

100-70
2 cop.

Ref. 14290

HUERTA CASERA

EL CULTIVO DEL PIMENTON

Especialidad: HUERTA CASERA

Módulo No. 2: MANTENGAMOS NUESTRA HUERTA

Unidad No. 17: MANUAL TECNICO

GRUPO DE TRABAJO

Contenido Técnico:	Luz Dary Giraldo, Regional del Quindío J. Remiro Henao S., Regional del Quindío
Asesoría y Diseño Pedagógico:	Alonso Duque V., División Agropecuaria Arnobio Maya B., División F.A.D.
Adecuación Pedagógica y Corrección de Estilo:	Alicia Niño T. Gonzalo Gómez Z.
Dibujos:	César A. González M.

Derechos reservados a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje
SENA

CONTENIDO

INTRODUCCION	5
1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANTA	7
A. Clima	8
B. Suelos	8
C. Variedades de Pimentón	8
2. CULTIVO	11
A. Siembra	11
B. Riegos	12
C. Control de Malezas	12
D. Aporques	13
3. PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL PIMENTON	15
A. Plagas y su control	15
B. Las enfermedades y su control	15
4. COSECHA	17
BIBLIOGRAFIA	19

INTRODUCCION

El pimentón se conoce con otra serie de nombres como son: pimienta, chilles, chile, rocato, locato, ají dulce.

El cultivo del pimentón es originario de América. Su fruto es de forma cilíndrica, se emplea en culinaria en la preparación de diversos platos para la mesa bajo la forma de ensaladas, guisos, rellenos, etc.

La industria elabora encurtidos, condimentos y salsas con el pimentón.

Después del tomate, el pimentón se considera como una de las hortalizas más importantes.

1. ASPECTOS GENERALES DE LA PLANTA

El pimentón es una planta herbácea o arbustiva de tallo leñoso, con hojas lisas y brillantes.

Las flores se presentan solitarias o en grupos en las axilas de las hojas.

Las flores del pimentón se abren en las primeras horas de la mañana. El fruto es una baya de dos a cinco celdas dentro de las cuales se encuentran numerosas semillas.



A. CLIMA

El pimentón requiere las mismas condiciones de clima que el tomate, con una temperatura media de 18 a 26°C. Tolerancia temperaturas más altas pero puede presentarse una disminución en el cuajamiento de los frutos.

Cuando la temperatura se da por encima de los 32°C la caída de las flores es excesiva y muchos frutos se quedan pequeños o mal formados debido al calor.

Las variedades de fruto pequeño son mucho más tolerantes al tiempo cálido, que las variedades de frutos grandes.

B. SUELO

Los suelos más adecuados para producción de pimentón de alta calidad, son los profundos, fértiles, bien drenados y que retengan la humedad.

En suelos livianos como los franco-arenosos, se obtiene una producción más rápida.

El pimentón es una planta muy exigente en materia orgánica, como la mayoría de las hortalizas. Responde bien a los fertilizantes químicos.

C. VARIEDADES DE PIMENTON

Las variedades de pimentón se clasifican en dulces y picantes, las principales variedades dulces son:

1. **Maravilla de California** (California Wonder)

Es una variedad muy comercial para el mercado local y huerta casera.

También se usa en la industria como aliños y encurtidos.

Las plantas son vigorosas, los frutos son de color verde oscuro, carne gruesa y de sabor dulce. Los frutos pueden llegar a alcanzar de 10 a 12 centímetros de largo, su maduración ocurre a los 75 días.



2. Yolo Wonder

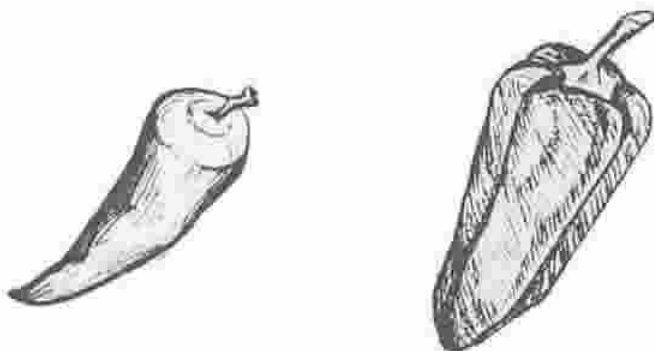
Es una variedad que sirve para todo uso. Las plantas son vigorosas y producen durante mes y medio. La cosecha se inicia 70 días después del trasplante.

3. Variedades Picantes

Las variedades picantes tienen sus frutos alargados, y de 17 centímetros de longitud, se usan para condimentar las comidas y como estimulante del apetito.

Las variedades picantes más cultivadas son de Chile Anahew.

La chile mejicana y las cayenas gruesa y delgada.



A. SIEMBRA

El pimentón se propaga por semillas.

El pimentón se puede sembrar por trasplante desde semillero, o directamente.

1. Semilleros

Para la obtención de plantas sanas y vigorosas para el trasplante, es esencial que los semilleros estén bien contruídos y manejados. Para este aspecto le recomendamos ver el plegable “Hagamos el semillero para la huerta y trasplantemos las hortalizas”.

