

Boletín de Frutas y Hortalizas

- Tomate de Corrientes y otros



El presente boletín electrónico forma parte de las acciones realizadas a partir del Convenio de Cooperación Técnica celebrado entre el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires

mercadocentral.gob.ar

nro. **86**

Diciembre 2018

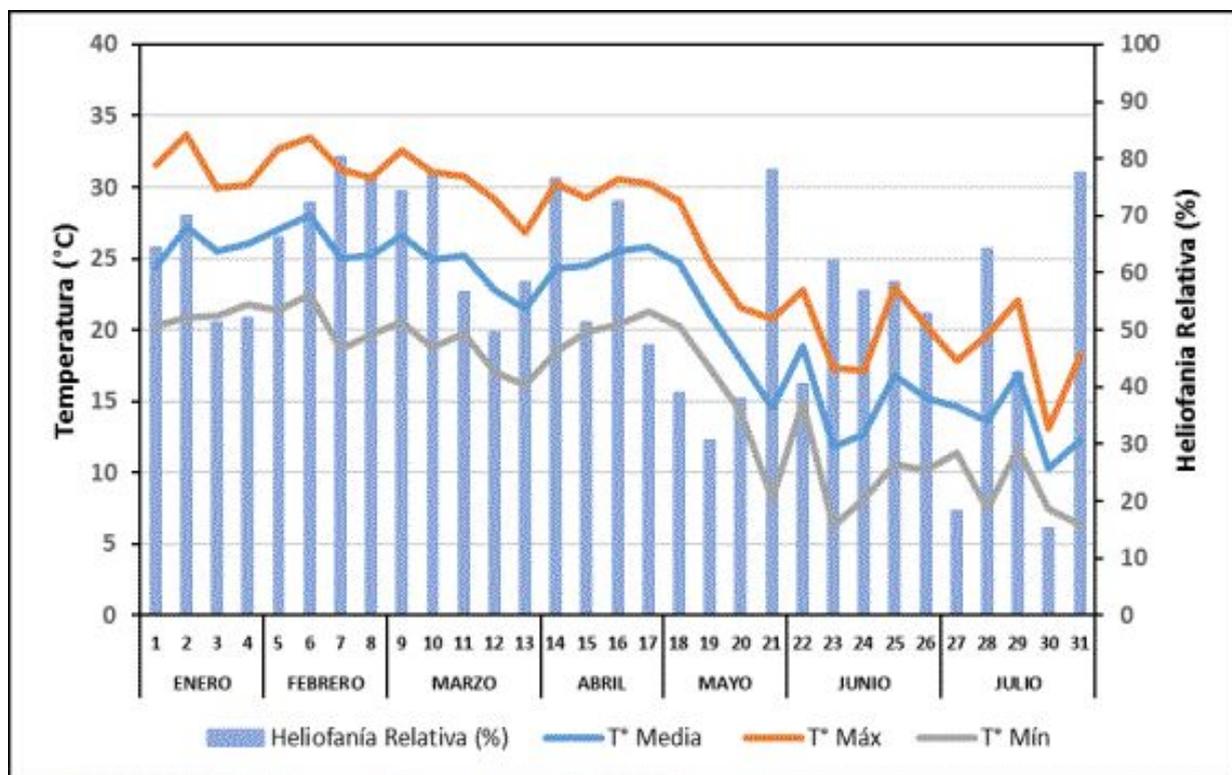
Contenido

- 1. Situación de la producción de Tomate y Pimiento en el Noreste Argentino. Año 2018.**
- 2. Tipos comerciales especiales de Tomate en el Mercado Central de Buenos Aires**

Situación de la producción de Tomate y Pimiento en el Noreste Argentino Año 2018

La producción hortícola protegida es una actividad muy intensiva, y muy dependiente de las condiciones climáticas que se presentan en cada campaña. Para el año 2018 se estima en Corrientes 1500 hectáreas plantadas bajo este sistema, donde más del 85% se hallan concentradas en los departamentos de Lavalle, Bella Vista y Goya, en ese orden de importancia. Las condiciones climáticas para la campaña 2018 han sido atípicas y se pueden observar en la figura 1.

