

The background of the page is decorated with a border of tomato plants. It features several bright red tomatoes of various sizes, green serrated leaves, and yellow five-petaled flowers. The plants are arranged around the perimeter, with some overlapping the central text area.

Cultivo del **Tomate**

Guía completa, paso a paso

GREENPEACE

Ficha

Época: primavera/verano

Dificultad: baja

Profundidad: 0,5 cm

Germinación: 4 a 8 días

Cosecha: 3 meses



Beneficios

Contiene aminoácidos

Aporta vitaminas A, C, K

Rico en minerales

Reduce cálculos biliares

Reduce hipertensión

Disminuye el colesterol y los

triglicéridos

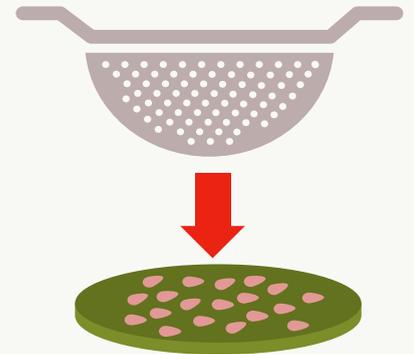


¿Cómo conseguir las semillas?

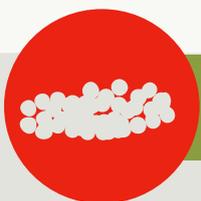
Conseguir un tomate de la especie que vamos a reproducir, idealmente agroecológico, y retirarle con cuchara las semillas.



Colar y enjuagar muy bien. Esparcir las semillas sobre una superficie plástica, como una tapa de algún envase o tupper, tratando de que no se toquen entre ellas. Dejar secar por 2 o 3 días, removiéndolas para que no se peguen.



Dejar reposar las semillas junto con una cucharada de agua en un recipiente cerrado a temperatura ambiente durante aproximadamente 3 días, para que se separen de la materia gelatinosa que las rodea. Va a generar moho y es normal, eso permite que se separen las partes.



¿Qué usar como sustrato?

Se puede utilizar un buen sustrato universal o una mezcla de fibra de coco (70%), humus de lombriz (20%) y perlita (10%). Todo se consigue en cualquier vivero cercano.



TIP: si hacés compost en tu casa no dudes en agregarlo y mezclarlo bien.





El contenedor

TIP: El tomate resiste el transplante, por lo que se puede empezar haciendo plantines en almácigos y luego trasplantarlos, teniendo mucho cuidado con las raíces al momento de hacerlo y compactando bien el sustrato por encima de las mismas para que no quede aire ni pase luz hacia ellas.

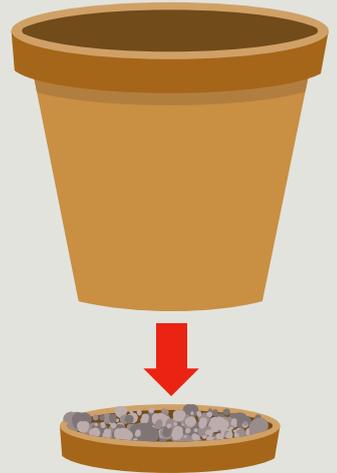
Elegir un contenedor de 20 litros o más para el buen desarrollo de la planta.



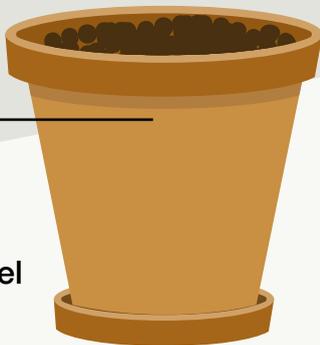
Revisar siempre que el mismo tenga por debajo agujeros para drenar el exceso de agua.



Colocar el contenedor sobre un plato y entre ambos agregar piedras para separarlos y mejorar aún más el drenaje.



Rellenar el contenedor dejando 2 o 3 dedos antes del tope y regar.



Colocar 2 o 3 semillas y espolvorear más sustrato por encima, cuidando que no queden enterradas más de 0.5 cm. Luego pulverizar con un poco más de agua.



Colocar encima una bolsa plástica o la mitad de una botella transparente para que mantenga el calor y la humedad durante los primeros días hasta la germinación.



A medida que la planta vaya creciendo, sumar unas varillas e hilos para armar una estructura que sostenga la planta en su crecimiento.





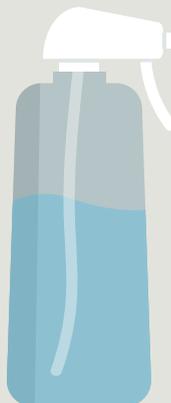
¿Cuánto riego y cuánto sol?

