

HOJA INFORMATIVA N°10

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

Tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.)

Es una especie plurianual o perenne que se cultiva como anual, sensible al frío. Según el hábito de crecimiento se clasifican en grupos de *crecimiento determinado* y de *crecimiento indeterminado*, de este último, generalmente se utilizan *variedades de enrame* para cultivo en invernadero o a campo, conducidas a uno o dos tallos.

En las variedades *determinadas* el racimo floral se genera cada 3 hojas al inicio, luego cada 2 y termina en flor, son más precoces y de bajo porte. En las *indeterminadas*, los racimos florales se generan a partir de la 4ta o 5ta hoja y se repite cada 3 hasta el final, son más tardías y de porte más alto. Esta condición es importante para la conducción de los ejes en los invernaderos. De las variedades botánicas, se cultivan aquellas que producen frutos tipo “perita” y los tipo “redondo”.



Es una de las hortalizas más consumida a nivel mundial, contiene vitamina A, E, C, del grupo B, y *licopeno* que posee propiedad antioxidante; además es responsable del color rojo del fruto.

Se consume crudo o cocido y la industria elabora una variedad de productos como tomate al natural, triturado, cubeteado, extracto, puré, salsas y otros.

Labores Culturales

Exige un buen manejo del suelo, por lo que se recomienda una labor profunda, y en grandes extensiones se puede utilizar subsoladores para lograr una buena profundización radicular.

Generalmente se usan plantines para trasplante, se sugiere que estos tengan unos 15 a 20 cm de altura y trasplantar apenas pasen los peligros de helada. En muy pocos casos se puede realizar una *siembra de asiento* para evitar la realización de almácigos.

En nuestra región se emplean plantines que de acuerdo al destino final del producto dependerá su distanciamiento; las plantas en invernadero se separan entre sí a 40 cm y entre 1,2 a 1,5 m entre líneas.

En cultivos al aire libre cuando los tomates se “enraman o tutoran”, los surcos pueden estar separados entre 70 y 80 cm (a veces alternados) y 30 cm entre plantas.

[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 *enramado* o *tutorado* se realiza cuando se inicia la primera floración, puede realizarse en forma de caballete colocando cañas o ramas inclinadas al lado de cada planta y atadas en la parte superior con otras cañas o ramas dispuestas horizontalmente.



foto 1

El atado se realiza a medida que la planta va creciendo dejando un espaciamiento entre ataduras; se usan distintos materiales como cinta plástica, tiras de tela, totora, etc.

En cultivos protegidos en invernadero, se conduce la planta por cuerdas o hilos de distintos materiales resistentes con los que se suspende la planta de una estructura construida para tal fin (foto 1).

Para tomates con destino a industria (foto 2), se utilizan distancias de 30 cm entre plantas y 1,8 a 2,0 m entre hileras, dependiendo en muchos casos del sistema de cosecha según se use la forma manual o con maquinaria.

Riego

Este cultivo requiere abundante humedad siendo muy sensible al estrés hídrico. Tener especial precaución con la frecuencia de riego, debe aumentarse al inicio de floración y mantener hasta la maduración del fruto por ser un momento crítico; se recomienda una



foto 2

frecuencia mínima de 3 días para los sistemas con riego superficial en general, dependiendo de distintos factores como la textura del suelo, así, se deberá estar atentos a no realizar riegos excesivos en suelos *pesados* para evitar pudriciones en el cuello de la planta.

Plagas y enfermedades

La principal plaga es la “polilla del tomate” (*Tuta absoluta*), por lo que se requiere un buen control para obtener producciones comerciales rentables, otra es “arañuela roja” (*Tetranychus sp.*).

Pueden observarse daños por hongos o bacterias como “tizón temprano” (*Alternaria solani*), “tizón tardío” (*Phytophthora infestans*).

En ambientes muy húmedos hay posibilidad de ataques por “Mancha bacteriana” (*Xanthomonas vesicatoria*) y otros hongos del suelo más algunas bacteriosis, entre otras.

Se estima hasta la cosecha, 120 días desde la siembra, u 80 a 90 días desde el trasplante.

Calendario con breves recomendaciones generales de labores a realizar.

Tomate

Julio/Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre
Siembra. Germinación óptima: 10 a 25 °C de temperatura. Trasplante; plantines con altura de 15 a 20 cm.	Trasplante. Fertilización de asiento. Carpir entre líneas de plantación.	Fertilización.	Cosecha: 120 días desde trasplante.

- ✓ Mantener el suelo suelto y eliminar malezas.
- ✓ El primer aporque antes de la primera floración y luego repetir para favorecer el desarrollo de raíces.
- ✓ Para fertilizar respetar las dosis de los productos recomendados.
- ✓ Mantener suficiente humedad de suelo en etapa de floración y cuaje, es un período crítico.



Tomate tipo perita



Tomate tipo redondo

- ✓ En cultivos con *enrame o tutorado* realizar tareas de desbrote, atado y aclareo de hojas inferiores para ventilación a fin de evitar acumulación de humedad que favorezca la aparición de enfermedades.

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  