Figura 1: Temperatura Máxima, Mínima, Media y Heliofanía Relativa registradas por mes y semana calendario para el período enero-julio 2018.



Fuente: Datos suministrados por la Estación Meteorológica de la EEA INTA Bella Vista 2018

Las temperaturas registradas en los primeros 4 meses del año han sido muy altas, incluso hasta la primera quincena de mayo, donde la media registrada superó los 20 °C. Las bajas temperaturas tardaron en llegar, el invierno se atrasó, y fue más riguroso que el año anterior, con cambios muy bruscos, sobre todo las últimas semanas de mayo.

Por otra parte, hubo muchas semanas con Heliofanía Relativa que no superaron el 50%, sobre todo la última semana de abril, y las tres primeras semanas de mayo, dando condiciones para la aparición de plagas y enfermedades, sumado a fallas en polinización, fecundación y cuaje, con las correspondientes pérdidas de fruta. Todo ello influyó en el comportamiento de los cultivos, que a continuación se detalla.

Tomate

La plantación de tomate de la zona comenzó a partir de enero (para doble cultivo anual) y en febrero-marzo (para ciclos completos). Las altas temperaturas registradas durante los primeros meses, sumado al retraso del invierno, generaron condiciones para el ataque de plagas, sobretodo Polilla del Tomate (*Tuta absoluta*).



En algunos casos, la alta población del insecto obligó a levantar el cultivo, y volver a plantar, generalmente en establecimientos donde la plaga fue inmanejable. Por otra parte, las condiciones de baja luminosidad (asociado a lluvias) y bajas temperaturas registradas,

principalmente a fin de mayo, generó una falla en el cuaje de los frutos, y por ende una menor cantidad de fruta cosechada.

También se registraron ataques de Moho gris (*Botrytis cinerea*), que agravaron las pérdidas. Las bajas temperaturas del invierno, que, si bien fue más riguroso y fue corto, retrasaron el cultivo.

Pimiento

La situación de este cultivo fue algo similar. Las plantaciones comenzaron a principios de enero, y fueron estas plantaciones las más afectadas por las altas temperaturas registradas en los primeros meses del año. La presencia de poblaciones de pulgón muy agresivas, afectaron la cantidad y calidad (por la formación de Fumagina) de la fruta cosechada.

También hubo ataques de Trips y la presencia de Oidiopsis (*Leveillula taurica*) desde muy temprano en el cultivo. Si bien no es recomendable hacer plantaciones después de marzo, estas últimas fueron las de mejor comportamiento productivo, ya que, al retrasarse la llegada de las bajas temperaturas, entraron al invierno en buenas condiciones de crecimiento y sanitarias, coincidiendo las cosechas con los picos de precios logrados durante la campaña.



Ahora bien, los rendimientos en ambos cultivos fueron menores que los registrados en la campaña 2017, por las condiciones antes mencionadas. A esto se debe sumar que los precios acompañaron esta tendencia, y en algunos casos fueron menores a los obtenidos en la campaña 2017. Si tenemos en cuenta que los insumos utilizados

están dolarizados, y paralelamente la devaluación e inflación, esta situación generó un menor uso de fitosanitarios y fertilizantes, que agravó la condición de los cultivos, por lo cual el resultado económico de ambas especies no ha sido el óptimo para la campaña 2018.

Trabajo realizado por el Ing. MSc. Roberto M. Pacheco EEA INTA Bella Vista.
Corrientes: **roberto.pacheco@inta.gob.ar**

2.- Tipos comerciales especiales de Tomate en el Mercado Central de Buenos Aires

A la oferta tradicional de tomate de mayor volumen como los tipos comerciales Redondos (comunes y Larga vidas), o del tipo Peritas, se suman otras variedades de menor oferta en el mercado.

El tomate ocupa el segundo lugar de ingreso de las hortalizas en el Mercado Central de Buenos Aires.

