

El tomate (*Solanum Lycopersicum*) es una planta herbácea originaria de América (Peru, Ecuador y Norte de Chile). Existen más de **10.000 variedades distintas** de tomate a nivel mundial. Las más conocidas y cultivadas para consumo son:

- **Redondo liso** (el más cultivado para consumo)
- **Cherry** (en sus distintos colores , sabores y formatos)
- **Perita** (en sus distintos sabores, colores y formatos)
- **RAF** (alto en contenido de azúcar y sustancias aromáticas)
- **Corazón de buey** (dulce y jugoso)
- **Kumato** (color rojo oscuro/negro, con sabor dulce e intenso)

[Sobre la producción del tomate:](#)

Condiciones climáticas

La temperatura óptima para su desarrollo es entre 18 y 30 grados Celsius durante el día y de 15 a 20 grados durante la noche. La temperatura es un factor clave que puede incidir negativamente en la fecundación y en la maduración del fruto. Además, los valores bajos de luminosidad influyen negativamente en la floración, fecundación y desarrollo vegetativo de la planta.

Condiciones del suelo

Los suelos óptimos para el cultivo de tomate son los fértiles (buena disponibilidad de macronutrientes como el Nitrógeno, fosforo, calcio y potasio y micronutrientes como el hierro, azufre, boro), profundos, sueltos y con buen drenaje para permitir el desarrollo en profundidad de las raíces.

El pH ideal está dentro del rango de 6 a 6,8 y es moderadamente sensible a la salinidad siendo el nivel máximo de 2,5 dS/m (deciSiemens por metro).

Sabor del tomate

Para obtener el mejor sabor, el tomate debe madurar en la planta. Es determinante la radiación solar, cuanto más elevada mayor es el contenido de azúcares y mejor el sabor.

Es por ello que los tomates que se cultivan en épocas invernales tienen poca pulpa, poco sabor y mala coloración en su estado maduro.

La calidad del agua también influye, la salinidad disminuye la productividad, pero aumenta los grados Brix (azúcares) y la acidez.

También influye la polinización: Bajo invernadero, los abejorros son fundamentales para una buena polinización, mejorando la calidad, el tamaño, la pulpa y el sabor de los frutos.

Clasificación de los sistemas productivos:

A. Cultivos comerciales: es el que usan la mayor parte de los productores a nivel mundial, siendo cultivados a campo o invernadero, y utilizando toda la tecnología disponible para obtener los mayores rendimientos que justifiquen la actividad. Para ello se adoptan las técnicas más avanzadas en riego y fertilización por goteo, uso de productos fitosanitarios para combatir los hongos, bacterias, malezas, nematodos, ácaros e insectos. En muchos cultivos comerciales se combina el uso de fitosanitarios con el empleo de insectos benéficos para el control de algunas plagas. El uso de variedades resistentes o tolerantes a hongos, bacterias y virus es práctica común en cultivos comerciales.

En los últimos años se está desarrollando la técnica de cultivos en Hidroponía, ya sea usando sustrato en agua como sustratos a base de fibra de coco, arena, turba y otros sustratos inertes.

Todos los productos que se utilizan están aprobados por el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria).

B. Cultivos agroecológicos: En este tipo de cultivos está restringido el uso de materiales sintéticos como pesticidas, herbicidas y fertilizantes. Este tipo de producción se emplea sobre todo para algunas hortalizas que no requieren de mucha tecnología ni cuidados muy intensivos como acelga, rúcula, rabanito, habas, espinaca, arveja, lechuga, etc. que son de ciclo corto. Cuando se trata de cultivar tomate, pimiento, berenjena, que son especies de larga duración y con muchos problemas de hongos, bacterias, insectos, etc, se dificulta mucho la producción en cantidad y calidad.

C. Cultivos orgánicos: Es la producción sin el uso de fertilizantes ni plaguicidas sintéticos con el mínimo insumos externos.

Certificaciones de calidad e inocuidad

Hasta la fecha, no existe una certificación para los productos hortícolas en bolsones agroecológicos. Por lo tanto, nadie puede asegurar que los productos que se comercializan como agroecológicos, sean libres de toda sustancia de origen sintético. Para la producción orgánica se necesita un sello de certificación y está regulada por la ley 25.127, y los productos a la venta deben obligatoriamente indicar en la cara principal de su envase el isologotipo "ORGANICO ARGENTINA".