, 2003). El peso normal oscila entre 200 a 300 g, aunque pueden encontrarse frutos de hasta 2 kg de peso. La porción comestible del aguacate se aproxima a 71 gramos por cada 100 gramos de producto fresco.

El fruto se conforma de tres capas: exocarpio (cáscara), mesocarpio (pulpa) y endocarpio (capa interna) constituyendo una buena fuente de nutrientes y sustancias no nutritivas, pues contiene ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico, palmítico, linoleico), magnesio y vitaminas C, E y B6. Destacándose por el importante porcentaje de ácido ascórbico, que potencializa el poder antioxidante de los tocoferoles presentes en la vitamina E.

Según el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), el aguacate provee a la ingesta humana numerosas propiedades nutricionales, las cuales se muestran en la Tabla 2.

Tabla No. 2 Composición de alimentos en 100 gramos de porción comestible del aguacate Booth

DESCRIPCIÓN	CONTENIDO	DESCRIPCIÓN	CONTENIDO
Agua (%)	72.00	Cobre (mg)	0.17
Energía (Kcal)	167.00	Selenio (mcg)	0.40
Proteína (g)	1.96	Vit. C (mg)	9.00
Grasa Total (g)	15.41	Tiamina (mg)	0.08
Ác. Grasos saturados (g)	2.13	Riboflavina (mg)	0.14
Ác. Grasos mono-insat (g)	9.8	Niacina (mg)	1.91
Ác. Grasos poli-insat (g)	1.82	Á. Pantoténico (mg)	1.45

Fuente: INCAP, 2018.

