

TALLER DE EVALUACIÓN COLABORATIVA DE TOMATE CRIOLLO 2024-2025



.UBA AGRONOMÍA



Centro de Investigaciones
para la Transformación
EEyN_UNSAM

cenit

MINISTERIO DE
DESARROLLO
AGRARIO



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
BUENOS
AIRES



SOMOS UNA COMUNIDAD COMPROMETIDA CON UN SISTEMA DE SEMILLAS MÁS JUSTO Y SUSTENTABLE. TRABAJAMOS EN GENERAR CONOCIMIENTOS, HERRAMIENTAS Y REDES PARA LA PRODUCCIÓN, EL INTERCAMBIO Y EL FITOMEJORAMIENTO PARTICIPATIVO DE CULTIVOS CLAVE PARA LA ALIMENTACIÓN.



MENÚ DE HOY

Introducción

Resultados de la campaña 2024-2025

Experiencias a lo largo y más allá del país.

Avances en el proceso de mejoramiento de tomates criollos

Mirando hacia adelante



¿QUÉ TOMATES EVALUAMOS?

La piqui (172)
Frutos de tamaño pequeño, color amarronado, tipo Cherry ahumado. El peso promedio de los frutos es de 24gr



Aime(7)
Frutos de tamaño grande, color rojo, redondo, con acostillado fuerte. El peso promedio de los frutos es de 87gr



Nomeolvides (56)
con frutos de tamaño grande, color rojo, redondo. El peso promedio de los frutos es de 170gr



Ronita (perita)
el peso promedio de los frutos es de 60gr





HAY EQUIPO



ACTIVIDADES EN RELACION AL PROYECTO



- 7 Talleres y Exposiciones.
- 14 Visitas a campo (vinculación con Minka).
- 2 Jornadas de degustación (campaña 23-24 y 24-25).
- 3 Jornadas de trabajo (parcela demostrativa UNSAM).

EVALUACIÓN COLABORATIVA

Se distribuyeron, a través de envíos postales y retiro en puntos de entrega más de 152 kits de semillas de tomate, con las variedades Aimé (7), No me olvides (52) y 172 (La Piqui). Además se evaluó la variedad “Ronita” en Unsam y Guernica.

EVALUACIÓN COLABORATIVA

ANÁLISIS DE PLANILLAS INICIADAS

- Completas (incluyen datos de cosecha y degustación): 40%
- Casi completas (de trasplante a crec. y des.): 30%
- Incompletas (sólo datos de siembra): 20 %
- Sin datos: 10 %
- Fotos: 43%

EVALUACIÓN COLABORATIVA

ANÁLISIS DE PLANILLAS

- Poder Germinativo:

- No me olvides: 50%
- Aimé: 45%
- La Piqui: 27%



- Tolerancia a estrés hídrico, Tolerancia a quemadura y Sanidad:
 - Valores medios y medio-alto (valores de 3,5 - 4,5) con mejor desempeño de Aimé y No me olvides.

EVALUACIÓN COLABORATIVA

ANÁLISIS DE PLANILLAS

- **Adopción de cultivos consociados, utilización de biopreparados.**
- **Podredumbre apical.**
- **Poca incidencia de plagas y enfermedades.**

PARTICIPAN



Desde **CABA**, Patricio nos contará sobre su experiencia como huertero urbano.



Desde **Florencio Varela**, Paula y Julia de Minka nos contarán su experiencia como productoras de semillas agroecológicas.



Desde **Cipoletti**, Estefanía nos contará su experiencia de evaluación y producción de tomates antiguos para consumo en fresco y conservas.



Desde **FAUBA-MDA**, Gustavo e Ignacio nos contarán su experiencia en mejoramiento genético del tomate criollo y evaluación de tomate con destino a la venta en fresco.



