



Sistema de producción del cultivo de Giló (*Solanum gilo* L.)

Alberto Pati Limachi

INTRODUCCIÓN

El jilo o giló (*Solanum gilo* L.) pertenece a la familia de las solanáceas, originaria de África, más precisamente de Nigeria. En Brasil, los mayores productores de giló son Minas Gerais, Rio de Janeiro y Sao Paulo.

Gracias a un intercambio académico a Minas Gerais – Brasil, se pudo observar la producción de este fruto de manera directa y degustarlo en platillos tradicionales. Este ensayo espera ampliar más el conocimiento de los frutos agrícolas del mundo.

Objetivos

- Conocer el sistema de producción del cultivo de giló.
- Estudiar las propiedades nutricionales del cultivo de giló
- Ampliar nuestros conocimientos de los frutos agrícolas del mundo.
- Presentar los resultados del manejo del cultivo de la solanácea.

Revisión bibliográfica

El giló es una planta semejante a la berenjena. Sus frutos son consumidos cuando están bien desarrollados, pero todavía inmaduros. Posee sabor amargo característico y presenta propiedades que auxilian en la regulación del sistema digestivo y sirven como estimulante del metabolismo hepático. El jilo es una planta típica

de regiones tropicales. Es abundante en África y en Brasil.

Tabla 1. Descripción nutricional del Giló

100 gr de Giló cocido	
Detalle	Cantidad
Calorías	38
Proteínas	1,4 g
Hierro	34 mg
Fósforo	34 mg
Vitamina A	66 mcg
Tiamina	0,07 mg
Riboflavina	0,07 mg
Calcio	22 mg
Ácido	12,4 mg (crudo)
Ascórbico	8,6 mg (cocido)
(Vitamina C)	
Niacina	1 mg

Tabla 2. Descripción Botánica del Giló.

TAXONOMIA	
Reino	Plantae
Sub-reino	Tracheobionta
Sub-división	Spermatophyta
División	Magnolipsida
Subclase	Asteridae
Orden	Solanales
Familia	Solanaceae
Género	Solanum
Especie	S. aethiopicum gr Giló

Algunos autores afirman que es originario de Asia, precisamente de la India, en tanto otros

acreditan que se origina de América Meridional, de Las Antillas o de África y que fue introducido

al Brasil en el siglo XVII con los esclavos que vinieron a cultivar caña de azúcar en Pernambuco.

El fruto de giló cocido presenta, por cada 100 gr de parte comestible los siguientes valores nutritivos:

Tabla 3. Variedades de Giló

Cultivar	Formato de fruto	Coloração do fruto	Ciclo (días)
Comprido Grande Rio	alongado	verde-clara brilhante	90 a 100
Comprido Gurupi	alongado	verde-clara	90 a 100
Comprido Verde Claro	alongado	verde-clara	90 a 150
Cristal	redondo	verde-média brilhante	115
Esmeralda (híbrido)	redondo	verde-intensa	110 a 120
Morro Grande	redondo	verde-escura brilhante	110 a 130
Morro Grande Verde	redondo	verde-escura	110
Ouro Verde (híbrido)	oblongo	verde bastante clara	110 a 115
Português	oblongo	verde-clara	110 a 130
Redondo Morro Grande	redondo	verde-escura brilhante	90 a 100
Teresopolis Gigante	oblongo	verde bastante clara	90 a 110
Tingua Verde Claro	oblongo	verde-clara	110
Turmalina (híbrido)	oblongo	verde-escura	110 a 115

Fonte: Registro... (2014).

Clima

El giló es una planta típica de clima caliente muy exigente en calor (26° a 28°C) y poco tolerante al frío, principalmente a heladas en la mayoría de las localidades de Brasil se planta en agosto o febrero, en lugares con baja altitud, de invierno ameno, se puede plantar a lo largo del año. Pero se desenvuelve mejor en climas templados y calientes. Es necesario que haya buena disponibilidad de agua todo el año. El cultivo de giló necesita de muchas horas de luz para poderse desenvolver.

