

Proyecto de
Extensión Agrícola

Sección
Divulgación

CULTIVO

DEL TOMATE TEMPRANERO



BIBLIOTECA
PLAN CHILLAN

CHILLAN (CHILE)

Asesoró la preparación de esta circular el agrónomo Eleuterio Seguel

VARIEDADES Según las finalidades que se persiguen con su cultivo, el tomate puede ser clasificado en tres grupos: a) Para consumo inmediato; b) Para guardar; c) Para conservas. Para el consumo inmediato se escogen variedades precoces, de rápido desarrollo, no muy vigorosas y con frutos de tamaño mediano y piel resistente y no muy gruesa. Para guardar se prefieren las variedades tardías, con frutos pequeños, de poco jugo, mucha pulpa y de forma alargada. En conservería se eligen variedades de frutos grandes, lisos, de piel de mediana consistencia, jugo denso y poca semilla.

Entre las variedades tempraneras se puede citar las variedades Rojo temprano, Ficarozzi, Genovés, Chemin temprano, tomate del país etc. En las variedades de período normal están el Tomate Ponderoso, el Tomate Perfección y el Tomate Maravilla del Mercado. Para la industria, por último, se prefieren las variedades Mikado Escarlata y Rey Humberto.

CLIMA El tomate es una planta de clima templado cálido. No madura bien en veranos frescos o, simplemente, prolonga su período de madurez o no madura. Necesita que la primavera y el verano sean dos estaciones bien dife-

renciadas con respecto a condiciones climáticas. No le convienen los climas húmedos; sin embargo, hay zonas en las que resiste los vientos del mar.

Al sur del río Maule se debe preferir las variedades precoces o tempraneras. Su cultivo puede llegar hasta cerca de Chiloé. La zona de mayor producción en el país es el valle de Quillota.

SUELOS El tomate exige tierra fértil, suelo profundo y subsuelo permeable de buen escurrimiento para las aguas. No le convienen los suelos compactos o pesados. Su período de vida es de unos 135 días para las variedades tempraneras; 150 días para las de producción normal y 170 días para las tardías.

Los suelos destinados a tomatales necesitan labores profundas y bastante abono orgánico bien fermentado. El tomate puede ser cabeza de rotaciones culturales.

ABONOS El tomate acepta muy bien el guano de establo bien fermentado, en la proporción de unas 40 carretadas por hectárea. El Carbonato de Cal, de ser aplicado, entrará en la dosis de 1.200 kilos por hectárea. El sa

litro potásico se aplicará para devolverle el vigor perdido y en dosis de 250 kilos por H^a. El sulfato de potasio debe ser aplicado en dosis de 200 a 250 kilos por hectárea; puede reemplazársele por unos 3.000 kilos provenientes de sarmientos u otros restos vegetales.

Si fuera necesario apresurar la madurez, se puede recurrir al fosfato germania en dosis de 200 a 250 kilos por hectárea o 300 kilos de fosfato melón.

PREPARACION DEL SUELO El suelo para tomatales exige labores profundas, a unos 30 centímetros de la superficie, para la aplicación de abonos a base de guano. Se inician estos trabajos en el otoño para darle tiempo de descomponerse a los abonos de descomposición lenta. A la salida del invierno se dan cruces y rastros suficientes para mullir bien el suelo y con intervalos para suprimir las malezas con ayuda del calor del sol. A veces, con dos o tres labores el terreno queda en buenas condiciones.

