



FUNDAMENTOS DE PRODUCCIÓN, TIPIFICACIÓN Y ANÁLISIS



COLZA (BRASSICA NAPUS)

PRODUCCIÓN:

Se consideran 3 centros de origen: Asia, región mediterránea y Europa occidental. La expansión del cultivo en América, especialmente en Canadá que es el principal exportador mundial de semillas y aceite, se produjo antes y durante la Segunda Guerra Mundial.

• APROVECHAMIENTO:

En la antigüedad era usada como verdura y posteriormente su aceite fue empleado como combustible para lámparas y para la preparación del jabón. A partir del siglo XVII, en Japón, adquirió valor como aceite comestible. Por la calidad de los ácidos grasos que componen su aceite, este es considerado dentro de los aceites vegetales, como el más favorable para la alimentación humana. Los subproductos de la industria son utilizados como fuente de alimento proteico para el ganado. La colza canola tiene un elevado contenido de glucoinolatos y ácido erucico que son considerados anti nutricionales y pueden ocasionar problemas cardiacos, mediante el mejoramiento genético fueron eliminándose dando origen a la Colza (00) que se encuentra libre de ambos y a la Colza (0) libre de glucosinalatos.

• CULTIVO:

La colza es un cultivo que pertenece a la familia de las brasicáceas. Es un cultivo invernal y de cosecha fina. Por su importancia es una oleaginosa.



• SIEMBRA Y COSECHA:

El cultivo de colza es sembrado en los meses de Mayo-Julio con una densidad de siembra de 5 kg/ha. Llegando a una supercie sembrada de 19.086 ha. La cosecha es realizada en los meses de Noviembre- Diciembre con un rendimiento promedio de 9,96 qq/ha obteniendo una producción total a nivel nacional de 17.867,65 tn.

• EXOMORFOLOGIA:

- **Raíz:** Sistema alorrido, con raíz principal y laterales.
- **Tallo:** Es de consistencia herbácea de aproximadamente 0,3 a 1 metro de altura.
- **Hojas:** Tienen entre 5 a 40 cm según la variedad y las condiciones climáticas.
- **Inflorescencia:** Las flores son pequeñas, amarillas y se agrupan en racimos terminales.
- **Fruto:** Es una silicua, son esféricas, de 2 a 2,5 mm de diámetro y, una vez maduras, tienen un color castaño rojizo o negro.

• ENFERMEDADES:

- **Mancha negra de la colza (Alternaria sp.).**
- **Pie negro de la colza (Phoma lingam).**
- **Podredumbre gris (Botrytis cinerea).**

Si bien ninguna afecta directamente a la calidad de los granos, va a disminuir los rendimientos por afectar los distintos órganos de la planta.

• COMERCIALIZACIÓN:

Hay dos bases que regulan el comercio de esta oleaginosa, la primera se utiliza en la compraventa ordinaria; mientras que la segunda para COLZA "00"/CANOLA, cuando los granos van a usarse para la extracción de aceite canola.

• IMPORTANCIA DEL CULTIVO EN LA ARGENTINA:

Si bien la colza aún no ha adquirido la importancia que tiene en otros países, en los últimos años ha ido aumentando el área sembrada en nuestro país.