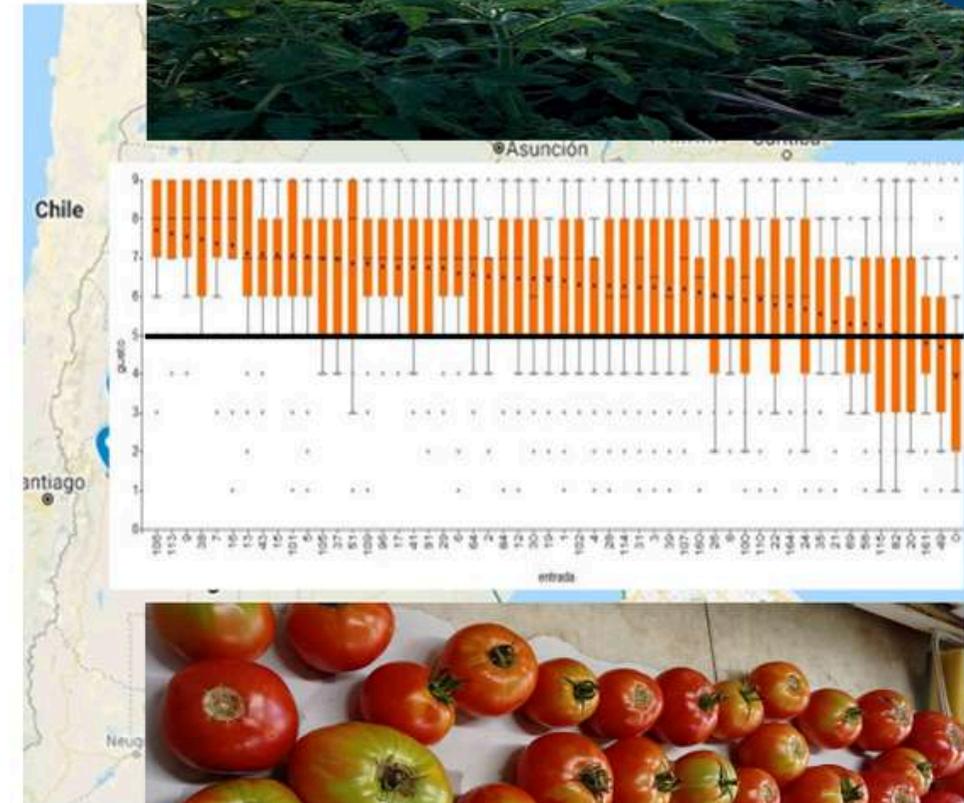
Desde **Guadalajara, México**, Nereida nos contará su experiencia como fundadora y directora de Semillas colibrí, proyecto que se dedica a la reproducción y resguardo de las semillas.

Colección de Tomates Criollos



La Colección cuenta con materiales colectados entre los años **1930** y **1980** y ha mostrado **características organolépticas únicas** (Dos Santos, 2020)

El recupero de estos recursos genéticos locales, cultivados en el territorio nacional antes de la llegada de la horticultura moderna, nos permite contar con un **reservorio de caracteres** que pueden ser reintroducidos en nuevas variedades.



Multiplicación de Materiales de tomate criollo seleccionados

Materiales Seleccionados:

- “Aimé” (7) – “Nomeolvides” (56) – La Piqui (172)

Se aislaron inflorescencias con bolsas de tul para evitar la polinización cruzada con insectos y forzar la autofecundación de las flores.

Las bolsas se colocaron en inflorescencias con flores cerradas y se mantuvieron hasta el cuajado.

Ocurrido en cuajado, se retiró la bolsa y se marco la inflorescencia con una cinta para poder diferenciarla.





Evaluaciones agronómicas en establecimientos productivos

Arcos de Inti

Calle 612 y 22, Villa Elvira (La Plata)

Manejo: Orgánico Certificado.

Superficie: 30 ha.



Plantinera UTT

Calle 534 y 637, El Pato (Berazategui)

Manejo: Agroecológico.

Superficie: 1,5 ha.



Quinta Don Pedro

Calle 515 y RP 36, Abasto (La Plata)

Manejo: Convencional.

Superficie: 0,5 ha.





Resultados

Establecimiento y manejo	Aime (7) kg/ha	Nomeolvides (56) kg/ha	La Piqui (172) kg/ha
Quinta Don Pedro (convencional)	60.360	54.324	46.276
Plantinera UTT (agroecológico)	18.590	14.872	19.200
Arcos de Inti CAMPO	33.000	33.000	26.400
Arcos de Inti INVERNADERO	55.000	55.000	50.600



Discusión

Experiencias en establecimientos productivos.

Comercialización

- El tipo de producción que presentó los rendimientos más altos fue el convencional, sin embargo a momento de comercializar, fue el que más problemas tuvo ya que su mercadería no era bien valorada en el canal de comercialización habitual.
- Se tubo que buscar **un canal de venta alternativo para que el producto sea valorado correctamente.**
- En las otras producciones, la comercialización no fue un problema.
 - El productor agroecológico, la hizo a través de su puesto en la Feria de la municipalidad de Berazategui.
 - El productor orgánico, vendió la mercadería de forma directa a supermercados y restaurantes.

Los tomate criollos son **más valorados en cadenas de comercialización cortas:** Ferias – Bolsones – Venta Directa.

En estos canales el productor tiene más contacto con el consumidor, y estos además, tienen más interés en comprar una fruta de mayor calidad.





AVANCES EN EL MEJORAMIENTO de Tomates Criollos

*Cruzamientos entre materiales con alto valor organoléptico (uno de ellos con tolerancia al virus rugoso del tomate)



Evaluaciones agronómicas y degustaciones



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES



IFIBYNE CONICET UBA



¿DE DÓNDE VIENE EL TOMATE?



Se cree que el tomate silvestre es originario de Perú porque es el único lugar del mundo donde existe una gran variedad de especies genéticamente diversas. Se conocen 13 especies distintas, 2 de ellas son originarias de islas Galápagos y las otras 11 se encuentran en una franja desde el norte de Chile hasta el sur de Ecuador. El tomate que consumimos hoy en día (*Solanum lycopersicum*) se encuentra entre ellas. Hay evidencias arqueológicas en Perú de que formaba parte de la alimentación humana hace 9000 años.

