

INTA TRABAJA EN LA ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALMACIGOS DE HORTALIZAS

INTA elabora sus almácigos de hortalizas para trabajos de capacitación e investigación

La Región Chorotega de nuestro país, tradicionalmente no era una zona de producción de hortalizas y una de las necesidades que presentaban, era la obtención y elaboración de almácigos frescos y de buena calidad ya que no contaban con empresas cercanas que produjeran almácigos, lo que hacía que tuvieran que ser trasladados desde el Valle Central, lo que traía inconvenientes desde el punto de vista logístico, tales como: mayores costos económicos y de tiempo de adaptación de las plántulas a las condiciones ambientales de mayor temperatura.

Por esta razón, fue el que el Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA), empezó a desarrollar desde el año 2001, un método para la preparación de almácigos, diseñado para que cualquier persona pudiera obtener plántulas de buena calidad en forma práctica, con el objetivo de cada productor pudiera escalonar sus sistemas productivos e iniciar la primera etapa de siembra después del trasplante con un cultivo de alto potencial.

La técnica de confección de almácigos se inicia, buscando materiales genéticos de diferentes especies hortícolas adaptados a las condiciones cálidas del país.

Posteriormente las bandejas de polipropileno se llenan con algún tipo de enmienda, que posea buenos espacios porosos, buena capacidad de retención de agua, que no tenga problemas de contaminación por patógenos y que esté disponible en el país.



Figura 1. Elaboración de almácigos.

Posteriormente, se deposita la semilla de la especie seleccionada y una vez germinada, se empieza un proceso de riego por capilaridad, lo que significa que se colocan las bandejas en un recipiente con agua al nivel de las raíces y todas las plantas van a absorber la solución a la cual se le pueden agregar nutrientes en forma homogénea, sin mojar el follaje, lo que reduce las pérdidas de agua y problemas de infección por hongos y bacterias.

Todo este proceso se debe llevar en un lugar aislado del medio ambiente, por lo que se recomienda construir túneles o pequeños invernaderos con coberturas plásticas para protegerlos de cualquier daño mecánico provocado por las lluvias y cuando se presentan días soleados, se debe contar con una pantalla de sombreo para reducir los niveles de radiación que llegan a la planta.



Figura 2. Almácigos dentro de coberturas plásticas para su germinación.

Todos estos cuidados, han demostrado ser muy efectivos para producir de forma artesanal almácigos de hortalizas en zonas cálidas, principalmente para los sistemas de agricultura familiar, lo que ha permitido aumentar la oferta de plántulas de muy buena calidad, logrando de esta forma una expansión en la producción de hortalizas a zonas donde el consumo era muy bajo, generando nuevos emprendimientos y mejorando los indicadores de seguridad alimentaria y nutricional de estas familias.



Figura 3. Almácigo de lechuga.

Actualmente el INTA cuenta con boletines y fichas técnicas para la elaboración de almácigos, los cuales se pueden acceder y descargar en la plataforma del INTA www.platicar.go.cr:

- ❖ Establecimiento de almácigos para la producción de hortalizas:

http://www.platicar.go.cr/images/buscador/documents/pdf/2019/ALMACIGOS%20arte%20final-min_edited.pdf

- ❖ Producción de hortalizas:

http://www.platicar.go.cr/images/buscador/fichas-tecnicas/HORTALIZAS/01_PRODUCCION_DE_ALMACIGOS.pdf

Mayor información:

Ing. Roberto Ramírez Matarrita.
Investigador de Hortalizas (INTA)
rramirez@inta.go.cr