

# Producción de Tomate, Pepino y Pimentón Bajo Invernadero

*Compartiendo experiencias*



**Sábado 21 de julio, 2018. Hotel Hilton, Miraflores**

**Lima, Perú**

## **Descripción**

Curso dirigido a todos los interesados o personas afines a la horticultura protegida, y especialmente a quienes estén relacionados con los cultivos de tomate, pepino y pimentón. Este es un evento con un enfoque muy práctico que tiene como propósito compartir experiencias de manejo de estos cultivos. Se darán a conocer diferentes estrategias de manejo agronómico, manejo de variables climáticas en el invernadero, así como el manejo nutricional específico de cada cultivo. La finalidad es poder brindar bases para poder aspirar a la obtención de altos rendimientos.

## **Introducción**

La horticultura protegida es un sistema de producción que permite modificar el ambiente natural en el que se desarrollan los cultivos hortícolas, con el propósito de alcanzar un crecimiento óptimo y con ello, un alto rendimiento. Este sistema permite ofrecer productos de alta calidad y mayores niveles de inocuidad, buscando con ello mejores precios de venta.

Las primeras instalaciones comerciales en México se iniciaron en 1990, sin embargo, las mayores tasas de crecimiento se dieron a partir de 2004. Desde entonces se han presentado múltiples casos de éxitos y fracasos que han permitido generar un aprendizaje muy valioso. En México se han replicado modelos japoneses, israelitas, holandeses y españoles; actualmente se han adaptado tecnologías diversas de acuerdo a las condiciones ambientales de cada región que han permitido producir exitosamente.

En este curso se compartirán los aprendizajes que se han tenido, compartiendo la experiencia vivida en la producción de hortalizas en México y España. Cada región de Perú tiene condiciones distintas, pero comprendiendo los fundamentos fisiológicos y climáticos, cada asistente contará con mejores herramientas

para decidir la conveniencia de instalar invernaderos en su región, en estas decisiones el tema de la comercialización es fundamental.

Para todos aquellos que ya tengan operaciones dedicadas a la horticultura protegida o quieran iniciar, este curso les permitirá conocer estrategias de manejo del cultivo, del clima y nutricionales que les permitirán aspirar a obtener altos rendimientos.

## Beneficios

- Conocer el panorama actual de la horticultura protegida y tipos de estructuras para producir de manera protegida
- Aprender las estrategias de manejo agronómico del tomate, pepino y pimentón para lograr altos rendimientos
- Comprender el manejo eficiente del riego en estas hortalizas, así como un correcto manejo nutricional a través de la fertirrigación y soluciones nutritivas específicas
- Adquirir conocimientos sobre el monitoreo nutrimental de los cultivos y herramientas disponibles para este fin.

# PROGRAMA

## 08:00 – 08:50 *Registro y entrega de material*

- Es importante que confirme su asistencia al menos dos días antes del evento, para evitar contratiempos en su registro, de esa manera sólo necesita llegar, identificarse con su nombre y se le entregará el material.

## 09:00 – 10:00 **Generalidades de la horticultura protegida**

- ¿Qué son los invernaderos y para qué me sirven? , ¿Qué estructuras debería elegir?, ¿dónde debería instalarlos? Son algunas de las preguntas a las cuales tendrás más herramientas para responder después de esta plática donde conocerás de manera general las condiciones ambientales ideales para los cultivos en cuestión.

## 10:00 – 11:00 **Prácticas culturales en los cultivos de tomate, pimiento y pepino**

- Durante esta plática compartiremos el tema de las mejores densidades y marcos de plantación, preparación del terreno, desinfecciones, inoculación, estrategias para el transplante, deshojes, polinización, cosecha.

## 11:00 – 11:20 *Coffee break*

- Disfrutemos de unos sándwiches mientras compartimos experiencias y comentarios, y por qué no... hacer negocios con otros asistentes del curso.

**11:20 – 12:00 El manejo del riego en suelo y en sustrato**

- Más del 90% de la planta y los frutos está compuesta de carbono, hidrógeno y oxígeno; estos nutrientes no se aportan mediante fertilizantes, sino mediante el riego y condiciones adecuadas de aireación en la raíz; por ello dar una dosis precisa de agua es fundamental. Para ello existen diversas estrategias que mencionaremos en esta plática.

**12:00 – 13:00 Alternativas a la desinfección química, el injerto y la biofumigación**

- Hace más de 10 años, la ONU impulsó fuertemente a nivel mundial un programa para eliminar el uso de bromuro de metilo. Intagri ha trabajado muy de cerca con uno de los expertos responsables del programa, el Dr. Francisco Camacho, y con él, desde 2008 difundimos en México dos estrategias que no sólo han ayudado al ambiente y a la salud, sino que han incrementado rendimientos; el injerto en hortalizas y la biofumigación. En esta plática veremos paso a paso cómo realizarlas.

**13:00 – 15:00 *Tiempo para almuerzo***

- La comida no está incluida en la cuota de inscripción del curso, en el hotel sede y en las cercanías hay varias opciones para todos los gustos. Podemos nuevamente aprovechar este tiempo para conocer más gente del sector. Damos suficiente tiempo para que no tengan retrasos y puedan disfrutar sus alimentos tranquilamente regresando puntualmente a la siguiente conferencia.

**15:00 – 16:30 Nutrición de las hortalizas con sistemas de fertirriego, preparación de las soluciones nutritivas para cultivos hidropónicos**

- En este tiempo veremos de una forma didáctica, cómo formular las dosis básicas para soluciones nutritivas, basándonos en el análisis de agua. Aprenderemos a hacerlo de manera manual y luego explicaremos brevemente el funcionamiento de una hoja de cálculo para tal fin.

**16:30 – 18:00 Monitoreo de la nutrición del cultivo**

- En esta industria la cultura de tomar datos representa una gran oportunidad para tomar decisiones acertadas, la solución nutritiva estándar que se prepara debe ir variando en función de las necesidades del cultivo, cuyo crecimiento dependerá de las condiciones ambientales, del suelo, del manejo y de su propia genética.

**18:00 *Cierre y entrega de diplomas***

## Instructor

**MPH. Jesús Arévalo Zarco.** Ingeniero agrónomo especialista en suelos, titulado por mención honorífica de la Universidad Autónoma Chapingo, mediante la tesis “Monitoreo nutricional de tomate injertado en 4 diferentes patrones”. Realizó sus estudios de maestría en la Universidad de Almería, España; titulándose con el tema de producción de mini pimientos orgánicos. Trabajó desde 2006 con hortalizas bajo cubierta en suelo y sustrato en el centro de México, donde se obtuvieron 28 kg/m<sup>2</sup> en tomate bola. Colaboró en la elaboración del Manual de Producción de Tomate bajo Invernadero de Intagri. Ha capacitado a técnicos y agricultores en temas relacionados con la producción de hortalizas bajo invernadero. Asesor y consultor en el tema de nutrición de hortalizas bajo invernadero. Actualmente es director general de Intagri.



### *Informes e inscripciones*

Atención a Clientes:

[intagri@intagri.com.mx](mailto:intagri@intagri.com.mx)

**+52 (461) 616-2084**

**+52 (461) 613-9135**

**+52 1 (461) 228-8534**



[www.intagri.com](http://www.intagri.com)

**intagri**Instituto para la Innovación  
Tecnológica en la Agricultura