

De higiene y prevención antes de la pandemia: los invernaderos de jitomate en SLP

Texto: Alejandro Roque
Fotografía: Gabriel Figueroa Flores

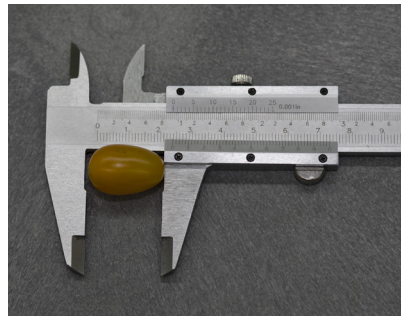
Quien estuvo en un invernadero de jitomate antes de la pandemia sabía ya que para que se logre el fruto hay que tener todos los cuidados posibles. La construcción del entorno adecuado, la vigilancia del clima propicio, la higiene personal y la sanitización de la vestimenta no son nuevos para quien ha cuidado de estos frutos rojos y verdes.





No se puede entrar a las naves sin desinfectarse y vestir ropa especial. Guantes, bata, gorro y cubrebocas amplio son requisito indispensable en Santa Rita, Eco-Agritec y otros invernaderos de San Luis Potosí. De preferencia, cabello corto y barba recortada. En los cuartos que hay antes de ingresar a cada nave hay un tapete desinfectante, y suele haber una segunda desinfección en aerosol para quien llega.

En algunos surcos se ven trabajadores que son nuevamente desinfectados antes de entrar a esparcir aire comprimido a las matas de tomate, para movilizar a los abejorros, pues la polinización (biótica) que realiza el abejorro permite transferir el polen en la flor de las plantas para la fertilización. Sus trajes rojos, la máquina de aire y el entorno de plástico traslúcido semejan una escena de una película de ciencia ficción. Qu a cada invernadero se le llame 'nave' no es coincidencia.



Como lo hemos experimentado en el invernadero que ahora es el mundo, la distancia adecuada entre cada planta y cada una de sus ramas es vital para que se dé adecuadamente el fruto, para cuidarlo durante el proceso.

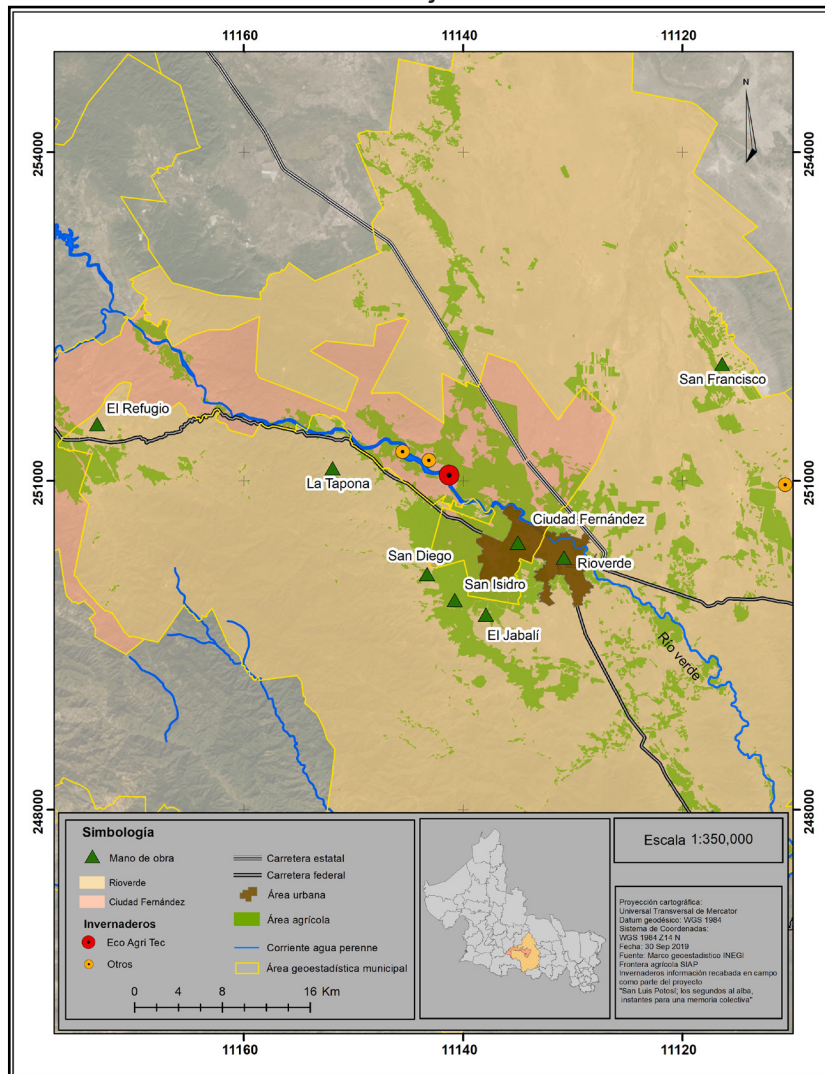
«Las plagas no se acaban» y se busca reducir el umbral de contagios, según Carlos, coordinador de Operaciones de Eco-Agritec.