Suelo

Por ser una planta rústica, pero no tolera el exceso de agua en el suelo, poco exigente respecto al tipo de suelo y es tolerante a la acides, pudiendo ser cultivada en diversos tipos de suelo. Se recomienda hacer encalado cuando el pH del suelo es inferior a 5,5 y el tenor de aluminio fuera a suerar los 0,2 cmolc/dm³. Suelos con buen drenaje, de textura media, con pH de 5,5 a 6,8 y saturación de bases por encima de 70% son los más favorables para el cultivo de jiloeiro.

La fertilización del suelo debe ser hecha según el análisis de laboratorio que del suelo. Se debe incorporar de 20 a 40 t/ha de estiércol de corral descompuesto o compostado, 10 a 15 días antes de plantar.

Propagación

Para la formación de plantines, se debe adquirir semillas de buena calidad fisiológica, física y sanitaria. Los plantines se deben producir en bandejas de plástico o plastoformo con capacidad de 128 o 200 celdas. La germinación ocurre en 2 semanas aproximadamente. 10 gr de semilla son suficientes para formar mil plantines. Para la plantación de una hectárea son necesarios cerca de 100 gr de semillas.

Plantación

El trasplante debe ser efectuado solo si los plantines tuvieron de 4 a 6 hojas definitivas e el sistema radicular bien desarrollado. El periodo de siembra hasta el trasplante puede variar en función de la temperatura ambiente, principalmente durante la germinación y la emergencia de las plántulas, lo que ocurre generalmente entre los 30 y 40 días después de la siembra” (EMBRAPA 2015).

Siembra de giló

- Adquisición de las plántulas. (100 en total, pero solo se usó 60).
- Variedad utilizada **oro verde**.
- Densidad de siembra: 70 cm entre plantas y un metro entre líneas en un área de 40 m².
- Abonamos con estiércol bovino, 2 carretillas por cantero.
- Fertilización química 20-0-20 20gr/planta.

Tratos culturales:

- Poda 25 días después del trasplante, dejando el tallo principal y cortando los laterales que son conocidos como brotes ladrones.

- Se observó que hubo la manifestación de antracnosis en el cultivo 30 días después del trasplante, para lo que se usó un fungicida bactericida registrado en Brasil específicamente para el cultivo del giló.
- Se observó la presencia de vaquiña (*Diabrotica speciosa*) a los 15 días del trasplante, es una placa defoliadora. Se usó un plaguicida.

Resultados del cuidado del cultivo:

- Se hizo 3 cosechas del cultivo en 90 días. Se obtuvieron 42 kg en total, en términos de hectárea se obtuvieron 14 toneladas de rendimiento.

Cosecha	Rendimiento (Kg)
1°	7
2°	14
3°	21
TOTAL	42

CONCLUSIONES

El rendimiento del cultivo según literatura es de 20 a 60 toneladas por hectárea, pero recordemos que con el tiempo con el que se contó para el cuidado del cultivo solo se pudieron hacer 3 colectas, cuando originalmente deberían poderse hacer 5 a 6 colectas, lo que incrementaría el rendimiento del cultivo. Los frutos presentaron uniformidad y fue de fácil control.

Ahora conocemos mucho mejor este cultivo que por ser de gusto adquirido y sabor amargo puede no ser aceptado rápidamente en nuestra sociedad boliviana, pero podría ser introducida factiblemente.

Por último, podemos decir que, aunque el cultivo parezca nutrir bastante bien a nuestros vecinos brasileiros, antes de introducir un nuevo producto

agrícola en nuestro país deberíamos explotar los cultivos que tenemos para una mejor alimentación y asegurar la nutrición de nuestra población.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

EMBRAPA. (2015). Colección plantar JILÓ / 1º Edición / Brasília / Brasil.

Pereira, Ricardo Borges et al. (2012). *Doenças e pragas do jiloeiro*. Circular Técnica 106,

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embrapa. p.2. Brasília, DF Outubro.

Pinheiro, Jadir Borges et al. (2015). *A cultura do jiló*. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Hortaliças, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embrapa. p.36-37, 41-43. Brasília, DF.

ANEXOS



Figura 1 y 2. Frutos del Giló.