

HOJA INFORMATIVA N°11

Octubre de 2020
Publicación irregular
ISSN en trámite

Recomendaciones generales para cultivar hortalizas, temporada primavera/verano

Oasis bajo riego, provincias de La Rioja y Catamarca



Agencia de Extensión Rural Chilecito
Estación Experimental Agropecuaria Chilecito
Centro Regional Catamarca - La Rioja



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

Recomendaciones generales para cultivar hortalizas, temporada otoño/invierno

Oasis bajo riego, provincias de La Rioja y Catamarca

Gaitán, Jorge O. y Carrizo, José E.
Agencia de Extensión Rural Chilecito

Pimiento (*Capsicum annuum* L.)

Es una especie de la cual se consume sus frutos crudos o cocidos de distintas formas; preparados como encurtidos o pickles solos o con otras hortalizas, secos y molidos como pimentón o ají, y también en conservas.

Sus nombres comunes son "ají", "pimiento" o "morrón", según se trate de variedades dulces o picantes.



Entre sus propiedades nutricionales contiene vitaminas A, C, E, K y del grupo B; minerales como Hierro, Calcio, Magnesio, Fósforo, Potasio, Sodio y Zinc, posee bajo contenido de grasas, y además carbohidratos y fibras.

Labores Culturales

Generalmente se usa el sistema de plantación manual utilizando plantines que se preparan en almácigos, cuando alcanzan unos 20 cm de altura están en condiciones de ser llevados para trasplante a campo, donde se utilizan distancias de 70 a 80 cm entre surcos. En cultivos de grandes superficies esta distancia depende de la maquinaria agrícola que se utilizará en el manejo cultural, pudiendo variar de 30 a 50 cm según la variedad y tipo de suelo.

En nuestra zona, además de cultivos con destino a consumo en fresco de estación, se realizan plantaciones tardías (diciembre-enero) para aprovechar la producción de frutos para *primicia* en el mercado argentino; se cosecha a fines de abril y mayo (antes de las heladas) lo que genera buenos precios en una época donde la existencia nacional de pimiento es baja.

Requiere suelos de mediana textura, con buenas proporciones de fósforo y nitrógeno, con pH de 6 a 6,5, esta es condición importante a la hora de realizar un programa de fertilización. Un mes posterior al trasplante, se debe carpir y escardillar, posteriormente se aporca para que el agua de riego no toque el tallo de las plantas y genere problemas de enfermedades. Es una especie sensible a hongos del suelo por lo que en materiales híbridos debe elegirse, aquellos que tengan resistencia a este tipo de enfermedades.

Recomendaciones generales para cultivar hortalizas, temporada primavera/verano. Oasis bajo riego, provincias de La Rioja y Catamarca | octubre de 2020 | Cantidad de páginas: 4



El INTA ha creado un material denominado, **Fyuco INTA**, que posee resistencia al hongo *Phytophthora*.

Riego

Al igual que en tomate, requiere la misma temperatura, humedad y riegos frecuentes; sobre todo al inicio de la floración y hasta maduración de los frutos. En veranos muy cálidos puede observarse caída de flores y frutos, que se produce por un desequilibrio entre la transpiración de las plantas y la humedad existente en el suelo, por tal motivo, se recomienda mantener una adecuada humedad en el mismo.

Cosecha

Se inicia según los requerimientos del mercado; cuando se piden frutos verdes la cosecha se inicia en este estadio, en función del tamaño final requerido.

Para frutos rojos, es posible cosecharlos con “veta marrón” en el fruto verde, sobre todo cuando estos deben transitar largas distancias a los sistemas de mercadeo; la “veta marrón” se observa fácilmente, es una franja de color marrón o verde grisáceo, que se extiende desde el pedúnculo a la base del fruto. Para otros casos, el fruto se cosecha rojo o maduro, lo cual se obtiene aproximadamente a los 130 días del trasplante.



Los frutos verdes “veteados” pueden madurarse artificialmente en cámaras especiales donde se manejan temperatura y humedad.



En el norte de nuestro país estos recintos reciben el nombre de *cámaras desverdizadoras*, en las que se utiliza *gas etileno*. Si los frutos se almacenan a temperaturas de 0° C y una humedad ambiente de 95 a 98%, pueden conservarse aproximadamente 40 días.

La cosecha en nuestro país, en general se realiza de manera manual, aunque en otros países ya se emplean maquinarias cosechadoras, donde se realiza solamente una extracción de frutos, debido a que la planta es muy sensible y quebradiza al manejo.

Enfermedades: Es muy sensible a hongos del suelo, por lo que debe tenerse en cuenta la práctica del aporque en tiempo y forma. En nuestra zona, pueden verse problemas de “tizón tardío” (*Phytophthora capsici*) y “oidiopsis” (*Leveillula taúrica*).

Con exceso de humedad, o en los años muy lluviosos, es posible esperar problemas debido

Recomendaciones generales para cultivar hortalizas, temporada primavera/verano. Oasis bajo riego, provincias de La Rioja y Catamarca | octubre de 2020 | Cantidad de páginas: 4

a la “mancha bacteriana” (*Xanthomonas vesicatoria*).

Se debe estar atento ante el ataque de plagas como la “polilla del pimiento” (*Gnorimoschema borsaniella*), “mosca blanca” (*Trialeurodes vaporariorum*), “bicho moro” (*Epicauta adspersa*) y “chinche verde” (*Nezara viridula*).

Tiempo estimado hasta la cosecha: 130 días desde siembra.

Calendario con breves recomendaciones generales de labores a realizar

Pimiento

Julio/Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre
Siembra. Germinación óptima con 25 a 30°C de temperatura. Trasplante: con plantines de 20 cm de altura.	Trasplante. Fertilización de asiento. Carpir entre las líneas de plantación y aporcar.	Fertilización.	Cosecha: 130 días desde trasplante.

✓ Aporcar progresivamente para alejar el agua del cuello de la planta y evitar problemas de sanidad durante los riegos.

Pimiento (plantación tardía)

Diciembre/Enero	Febrero	Marzo	Abril/Mayo
Trasplante: plantines con 20 cm de altura y fertilizar entre líneas.	Carpir entre las líneas de plantación y aporcar.	Fertilización.	Cosecha: 130 días desde trasplante.



✓ Aporcar progresivamente para alejar el riego del cuello de la planta.

Para más información, consultar en la **Agencia de Extensión Rural** más cercana a su domicilio o mediante **Agencia Virtual**

inta.gov.ar | Redes sociales    

Consultáanos también por INTA Agencia Virtual

DISPONIBLE EN
Google Play