Además de los invernaderos, las empresas jitomateras cuentan con grandes espacios para el empaquetado y preparación de los productos para su envío a los clientes. Hombres y mujeres tienen su lugar asignado y un uniforme desinfectado. Desde hace mucho los depósitos de jabón líquido y agua están ubicados estratégicamente, y desde antes ya sabían que una diferencia milimétrica puede ser decisiva.

Los invernaderos Agropremium, Eco-Agritec y Santa Rita se localizan en Rioverde y Ciudad Fernández, en el oeste de la zona media del estado, donde la actividad más importante, por ser la mayor a nivel estado, es la agroindustria y desarrollo de este tipo de invernaderos de alta tecnología (Coespo, 2018). Pro-

Invernaderos de jitomate en SLP



Anahid Cruz, 2019.

Historia

El tomate y el jitomate tienen los colores simbólicos de México, de donde han hecho camino a todos los países y a todas las culturas gastronómicas. Su nombre, como el de México viene de ombligo (*xictli*): «ombligo de agua gorda».

Grandes y pequeños, los jitomates son ingredientes que dan sabor y color a cualquier comida, de la catsup al gaspacho o a las pastas.

Los jitomates y los tomates se cultivaban en chinampas durante el Virreinato, como herencia prehispánica (Long, 1995), y ya desde entonces se tienen noticias de su cuidado ante ciertos climas y la necesidad de tierra.



Janet Long (1995). De tomates y jitomates en el siglo XVI, *Estudios de cultura Náhuatl*, ISSN 0071-1675, N.º. 25, 1995.

ducen variedades saladet, bola y algunas de especialidad (gourmet), como la ángel sweet o el cherry.

Grandes y pequeños, los tomates o jitomates son cuidadosamente revisados, porque hay especificaciones que se deben cumplir. El color, la textura y el tamaño son comprobados una y otra vez hasta alcanzar el resultado esperado.

Solo superado por Sinaloa, durante 2018 San Luis Potosí fue el segundo lugar nacional en producción de tomate, con 306 mil toneladas y un valor de 3 mil 370 millones de pesos, según el titular de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Recursos Hidráulicos, Alejandro Cambeses Ballina.

En Labor Vieja, localidad de Ciudad Fernández, la temporada de producción de Agropremium empieza en agosto y termina en mayo. El resto del tiempo se aprovecha para limpieza, preparación de los surcos y mantenimiento general de este espacio productivo. El gerente operativo del invernadero cuenta que llevan once años produciendo jitomate y un año pimiento de diferentes colores, de variedades pequeñas. «Pura especialidad», hasta 5,000 toneladas por temporada.

Eco-Agritec antes era un huerto naranjero, como muchos de Rioverde, por la calidad de su suelo y de su agua. Empezó con dos hectáreas y actualmente ya abarca diez, con siete invernaderos o naves con un riguroso control de calidad y sanidad.



Los surcos del jitomate, montados sobre fibra de coco proveniente de Colima, se apoyan en materiales traídos del extranjero. La raíces se oxigenan y las plantas son regadas con sistemas aspersores, los nutrientes son suministrados con un goteo controlado y monitoreados constantemente. En una línea de producción (surco) albergan, según los estándares internacionales, 4.2 plantas por cada metro, 84 mil tallos o 42 mil plantas que deben ser liadas y podadas cada semana.

Como en todo, el oxígeno es vital. La temperatura en las carpas o naves, dependiendo de la fase de crecimiento de las plantas, va de los 15 a los 30 grados centígrados.

El Centro de Producción Santa Rita (Cepsar) es una industria apoyada por Gobierno del Estado, desde su expropiación en 2004. Genera 940 empleos para habitantes de 21 comunidades y cuenta con ocho invernaderos de 50,400 metros cuadrados cada uno. Su sede es Rioverde y tiene una sucursal en Villa de Arista; sus principales cultivos son jitomate spendido, nebulá, zima y campari (tipo cherry), las dos últimas «variedades exclusivas».



Parte del equipo del proyecto San Luis Potosí, segundos al alza: instantes para una memoria compartida, durante la visita al invernadero de Santa Rita en julio de 2018: Alexandro Roque, Gabriel Figueroa Flores, Briseida López, Jorge Morán y Anahid Cruz.



