

Propagación y técnicas de cultivo de la Coliflor (*Brassica oleracea* var *botrytis*)

Autor: Juan Carlos Martínez Frías — [¿Cómo citar este artículo?](#)

Descripción

En tiempos muy antiguos nadie comía coliflor; sólo se usaba para tratar algunos malestares, como el dolor de cabeza. Emparentada estrechamente con el brócoli, esta hortaliza encontró por fin su camino hacia la mesa y desde hace mucho se utiliza para acompañar muchas comidas, pues es una apetitosa opción para preparar caldos, guisados, ensaladas y hasta postres. Además, tiene vitamina C y vitamina B6, sin considerar otros minerales necesarios para la salud, como el potasio, el calcio y el fósforo.

Cabeza blanca

La coliflor es una planta de ciclo anual. Tiene raíces muy ramificadas y profundas, que a veces se hunden más de un metro en la tierra. El tallo, por el contrario, es pequeño, sin ramas, con una altura de cinco a diez centímetros. La parte de la planta que se come se forma donde termina el tallo y está constituida por un conjunto de flores abortivas con un pedúnculo corto y carnoso. Esta inflorescencia por lo general es de color blanco o crema.

Las coliflores son algo más sensibles al frío que sus primos los brócolis. Responden mal a las temperaturas muy bajas o altas. La óptima es templada y fresca, es decir, entre 15 y 21°C. El factor más importante para los campesinos es calcular el tiempo de las heladas. Por eso utilizan plantas con hojas que arropan las coliflores cuando alcancen su tamaño óptimo. Es decir, deben recogerlas antes de que las hojas se abran y dejen de protegerla.

Cultivo y cosecha de la coliflor

El cultivo de coliflor resulta mejor cuando se hace por trasplantes, es decir, primero en invernadero o almácigo, y luego a su campo definitivo. Cuando se plantan en el surco debe dejarse un espacio de 35 a sesenta centímetros entre cada planta.

La coliflor crece rápido cuando goza de buenas condiciones de crecimiento. Entonces alcanza entre 12 y 16 centímetros de diámetro y está lista para cosecharse entre siete y 12 días después que blanquearse. La cosecha consiste en cortar las cabezas blancas del tallo principal. Se cortan antes que maduren y parezcan ásperas.



Cinvestav

Este texto es parte del Curso integral de cultivos agronómicos para biotecnología vegetal. Para leer acerca de los 50 cultivos de este curso, así como de las fuentes consultadas, por favor visite la [Presentación del mismo](#).

Autor: M.C en BQ Juan Carlos Martínez Frías. Centro de Investigación y Estudios Avanzados (CINVESTAV) del Instituto Politécnico Nacional, Campus Guanajuato.