2. Siembra directa

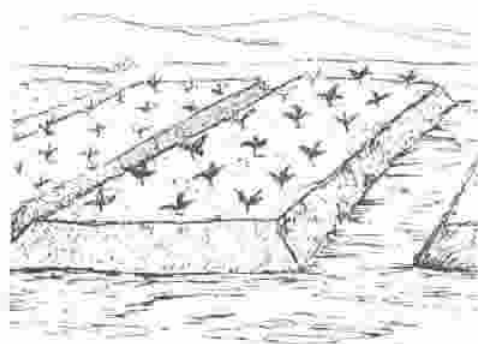
La siembra se hace a mano colocando de 10 a 12 semillas por sitio. La cantidad de semilla por este sistema se aumenta considerablemente e igualmente aumentarán sus costos.

3. Distancia de siembra

Se recomiendan las siguientes distancias de siembra:

50 centímetros entre surcos, dejando 10 centímetros libres del borde de la era.

Las plantas en la hilera se siembran a 35 centímetros.



B. RIEGOS

Este cultivo no tolera la sequía, por eso no le debe faltar el riego.

El riego se efectúa de tal modo que el agua corra entre los surcos y que no moje el follaje ni los frutos.

Cuando hay muy poca humedad se retarda el crecimiento de las plantas y en la mayoría de los casos, los frutos presentan pudriciones en la parte punteada.

C. CONTROL DE MALEZAS



El propósito de las labores de cultivo en el pimentón, es el de eliminar las malezas.

Las desyerbas deben ser frecuentes pero no profundas para evitar dañar las raíces.

D. APORQUES



Este cultivo requiere 3 aporques, haciéndola el primero a los 15 días después del trasplante y los siguientes después de las desyerbas.

3. PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL PIMENTON

A. PLAGAS Y SU CONTROL

Las principales plagas que se presentan en este cultivo son:

1. Afidos o pulgones

Se les encuentra en el envés de las hojas. Si no se les controla a tiempo, pueden debilitar mucho a la planta y ésta producir muy poco. Pueden transmitir el virus que produce la enfermedad del mosaico, la cual puede destruir completamente la plantación.

Controle estos insectos con aplicaciones de malatión al 57%.

2. Gusanos trozadores

Las larvas trozan las plantas a ras del suelo.

Su control se logra aplicando en las horas de la tarde un cebo envenenado. Este cebo se coloca en corona alrededor de las plantas.

B. LAS ENFERMEDADES Y SU CONTROL

Las enfermedades más comunes del pimentón se describen a continuación:

1. Tizón tardío

Esta enfermedad se reconoce por la aparición de manchas negras en las hojas. Es frecuente cuando caen lluvias fuertes.

- Su control se hace con aspersiones de dithane M-45 cada 10 ó 15 días de acuerdo con la frecuencia de las lluvias.

2. Pudrición del fruto

Los frutos en proceso de maduración son más susceptibles a esta enfermedad que los verdes.

Las manchas que se forman en el fruto tienen apariencia húmeda y negra. El área atacada forma una especie de hundimiento, que se agranda en tiempo lluvioso.

Se previene esta enfermedad utilizando semilla certificada o también con aplicaciones de dithane M-45 a la planta.

3. Danpirg - off, ahogamiento, salcocho, volcamiento.

Esta enfermedad se presenta en el semillero, causando quemazón en las plantas.

Se previene haciendo una buena desinfección del semillero.

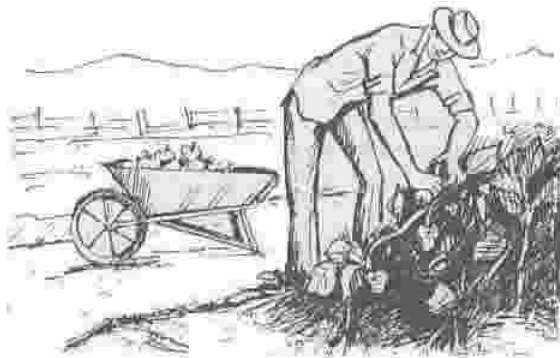
4. COSECHA

Los frutos de pimentón se cosechan verdes, pero totalmente formados,

El tallo de los frutos, aunque duro, se puede desprender con la mano sin dañar los frutos. También se pueden usar cuchillos para cosecharlos.

El período de cosecha se prolonga por espacio de mes y medio a dos meses.

Las variedades dulces se cosechan cuando tienen un tamaño adecuado y su color es verde intenso, o están pintones.



BIBLIOGRAFIA

- CAICEDO, L.A. 1972 "Pimentón", Curso de horticultura Universidad Nacional de Colombia - Facultad de Ciencias Agropecuarias - Tercera Edición, Palmira, páginas 109-119A,
- ICA 1977 "Pimentón", Curso sobre hortalizas. Dirección de comunicación rural. Programa de Hortalizas Regional No. 4 Compendio No. 21 Medellín 320-328.
- PATÍÑO, E.L. y otros. Cartilla para el cultivo de la huerta casera. Departamento de Adecuación - División de Salud.
- RODRIGUEZ E. HIGUITA F. 1971 "Producción de pimentón". Plegable de divulgación No. 69 ICA.
- VASQUEZ F. y otros 1982. "Pimentón" horticultura sección de Administración rural. Fundación Manuel Mejía. Mimeografiado. Chinchiná, pág. 22-25.
- VELEZ F. 1982 "Cultivo del pimentón" La Huerta Casera. Secretaría de Obras Públicas de Manizales. Páginas 36-37.