

FICHA TÉCNICA – ZAPOTE BLANCO

Casimiroa edulis La Llave & Lex



El zapote blanco es un árbol frutal perenne de la familia Rutaceae, originario de México y Centroamérica. Produce frutos de pulpa suave y dulce, con sabor que puede recordar al plátano, durazno, pera o vainilla; a diferencia del mamey zapote, pertenece a la misma familia botánica que los cítricos. [web:563]

DESCRIPCIÓN

Campo	Detalle
Código	0068AP-ZAPOTE
Nombre común	Zapote blanco, zapote, zapote mexicano, casimiroa, manzana mexicana
Nombre científico	Casimiroa edulis La Llave & Lex
Reino	Plantae
División	Tracheophyta
Clase	Magnoliopsida
Orden	Sapindales
Familia	Rutaceae
Género	Casimiroa
Especie	Casimiroa edulis

Campo	Detalle
Tipo	Árbol frutal perenne y siempreverde
Porte	Árbol de copa amplia, redondeada y densa
Tronco	Leñoso, con corteza grisácea o parda
Ramas	Extendidas y ramificadas, con follaje concentrado en los extremos
Hojas	Compuestas palmadas, generalmente con 3–5 folíolos, de color verde brillante
Flores	Pequeñas, verdosas o blanquecinas, agrupadas en inflorescencias
Fruto	Drupa ovoide o redondeada, de piel delgada; verde cuando inmadura y amarilla o amarillo verdosa al madurar
Pulpa	Blanca o crema, blanda, jugosa y dulce
Semillas	Una a cinco semillas grandes, no comestibles; deben retirarse antes del consumo
Altura	Generalmente entre 5 y 16 m [web:563]

ECOLOGÍA Y REQUERIMIENTOS

Factor	Requerimiento
Clima	Subtropical, templado cálido y tropical de montaña
Luz	Pleno sol o semisombra luminosa
Suelo	Profundo, fértil, húmedo y bien drenado
Humedad	Moderada; requiere riego regular durante el establecimiento y la fructificación
Sequía	Tolera periodos secos moderados cuando está establecido
Temperatura	Prefiere temperaturas suaves; puede dañarse con heladas intensas

Factor	Requerimiento
Distribución natural	México y Centroamérica, hacia el sur hasta Costa Rica [web:563]
Hábitat	Bosques de montaña, laderas, huertos, fincas y zonas de clima templado cálido
Viento	Tolera cierta exposición, aunque los vientos fuertes pueden quebrar ramas cargadas de frutos
Drenaje	Esencial; el encharcamiento favorece enfermedades radicales
Adaptación	Adecuado para huertos familiares y sistemas agroforestales de zonas subtropicales

USOS LOCALES

Uso	Aplicación
Fruto fresco	Se consume maduro, retirando las semillas grandes
Postres	Puede utilizarse en batidos, helados, cremas, dulces y ensaladas de frutas
Conservas	La pulpa puede emplearse en mermeladas, jaleas y preparaciones caseras
Ornamental	Se planta por su follaje denso, copa amplia y valor frutal
Sombra	Proporciona sombra en patios, huertos y fincas
Agroforestería	Puede integrarse con otros frutales y cultivos de ciclo corto
Madera	La madera puede tener usos locales menores, aunque no es su principal aprovechamiento

Uso	Aplicación
Medicina tradicional	Algunas partes aparecen en prácticas tradicionales; no deben emplearse como tratamiento sin orientación profesional
Alimentación de fauna	Los frutos maduros pueden ser aprovechados por aves y otros animales

SERVICIOS ECOSISTÉMICOS

Servicio	Descripción
Producción alimentaria	Proporciona frutos comestibles de valor nutricional y económico
Hábitat	Su copa ofrece refugio y sitios de descanso para aves e invertebrados
Recursos florales	Sus flores pueden ser visitadas por insectos polinizadores
Captura de carbono	Almacena carbono en raíces, tronco, ramas y follaje
Regulación microclimática	Su copa densa proporciona sombra y reduce la temperatura del suelo
Conservación del suelo	Sus raíces ayudan a estabilizar el terreno en huertos y laderas
Biodiversidad agrícola	Puede formar parte de huertos mixtos y sistemas agroforestales
Conectividad ecológica	Sus frutos y flores aportan recursos en paisajes fragmentados

MANEJO FRUTÍCOLA

Aspecto	Recomendación
Propagación	Puede reproducirse por semillas, injertos y otros métodos vegetativos

Aspecto	Recomendación
Semillas	Sembrar semillas frescas; los árboles obtenidos por semilla pueden variar en calidad de fruto
Injerto	Recomendable para conservar características de variedades superiores y adelantar la producción
Plantación	Establecer en lugares soleados, protegidos de heladas y con suelo profundo
Riego	Mantener humedad regular, especialmente durante floración y desarrollo del fruto
Fertilización	Aplicar compost y fertilizante equilibrado según la fertilidad del suelo
Poda	Formar la copa, retirar ramas secas y mejorar la ventilación interior
Cosecha	Recolectar cuando el fruto cambie de verde a amarillo verdoso y ceda ligeramente al tacto
Sanidad	Vigilar moscas de la fruta, cochinillas, pulgones, ácaros, hongos y pudriciones
Postcosecha	Manipular con cuidado porque la pulpa madura es blanda y sensible a golpes
Distanciamiento	Dejar espacio suficiente para el desarrollo de la copa y las raíces

PRECAUCIONES ALIMENTARIAS

La pulpa madura del zapote blanco es comestible, pero las semillas son grandes y no deben consumirse. Algunas fuentes señalan que las semillas poseen compuestos con posibles efectos narcóticos, por lo que deben retirarse completamente y mantenerse fuera del alcance de niños y animales. [web:563]

No deben prepararse extractos, infusiones ni remedios concentrados a partir de semillas, hojas o corteza sin

evaluación profesional. Las personas que toman medicamentos sedantes o presentan enfermedades neurológicas deben consultar a un profesional de salud antes de consumir preparados tradicionales.

NOTAS TAXONÓMICAS

Casimiroa edulis La Llave & Lex pertenece a Rutaceae, la familia de los cítricos. Por ello, el zapote blanco no debe confundirse con el mamey zapote, que pertenece a una familia botánica diferente. [web:563]

El nombre común “zapote” se aplica a numerosas especies frutales de América tropical. Para evitar confusiones en inventarios, viveros y mercados, conviene utilizar siempre el nombre científico *Casimiroa edulis*.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Fuentes botánicas sobre *Casimiroa edulis*.
2. Literatura de fruticultura subtropical y árboles frutales de México.
3. Manuales de propagación, injerto y manejo de zapote blanco.
4. Fuentes sobre Rutaceae y especies frutales tropicales.