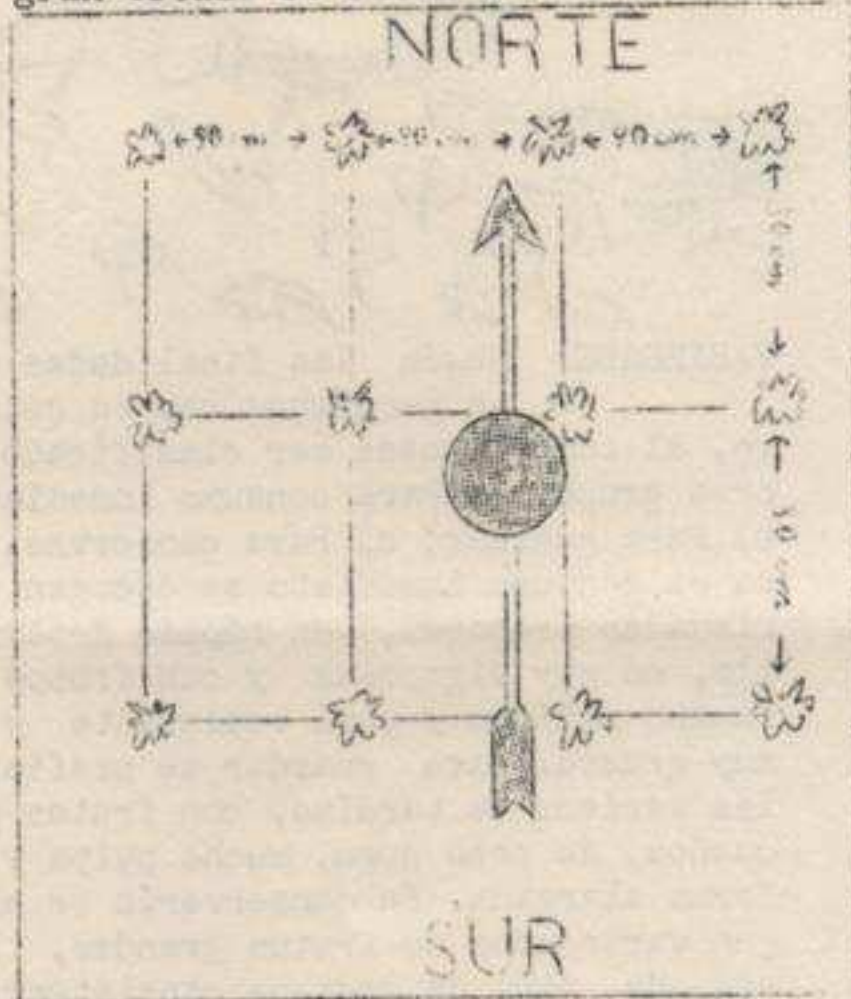
CULTIVO DEL TOMATE TEMPRANO Este cultivo se hace por almácigo y por trasplantación. Los almácigos se preparan con semillas de los frutos que se desarrollaron primero y que maduraron bien en la planta, especialmente si se trata de la variedad Rey de los Tempranos.

ALMACIGOS Se hacen en cama caliente desde junio adelante. Mientras más al sur de Santiago, más tarde debe hacerse el almácigo. La semilla se desparrama al voleo sobre terreno bien mullido que se puede preparar de la manera siguiente: se aplica una parte de humus o tierra de hoja, una parte de arena fina lavada y una parte de tierra de cultivo harneada. Si la tierra es arcillosa, debe aumentarse el humus y la arena (la arena sirve sólo para almácigos). Si la tierra es arenosa se disminuye la arena y se aumenta la proporción de humus.

Para cultivos de estación los almácigos se hacen de agosto a octubre, una vez que ha pasado el peligro de las he-

ladas. Es necesario, sin embargo, recurrir al uso de cubiertas o payasones u otro material para evitar las heladas en las noches frías.

TRASPLANTACION Con la debida anticipación se prepara y fertiliza el suelo, que debe quedar mullido. Se procede, en seguida, a regar el terreno. Tan pronto como el terreno está enjuto se procede al trasplante, sacando las plantitas con champa del almácigo si se trata de una pequeña plantación. En las plantaciones en gran escala se sacan a raíz desnuda.



