



**CURSO DE HORTICULTURA Y FLORICULTURA**

**TALLER DE TOMATE Y PIMIENTO - AÑO 2014**

**TRABAJO PRÁCTICO: TOMATE Y PIMIENTO EN INVERNADERO.**

1. Indicar Centro de Origen del tomate y pimiento, y los posibles centros de domesticación.
2. Cuál es la importancia Mundial de cada cultivo: señalar los primeros 5 países productores.
3. Indicar zonas de producción de tomate fresco bajo invernadero y la de pimiento a nivel nacional
4. Describir las características diferenciales del tomate determinado e indeterminado.
5. Señalar rasgos significativos de raíz, tallo, hojas, inflorescencia, flor y fruto del tomate y del pimiento. Identificar diferencias y similitudes entre ambas especies.
6. Cómo influye la temperatura en la germinación, el crecimiento y desarrollo del tomate y del pimiento? ¿Qué cultivo es más demandante en temperaturas? ¿Qué rangos de temperaturas son las óptimas para la formación de frutos?
7. ¿Cómo se inician estos cultivos en invernadero, y por qué?
8. ¿Cuáles son las etapas fenológicas de cada cultivo? ¿Cuándo se produce la antesis (la aparición de la primera flor)?
9. ¿Por qué puede atrasarse o adelantarse la aparición de la 1º flor en cada cultivo?
10. A qué se llama conducción? ¿Por qué se realiza a 1 o más guías en cada cultivo?
11. ¿Cuál es la importancia del “desbrote” en estos cultivos? Hay diferencias entre tomate y pimiento? ¿Cada cuánto tiempo debe realizarse y qué recaudos se recomienda tener en cada cultivo en particular?
12. ¿En qué casos se eliminan las hojas basales, o por debajo de los frutos en cosecha, en estos cultivos?

13. Realice un cuadro con todas las labores culturales de tomate y pimiento, con la descripción de la tarea a realizar, el momento, el objetivo, y los recaudos que se deben tener en cada una. Encuentre similitudes y diferencias.
14. ¿Qué problema puede presentar el cuajado de frutos en tomate y pimiento? ¿Cuáles son las causas relacionadas a dichos problemas en cada cultivo? Ubicar las similitudes y diferencias. ¿Existen formas de manejar esta problemática, es la misma o difiere para cada cultivo?
15. ¿Cómo puede alargarse el ciclo del cultivo en tomate? ¿Por qué? ¿En pimiento, se puede alargar también? ¿Cómo?
16. ¿En qué épocas y por qué se planta el tomate y el pimiento en el Cinturón Hortícola de La Plata en invernadero? ¿Todas las plantaciones son iguales?
17. ¿Cuánto duran los ciclos de plantación a cosecha de cada cultivo?
18. ¿Existe algún indicador para el momento de cosecha en cada cultivo? ¿Cuáles son?
19. ¿Qué es el etileno? ¿Cómo funciona en cada cultivo?
20. ¿En qué épocas se cosecha tomate y pimiento en La Plata? ¿Cada cuánto se puede cosechar cada uno de los cultivos? ¿Cuánto duran las épocas de cosecha de cada cultivo?