



CURSO

TOMATE PIMIENTO Y PEPINO

EN INVERNADERO



15 y 16 de octubre 2026
Guadalajara Jalisco

*Programa sujeto a cambios



CURSO

TOMATE PIMIENTO Y PEPINO

EN INVERNADERO

Descripción

Este curso ofrece una formación integral en la producción de hortalizas bajo cubierta, con un enfoque práctico en tomate, pepino y pimiento. Los participantes aprenderán a manejar de manera eficiente la nutrición mediante soluciones nutritivas, así como estrategias para minimizar el estrés de las plantas y potenciar su desarrollo utilizando bioestimulantes.

Se abordarán también los principales retos fitosanitarios, incluyendo el manejo del virus rugoso del tomate y el control de plagas de importancia económica. Asimismo, el curso integra conceptos modernos de empoderamiento vegetal e inocuidad, permitiendo a los productores mejorar tanto la productividad como la calidad de sus cultivos, garantizando el cumplimiento de los estándares y exigencias de los mercados actuales.

INICIO





CURSO

TOMATE PIMIENTO Y PEPINO

EN INVERNADERO

*Programa sujeto a cambios

BENEFICIOS

- Adquirir conocimientos prácticos sobre el manejo del virus rugoso del tomate y control de plagas de importancia económica.
- Aprenderás a aplicar prácticas que aseguran la inocuidad de tus productos, abriendo oportunidades para mercados nacionales e internacionales exigentes.
- Te mantendrás al día con los avances en producción bajo cubierta, incluyendo bioestimulantes, nutrición y estrategias de manejo integrado.
- Aprenderás técnicas avanzadas para manejar la nutrición, el estrés y el crecimiento de las plantas.

INCLUYE

- ✓ Constancia impresa con valor curricular.
- ✓ Acceso a las conferencias en vivo.
- ✓ Oportunidad de plantear preguntas a los ponentes.
- ✓ Presentaciones de las conferencias PDF descargables.
- ✓ Oportunidad de generar relaciones de negocios e intercambio de experiencias.
- ✓ Literatura descargable de alto valor.
- ✓ Con tu inscripción en línea acumulas puntos Intagri que puedes canjear para otros eventos.

INICIO



TEMAS

JUEVES 15

09:00 Estrategias para altas temperaturas y estrés abiótico.

10:00 Receso.

10:30 Ajuste dinámico de soluciones nutritivas por etapa fenológica y monitoreo nutrimental

12:00 Manejo del microbioma radicular en tomate, pepino y pimiento.

14:00 Horario de comida.

16:00 Bioestimulantes empleados en hortalizas bajo cubierta y estrategias de aplicación.

17:00 Receso.

17:30 Factores de importancia para una óptima fotosíntesis: Luz y CO₂.

18:30 Fin del primer día.

INICIO



TEMAS

VIERNES **16**

09:00 Criterios clave para el éxito de plántulas injertadas en invernadero.

10:00 Receso.

10:30 *Phytophthora infestans* y *capsici* diagnóstico rápido y decisiones inteligentes en tomate.

11:30 Receso.

12:00 *Plant Empowerment*: balance energético, hídrico y de asimilados en hortalizas bajo cubierta

14:00 Horario de comida.

16:00 Manejo integrado de *Frankliniella occidentalis* y *Thrips tabacin* sistemas hortícolas.

17:00 Receso.

17:30 Inocuidad y certificaciones obligatorias en la exportación de tomate, pepino y pimiento

17:00 Fin del curso.

INICIO

