

Emile Girard O.

COL DE BRUSELAS

Según Thompson y Kelly (1857), el nombre de esta hortaliza se debe a que ha sido cultivada por siglos en las cercanías de la ciudad de Bruselas, Bélgica.

Esta planta es de gran importancia en países desarrollados, pero en Colombia ocupa un lugar secundario, aunque el área sembrada en esta hortaliza ha venido aumentando ligeramente, pasando de 112 hectáreas en 1973 a 217 en 1975 (3).

La parte comestible está constituida por yemas del tallo, las cuales se desarrollan en forma de pequeñas cabezas que recuerdan al repollo, por lo que también se conocen con el nombre de "repollitas". Se pueden consumir en estado fresco en forma similar al repollo, aunque es más utilizada en encurtidos; también se expende como alimento semielaborado en forma congelada, aspecto de importancia en estos momentos en que se despierta interés por este tipo de alimentos en Colombia.

La col de bruselas es un alimento rico en vitamina A y en ácido ascórbico, con cantidades apreciables de riboflavina, niacina, hierro y calcio (4).

La Sabana de Bogotá es la principal zona productora de col de bruselas en Colombia. También se la encuentra aunque en menor extensión, en zonas de clima frío de los departamentos de Antioquia (Oriente Antioqueño), Caldas (Manizales) y Tolima (Cajamarca).

CLIMA Y SUELO

En países tropicales como Colombia, se le cultiva en zonas por encima de 2.000 metros sobre el nivel del mar, con precipitaciones entre 1.000 y 1.500 mm anuales, pues en regiones de clima medio o cálido y muy secas, las pequeñas cabezas son abiertas y flojas, lo cual afecta la calidad del producto.

Para obtener buenas producciones, se requiere de un suelo suelto sin problemas de drenajes y con un pH 5,5 y 6,8 (4).

SIEMBRA

La col de bruselas se multiplica por semilla, la cual se siembra en semilleros para trasplantar posteriormente. El manejo en esta etapa del cultivo es similar al empleado para el repollo y la coliflor.

El trasplante se hace cuando las plantas tienen entre 10 y 15 cm de altura, lo cual ocurre entre seis y ocho semanas después de la siembra. La distancia acostumbrada es de 70 a 80 cm entre hileras y 40 a 50 cm entre plantas de la misma hilera. Una libra de semilla alcanza para sembrar entre 2,5 y 3 hectáreas (1).

PRACTICAS CULTURALES

- **Desyerbas:** Se requiere de un mínimo de tres desyerbas desde el trasplante hasta la cosecha, teniendo en cuenta que el cultivo debe estar limpio para recolección. No existe ninguna experiencia sobre el uso de herbicidas con esta planta.
- **Despunte y Deshoje:** Existen opiniones diversas sobre la conveniencia de eliminar la yema terminal y las hojas inferiores una vez se forman las cabezuelas. Debido a que no se tiene evidencia experimental al respecto, se recomienda realizar esta práctica solamente en plantas muy vigorosas en su crecimiento vegetativo, pero que muestran tendencias a una baja formación de cabecitas.

FERTILIZACION

En este cultivo como en cualquier otro, no se puede dar una recomendación sobre fórmula y dosis sin tener un análisis químico del suelo donde se va a sembrar.

La col de bruselas es considerada como planta exigente en fósforo (1), esto se debe tener en cuenta, porque en Colombia, el cultivo se limita a zonas de climas fríos donde los suelos presentan baja disponibilidad de este elemento.

Según Thompson y Kelly (1957), esta planta es susceptible a deficiencia de Boro, otro elemento escaso en las áreas productoras colombianas. Los mismos autores recomiendan dividir la dosis de fertilizante en varias aplicaciones debido a que el cultivo permanece por tiempo considerable en el campo y por sus características de producción.

VARIEDADES

Existen variedades altas y enanas. Según el ICA (1981), las variedades más aptas para sembrar en Colombia son:

Castkill: Produce tardíamente (90-100 días) cabezuelas muy verdes de tamaño mediano, de alta calidad, apropiadas tanto para Industria como para Consumo fresco.

Jade Cross: Variedad híbrida. Las plantas son compactas y vigorosas, producen a los 90 días cabezuelas verdes muy afectadas sobre el tallo y de tamaño grande. Es el híbrido producido en esta especie. Apropriada para Industria y Consumo fresco.

Long Island: Fue una de las primeras variedades que va siendo reemplazada por las anteriores. Planta de tamaño mediano, con largo periodo de producción.

COSECHA, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO

La cosecha se inicia entre tres y cuatro meses después del trasplante y se requiere realizar varios pases, pues las cabezuelas no maduran al mismo tiempo. El primer pase debe hacerse antes de que las hojas inferiores se tornen amarillentas, pues en este estado hay cambio de sabor y textura en las cabezas con pérdida de calidad.

Al cosechar, se quiebra la hoja inmediatamente debajo de la cabezuela. A medida que se va haciendo la recolección, la planta produce nuevas hojas en la parte superior y hay formación de más cabezuelas entre las axilas del follaje nuevo.

El material cosechado se empaqueta comúnmente en bolsas de polietileno de media y de una libra. Estas bolsas una vez llenas, se colocan en cajas de cartón de poca profundidad, con un máximo de cinco tendidos o capas de bolsas para evitar daño por el peso del mismo material.

La col de bruselas puede ser almacenada por seis a ocho semanas a 0°C y 95 a 98% de humedad relativa (4).

El mercado de esta hortaliza es limitado debido a su alto costo al consumidor. Por tanto, la producción debe consultar las necesidades del mercado para evitar una super producción que no tendría ninguna posibilidad de venta por la poca elasticidad en su demanda.

ENFERMEDADES Y PLAGAS DE LA COL

Las plagas y enfermedades que afectan a la col de bruselas son las mismas que atacan las crucíferas. El control se hace siguiendo las recomendaciones expuestas en el capítulo sobre las principales plagas de las crucíferas y el repollo para el caso de las enfermedades.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. GARCIA, A. Horticultura. Barcelona, Salvat Ed., 1959. p. 288-290
2. INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO. PROGRAMA DE HORTALIZAS Y FRUTALES. BOGOTÁ (COLOMBIA). Variedades de Hortalizas recomendadas para sembrar en Colombia. Bogotá, 1981. 7 p. (Mimeografiado).

3. JARAMILLO, J. Semillas de hortalizas, impartación en Colombia durante los años 1973, 1974, 1975. Revista ACOSEMILLAS (Colombia) v. 5 no. 2. p. 2-11. 1980.
4. THOMPSON, H. C.; KELLY, W. C. Cole crops. En: ————. Vegetable crops. New York, McGraw-Hill, 1957. p. 275-317.
5. UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. FACULTAD DE AGRONOMIA. PALMIRA (COLOMBIA). Descripción y variedades sugeridas de hortalizas para Colombia. Palmira, 1969. 39 p. (Mimeografiado).