El promedio de la oferta de tomate desde el año 2013 al año 2017 fue de 116.182 Tn lo que representó en ese período el 14 % del total de hortalizas ingresadas.

Además de su importancia por el gran volumen ingresado, en los últimos años se puede apreciar que ha tomado importancia la diversificación de otros tipos comerciales. Esto ha logrado una diferenciación del producto alejándose del concepto de commodity.

Las mejoras logradas en su presentación también fueron superadas por sus cualidades gustativas, tales como baja acidez, mayor contenido de azúcares y en algunos casos buscando revivir el sabor de las antiguas variedades.

A continuación se describen algunas de estos tipos de variedades:

Corazón de Buey

Este tipo comercial de tomate puede llegar a tener un peso promedio desde 300 gramos hasta más de medio kilogramo.

Se trata de un tomate muy delicado dado que su piel es muy fina con presencia de surcos e internamente posee pocas semillas en sus lóculos, su pulpa es muy jugosa y dulce siendo a menudo de color rosada. La oferta es muy escasa y ocasional.

Tomate Corazón de Buey



Tipos Cherry

Con el nombre de Tomate Cherry se comercializan en el Mercado Central de Buenos Aires distintas formas (perita o redondo) y colores (rojo, amarillo o naranja).

En general poseen más acidez que otros tipos de tomate, esta característica se ve complementada por un mayor contenido de sólidos solubles (principalmente azúcares) lo que le da un sabor muy aceptado por los consumidores.

Estas variedades pueden presentarse en forma de racimo o a granel dentro de una bandeja de aproximadamente 5 kilogramos de peso.

Cherry perita en racimo



Cherry redondo en racimo



Cherry perita amarillo (a granel)



Cherry perita naranja (a granel)



El Tomate **Perla negra o Black Pearl**, un tipo comercial de Cherry marrón (buscado por los compradores en el mercado como Chocolito), tiene la característica de ser

muy dulce, posee a su madurez entre 9° y 11° Brix. Pesa de 10 a 20 gramos por unidad.

Perla negra o Black Pearl



Redondo en racimo

Además de los tomates Cherry en racimo hay otras variedades de tomates de mayor tamaño que se comercializan en racimo, los cuales están conformados por 4 o 5 frutos.

En general los frutos son de tamaño mediano y su peso varía entre 100 y 160 gramos por unidad.

Tomate Raf

El Raf es un tomate del tipo Marmande que se destaca por su sabor y textura, así como por su buen comportamiento a la salinidad.

El nombre de Raf hace referencia a las siglas de *Resistente al Fusarium*. (*Fusarium oxysporum lycopersici*). Este es un hongo que causa una enfermedad en las plantas de tomate. Su pulpa tiene una coloración rosácea, de textura compacta muy firme y jugosa, carnosos y con semillas pequeñas.

En su madurez plena puede llegar a 9° Brix.

Este valor representa la proporción de sólidos solubles que en su mayor parte son azúcares.



Kumato

El tomate Kumato se caracteriza por su color marrón rojizo oscuro, su sabor dulce e intenso y su forma redondeada.

Este tipo de tomate madura desde el interior, de manera que su epidermis se mantiene más crujiente aún en estado de madurez, esto hace que sean perfectos para cortar en láminas o bien en trozos más grandes para ensaladas.

Trabajo realizado por Ing. Agr. Oscar Liverotti. CMCBA Email: oliverotti@mercadocentral.gob.ar

Para comunicarse personalmente con los coordinadores técnicos del Convenio INTA - Mercado Central dirigirse al Edificio Administrativo, Cuarto Piso, de la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires. Autopista Ricchieri y Boulogne Sur Mer, Tapiales, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Ing. Agr. J. Fernández Lozano
flozano@mercadocentral.gob.ar

Ing. Agr. Claudio Olaf Budde
budde.claudio@inta.gob.ar

Corp. del Mercado Central de Buenos Aires
Tel: 011-4480-5500, oficina INTA, int. 5741 o 4480-5517