Si bien el tomate es de origen andino, cuando sus semillas llegaron a Mesoamérica transportadas por el viento, los animales, los ríos o el mar la planta fue domesticada. Fueron los agricultores mexicanos quienes modificaron el tomate silvestre andino y obtuvieron algunas de las variedades que se encuentran en todo el mundo. Es decir, el centro de origen del tomate fue Perú, pero el centro de diversificación fue México, donde se desarrollaron las diversas formas modificadas de esta planta por selección artificial.

El tomate fue llevado a España en 1523 y a Italia en 1544. En este país se lo llamó “mela insana” (manzana insalubre) y sólo se la utilizaba como planta ornamental. En 1554 el médico y botánico francés Dalechamps escribió que el tomate era peligroso porque lo ubicó erróneamente en la familia de la mandrágora y la belladona. Por esta razón en Europa se lo consideraba sólo como una planta medicinal y ornamental.

EL TOMATE EN LA COCINA



En España hay un registro en un libro de cocina de 1611 donde se lo describe como un alimento de inferior calidad. Ya en 1692 se publica en Nápoles un libro de recetas de cocina (“Lo scalco alla moderna” o “El mayordomo moderno” de Antonio Latini) donde se incluye una “salsa di pomodoro alla spagnola”, la primera receta conocida en la historia donde se usa tomate. (una nota sobre Antonio Latini en:

<https://www.diariodenavarra.es/noticias/vivir/gastronomia/recetas/2020/09/22/el-italiano-que-llevo-gloria-tomatera-702587-3200.html>).

A partir de ese momento, en Italia se comenzaron a cultivar diversas variedades de tomates con fines culinarios y a experimentar con nuevas recetas. En 1875 Francesco Cirio inauguró en Turín la primera fábrica de conservas de tomate y treinta años después Italia se convirtió en el país líder en producción de tomate en el mundo. En la actualidad, según la FAO el tomate es la hortaliza más cultivada.

Si querés conocer más sobre la fascinante historia del tomate, mirá este video:

<https://www.youtube.com/watch?v=iLpHWhRrJcM>

EL MEJORAMIENTO PARTICIPATIVO



Nuestro objetivo es recuperar el sabor perdido del tomate.

Iniciado en 2019, se basa en una colección de semillas de variedades antiguas de tomate recolectadas entre los años 1930 y 1980 en todo el territorio nacional y conservadas principalmente en bancos de germoplasma en el extranjero. Estas semillas fueron sembradas en la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA) y degustadas en la Feria del Productor al Consumidor, confirmando la hipótesis de que los tomates más antiguos tienen un mejor sabor, en contraposición a los tomates de verdulería.

La Facultad disponibiliza semillas recuperadas de tomates criollos antiguos, que se transfieren bajo acuerdos Bioleft a productorxs y hurtares de distintas partes del país, que siembran las semillas con manejos agroecológicos. Al llevarse las semillas, se comprometen a mantenerlas abiertas, así como a cualquier semilla derivada, y a devolver información agronómica útil para el mejoramiento participativo.

Esto permite un mayor conocimiento de estas variedades, y la elección de aquellas que contribuya a mejorar las características de sabor, rendimiento y adaptabilidad de los tomates criollos. La definición de qué datos son útiles, así como de los objetivos de los proyectos de mejoramiento, se co-diseña con las comunidades de productorxs y también de mejoradores de instituciones públicas, a través de una serie talleres y encuentros. Estas actividades en conjunto permitirán que en un muy corto plazo estos materiales que se destacan en su sabor lleguen a nuestras mesas y en un mediano plazo sean mejorados mediante un proceso de intensa y abierta participación.

Si querés saber más sobre mejoramiento participativo, mirá este video: <https://youtu.be/nO-24glqfhQ?si=-aWisJCCiXYShBD3>



ENCUESTA DE CIERRE



LO QUE SE VIENE EN BIOLEFT



NUEVO TUTORIAL YOUTUBE



LO QUE SE VIENE EN BIOLEFT

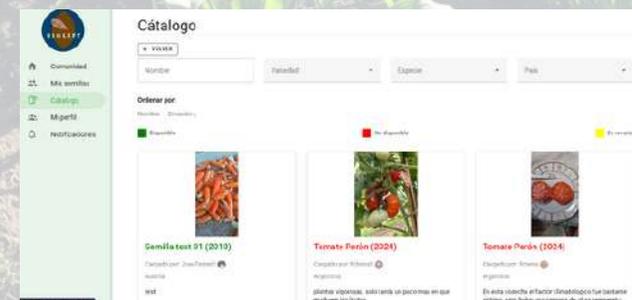


NUEVA APP BIOLEFT

+COMUNIDAD

+INTERCAMBIOS

+TRAZABILIDAD



Campo de Maiz. Córdoba, Enrico Cresta



ACCEDER

REGISTRARSE

ENTRAR COMO INVITADX

Muchas gracias

     www.bioleft.org info@bioleft.org



UBA AGRONOMÍA



Centro de Investigaciones
para la Transformación
EEAyN_UNSAM

 cenit

MINISTERIO DE
DESARROLLO
AGRARIO



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
BUENOS
AIRES