Las plantas son sensibles tanto a la falta como al exceso de agua.

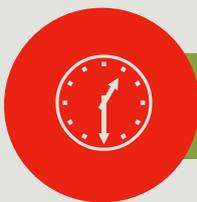


DE 6 A 8 HRS.

La planta de tomate requiere muchas horas de sol, por lo tanto hay que tratar de ubicarla en el sector de la casa donde más sol pueda obtener.



El riego va a depender de la temperatura del ambiente, se recomienda regar poco pero seguido. Para estar aun más seguros del momento correcto para hacerlo, clavar en la tierra un palillo de madera y evaluar si hay falta de humedad o exceso. Recordar regar únicamente la tierra y no las hojas ni las flores.



Ciclo de crecimiento y cosecha

GERMINACIÓN

DE 4 A 8 DÍAS



FLORACIÓN

DE 20 A 30 DÍAS



TIP: El tomate está listo para comer cuando está firme y ya se ha tornado completamente de color rojo, morado o amarillo según su variedad

CRECIMIENTO DE COTILEDONES

DE 20 A 25 DÍAS



FRUCTIFERACIÓN

DE 15 A 20 DÍAS



COSECHA

DE 90 A 120 DÍAS DESDE LA SIEMBRA



ETAPA VEGETATIVA

DE 20 A 30 DÍAS

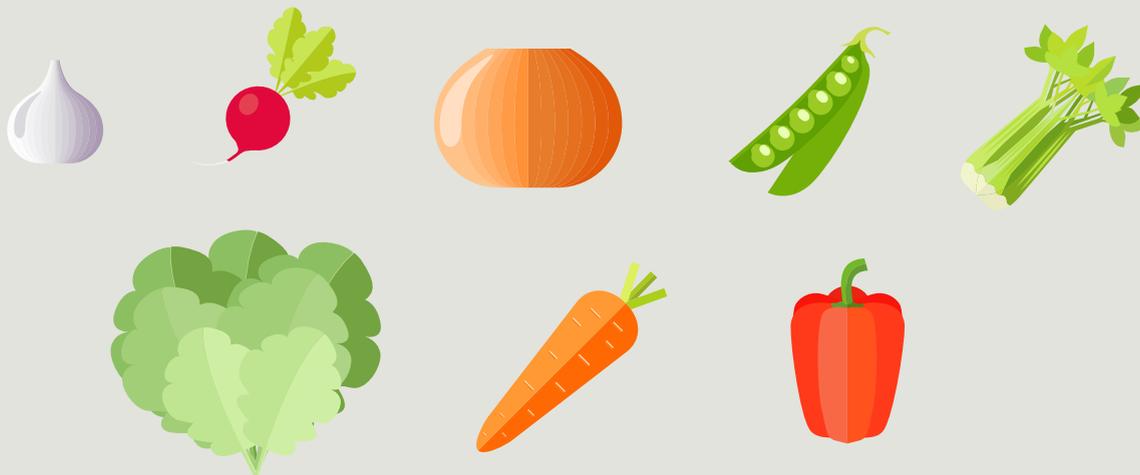




Asociaciones para la planta de tomate

Asociaciones beneficiosas:

Acelga, ajo, albahaca, apio, arveja, cebolla, chaucha, espárrago, espinaca, lechuga, perejil, puerro, rábanito, repollo, zanahoria.



Asociaciones perjudiciales:

brócoli, hinojo, papa, pepino, remolacha.



Diferentes especies de tomates

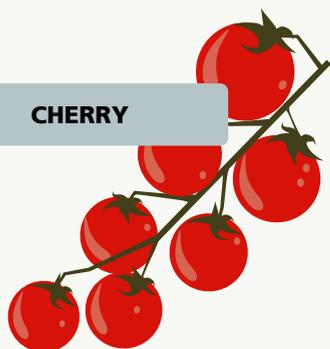
REDONDO



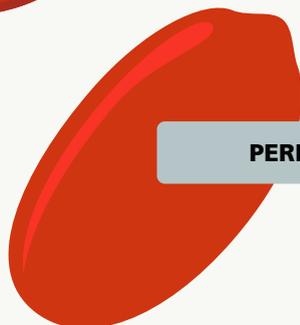
KUMATO



CHERRY



PERITA



CORAZÓN DE BUEY



GREENPEACE



Problemas comunes de la planta

ARAÑA ROJA

La araña roja afecta a las hojas, absorbiendo los jugos celulares como parte de su alimentación. Estas se tiñen de un color amarillento que se necrosa con el tiempo. En plagas avanzadas se genera alrededor de toda la planta una tela de araña característica.