La plantación se hace en líneas orientadas de norte a sur, a la distancia de 90 centímetros a 1,30 mts. una de otra, según se hagan las labores a mano o con algún aparato mecánico. En la línea las plantitas quedan separadas por una distancia de 80 centímetros a un metro. La plantación es mejor hacerla en la tarde, cuando ha pasado el calor intenso, o en días nublados. Para asegurar el rendimiento se acostumbra colocar dos plantitas juntas lo que es un error. Es preferible escoger una planta de buen desarrollo - de más de 10 centímetros - y después de tres o cuatro días reponer las plantas

que se han secado. Es recomendable cubrir el terreno con unos 5 cmts. de paja para evitar la evaporación del agua y el exceso de radiación solar.

a causa del riego, es necesario construir palizadas a manera de espalderas con las que se consigue sostener el raje.

CUIDADOS CULTURALES El tomate necesita que el terreno se mantenga suelto y desprovisto de malezas. Dos o tres labores con cultivador y relimpia a mano bastan para este objetivo.

Podas.- Cuando las plantitas quedan ubicadas en el lugar definitivo se procurará que se crien en un tallo central. A medida que crezcan se les irán sacando los brotes inferiores o hijuelos.

Quando la planta se ha desarrollado en un eje central y aparece la quinta hoja o el segundo racimo floral, se procede a hacer un despunte sobre estos elementos. De esta manera se consigue que la planta ramifique y sea más pronto frutal. Se dejan dos de los nuevos brotes sobre los cuales se va a formar la planta. La poda se repite en cada uno de estos brotes después que aparece el segundo racimo floral. Es necesario despuntar, también, los nuevos brotes del segundo racimo. En general, y siguiendo este orden, se aconseja despuntar toda la planta para concentrar la savia en la producción de frutos.

Riegos.- Se darán por infiltración cuando la plantación se haya efectuado en caballotes o platabandas más altas que el nivel del suelo. Al comienzo se regará cada dos o cuatro días, teniendo presente que el exceso de humedad no es conveniente para el tomate. El agua irá en surcos, a ambos lados de las plantas.

Palisaje.- Para el buen desarrollo de los frutos y para evitar que se pudran

Enfermedades.- Son poco conocidas. A veces suelen atacar las plantitas hongos semejantes a los de la papa. Se pueden tratar las plantas, en tal caso con Basicup al 0,5 %.

Cosecha.- Para el consumo fresco se cosechan cuando empiezan a cambiar de color. Para conserva se cosechan cuando están bien maduros. Para semilla destinada a la producción de tomates tempraneros se reservan los primeros frutos, que se dejan madurar, se despedazan bajo el agua y se deja escurrir el agua con las semillas. En seguida éstas se secan a la semisombra.



Embalaje.- Los tomates se embalan en jabas de 0,61 m. de largo, por 0,30 m. de ancho y 0,20 m. de alto, en dos o tres capas de tomates sin pedúnculos, colocados de costado y bien apretados.

Las posibilidades comerciales del tomate varían de acuerdo con su calidad.

Escuche los **DOMINGOS**: A las 20 horas, por radios La Discusión y Nuble de Chillán, y a las 21,15, por radio Simón Bolívar de Concepción, el Boletín Agrícola Regional.

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Dirección Nacional de Agricultura

Plan de Desarrollo Agrícola e Higiene Rural
Maule-Nuble-Concepción



Circular publicada por la
Oficina de Divulgación del
Plan Chillán

Los agricultores interesados en conseguir mayores informaciones sobre el tema de la presente circular, pueden dirigirse a las siguientes oficinas del DTICA:

TEMUCO	Casilla N° 583	Fono 3016 R-3
CAUQUENES	Casilla N° 57	Fono 47
SAN CARLOS	Maipú N° 895	Fono 36
BULNES	Casilla N° 31	Fono 56
YUMBEL	Yumbel Pueblo	Fono 9
CONCEPCION	Casilla N° 60	Fono 2472
CONSTITUCION	Casilla N° 77	Fono —
CHILLAN	Casilla N° 26-D	Fonos 77 y 714

A estas mismas oficinas pueden solicitar ejemplares de circulares de las series "Capacitación Agrícola", "Mecanización Agrícola", "Vitivinicultura", "Mejoramiento Ganadero", "Sanidad Vegetal", "Conservación de Suelos y Aguas" o "Higiene Rural".