HELIOTHIS

Es una oruga de color verdoso y cuerpo cilíndrico, con un tamaño que oscila entre los 3 y los 5 cm. El daño en la planta de tomate se origina por mordeduras en las hojas o bien en los frutos en estado de formación.

MOSCA BLANCA

La mosca blanca deposita sus huevos en el envés de las hojas. Para su alimentación, succiona la planta, debilitándola y provocando con el tiempo marchitamiento general.

MINADOR

Las galerías que forma esta plaga se distinguen a simple vista en la hoja. Los daños que se producen sobre la planta de tomate se originan al picar sobre la hoja para depositar los huevos o para alimentarse. Las galerías que se forman se necrosan con el tiempo, debilitando la planta.

OIDIO / MILDIU

Esta enfermedad originada por un hongo ataca la parte aérea de la planta en condiciones de elevada humedad (90%). La detección de la presencia del hongo se debe a la aparición de manchas irregulares que con el tiempo necrosan en las hojas. En el tallo aparecen unas manchas pardas, y en el fruto aparecen manchas pardas de contorno irregular.

DAÑO APICAL

El fruto se visualiza dañado o con podredumbre en la parte inferior con una mancha oscura en su base. Se debe a una falta de calcio o al estrés hídrico durante el cuajado del fruto.

DAÑO UMBILICAL

Algunas partes del fruto permanecen amarillentas y no maduran. Se debe al exceso de calor o deficiencia de potasa.

FRUTO PARTIDO

Es muy común en el tomate, se debe al riego intenso luego de un período de sequía de las raíces. El aumento repentino del tamaño del fruto rompe la piel y genera rajaduras.

Las formas de tratar o prevenir estos problemas es revisar de forma periódica las hojas de la planta del derecho y del revés, cortando aquellas que presenten algún signo de daño. Limpiarlas con jabón blanco o jabón potásico con aceite de neem. Rociarlas con purín de ortiga o de ajo. Abonar bien el sustrato con té de cáscara de banana, compost o enterrar restos de frutas y verduras en el mismo para aportar nutrientes. Por último controlar el riego, debe ser periódico, sin excesos y humedeciendo únicamente el sustrato cuidando de no mojar las hojas ni los frutos.



Soluciones orgánicas

Preparación:



1 LITRO DE AGUA
SIN CLORO



20 A 50 GRS DE
ORTIGA TROZADA



FERMENTAR
DURANTE 12 DÍAS

Purín de ortiga

Es un insecticida 100% natural, respetuoso con el medio ambiente y con la planta que recibe el tratamiento.

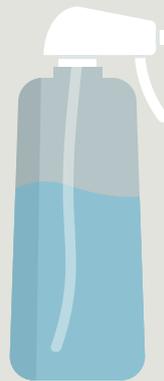
Para hacer este preparado vamos a necesitar:

Guantes, ya que la ortiga es una planta que provoca urticaria, tijeras de podar, la parte aérea de las plantas: 20 a 50 grs de ortiga trozada y 1 litro de agua sin cloro, puede ser de lluvia o agua de red reposada al menos un día. Se deja fermentar durante 12 días a temperatura ambiente y a la sombra, removiendo la mezcla cada día, es normal que genere olor feo debido a la fermentación. Pasados los 12 días filtrar y almacenar en un recipiente cerrado y etiquetado con nombre y fecha de preparación. Guardado en un lugar fresco y apartado de la luz, dura hasta 3 meses.

Normalmente se usa una dilución de 1:20, aproximadamente 3 cucharadas grandes de purín en 1 litro de agua.

Sirve como repelente de plagas como ácaros, mosca blanca, araña roja y pulgones y para combatir hongos como mildiu y oídio. Lo aplicaremos de forma foliar, es decir sobre las hojas.

Modo de uso:



3 CUCHARADAS
GRANDES DE PURÍN



1 LITRO DE AGUA

Jabón potásico

Es un insecticida ecológico, conocido como jabón de potasa, compuesto de grasas o lípidos, hidróxido de potasio y agua. Se consigue en versión concentrada en cualquier vivero.

Actúa mediante contacto. Esto quiere decir que en el momento en el que la plaga llegue al punto en el que se ha situado el jabón, hará que el insecto muera por asfixia. Se puede utilizar tanto como para prevenir plagas, como para combatir las una vez que se hayan manifestado.

Se diluyen 10 ml (2 cucharaditas de té) en 1 litro de agua y se aplica mediante pulverización, consiguiendo que se empapen bien ambos lados de las hojas de la planta a tratar. Lo más recomendable es esperar a aquellas horas dónde los rayos del sol no sean tan intensos; para evitar que las altas temperaturas combinadas con el mismo puedan quemar las plantas. Evitar también los días de lluvia ya que la misma barrerá el producto. Aplicar cada 15 días hasta que la plaga desaparezca.

Modo de uso:



ROCIAR CADA 15
DÍAS



2 CUCHARADITAS
DE TÉ DE JABÓN



1 LITRO DE AGUA

Preparación:



1 LITRO DE AGUA



3 O 4 CÁSCARAS
DE BANANA



HERVIR 15
MINUTOS

Té de cáscara de banana

Es un fertilizante orgánico, aporta buenas cantidades de potasio y fortalece la formación de flores y frutos.

Preparar la infusión con cáscaras de 3 o 4 bananas, agregar un litro de agua caliente y dejar hervir por 15 minutos. Reposar la preparación durante 24 horas y colar. Aplicar cerca de las raíces, diluyendo 1 taza de té en 3 tazas de agua, para abonar las plantas. Regar con esta preparación cada 15 días durante la época de floración de las plantas.

Se puede guardar en la heladera por unos días sin problemas.

Modo de uso:



REGAR CADA 15
DÍAS



1 TAZA DE TÉ DE
BANANA



3 TAZAS DE
AGUA

Alcohol de ajo

Preparación:



1/2 LITRO DE AGUA
1/2 LITRO DE ALCOHOL



6 DIENTES DE AJO
PROCESADO



MACERAR DE 10
A 15 DÍAS

Se prepara con 6 dientes de ajo molidos o procesados con medio litro de alcohol fino y medio litro de agua. Se dejar macerar como mínimo entre 10 y 15 días. Se lo puede colocar en la heladera, ya que el frío potencia el efecto insecticida del ajo.

Posteriormente filtrar y eliminar las partes gruesas del ajo y almacenar en un recipiente herméticamente cerrado por hasta 6 meses.

La dosis de uso se prepara con 5 a 7 mililitros de preparado (1 cucharadita de te) en 1 litro de agua. Se puede aplicar cada 7 días. Para usarlo como curativo, pulverizar las plantas y el suelo.

También se puede agregar ralladura de jabón blanco a esta preparación (opcional).

Este preparado está recomendado para el control de pulgones, ácaros, arañuela roja, gorgojos, moscas blancas, minador de las hojas y trips.

Otra opción es la infusión de ajo que se realiza dejando remojar entre 5 y 6 dientes de ajo durante 24 horas, luego cocinarlo durante 20 minutos a fuego lento. Se deja enfriar y se aplica. Se utiliza para combatir hormigas, se aconseja regar durante varios días con esta solución los lugares frecuentados por ellas.

Modo de uso:



ROCIAR CADA
7 DÍAS



1 CUCHARADITA DE
LÍQUIDO DE AJO



1 LITRO DE AGUA



Salsa de tomates al horno

TIEMPO: 1 HR

DIFICULTAD: FÁCIL

CN: cantidad necesaria

U: unidad

Ingredientes:

1 kg	tomates	3 u	dientes de ajo	cn	azucar mascabo
1 u	morrón	cn	aceite de oliva	cn	comino, laurel
1 u	zanahoria	cn	sal y pimienta		
1 u	cebolla	cn	aceto balsámico		

Cómo se hace:

Pelar los tomates y el resto de las verduras. Trozar en pedazos medianos y llevar al horno medio durante 30 minutos junto con los demás ingredientes. Pasado ese tiempo aplastar con pisapapas y devolver al horno por otros 20 minutos o hasta que las verduras estén bien cocidas y se ablanden. Se puede dejar con esa textura grumosa o pasarlo por licuadora una vez tibio para terminar de unificar la salsa.

Sopa de tomate a la crema

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

Ingredientes:

10 u	tomates	2 u	cebolla	cn	sal y pimienta
cn	hojas de albahaca	1 u	dientes de ajo	cn	aceite de oliva
1 u	zanahoria	100 cc	crema de leche	cn	caldo de vegetales

Cómo se hace:

Pelar, trozar y saltear en una sartén los tomates y el resto de las verduras con aceite de oliva hasta que estén dorados. Llevar todo a una olla a fuego medio con el resto de los ingredientes e ir sumando, a medida que lo requiera, cucharadas de caldo para que la mezcla no sea demasiado espesa. Cocinar por 20 minutos o hasta que las verduras estén blandas, luego procesar o licuar.



GREENPEACE