

# CULTIVO CHILE COBANERO



## 01 Introducción

El chile cobanero (*Capsicum annum L.*) es un cultivo culturalmente importante en México, Guatemala y el mundo. Su uso se remonta a la época precolombina, utilizado como condimento, pero también como fuente de vitamina C. El fruto del género *Capsicum* es consumido fresco o deshidratado como especia. Industrialmente también es fuente de colorantes naturales, capsaicinas y compuestos secundarios como el ácido ascórbico; todos ellos utilizados en la elaboración de productos en conserva, cosméticos, farmacéuticos, nutraceuticos, entre otros. Se produce en departamentos Alta Verapaz, Izabal, Petén, norte de Quiché, entre otros.

## 02 Área sembrada

Área de la que se estima que 292 hectáreas están destinadas al cultivo de chile cobanero, equivalente al 0.006% del área cultivable a nivel nacional. El cultivo de chile cobanero se presenta principalmente en los departamentos de:

Alta Verapaz	598.50 ha
Izabal	151.90 ha
Petén	135.10 ha
Quiché	38.50 ha

Fuente: IV Censo Nacional Agropecuario, INE, 2003; COBUSOT-DIGEGR, 2023.

## 10 Costos estimados de producción del cultivo

Costos en quetzales para el establecimiento, mantenimiento y producción de una hectárea de cultivo de chile cobanero:

**Costos Directos e indirectos**  
**Q20,493.00**

Fuente: COBUSOT-DIGEGR, 2023.

## 03 Distribución geográfica

Se desarrolla en más de 10 municipios de 4 departamentos de Guatemala. Mayores áreas productoras:



Fuente: COBUSOT-DIGEGR, 2023.

## 04 Aporte al PIB

La generación de divisas debido a la exportación de chiles del género *Capsicum*, a excepción del pimiento dulce, no contribuye de forma significativa al PIB nacional ni al PIB agrícola; ya que representó en el año 2022 únicamente el 0.0001% y el 0.0013% respectivamente.

Fuente: TRIDGE, 2023.

## 05 Destino de la producción

Los principales países importadores de chile cobanero de Guatemala en los años 2019 y 2020, fueron EUA y El Salvador. La comercialización del chile cobanero actualmente se encuentra en gran medida en el mercado local, siendo distribuido y vendido en más de 750 supermercados en Guatemala; además de contar con planes a futuro de ser comercializado a nivel de Centroamérica.

Estados Unidos  
El Salvador

Fuente: DATA/EXPORT/AGEXPORT, 2020.

## 09 Volumen exportado

En el año 2022, Guatemala reportó un volumen de exportación de 427.8 TM de chile del género *Capsicum*, a excepción del pimiento dulce. Este volumen de exportación corresponde a USD 3.2 millones; lo que representa una participación del 0.27% y puesto número 13 en las exportaciones de frutos de este género a nivel mundial.

Fuente: TRIDGE, 2023.

## 08 Productividad

Según el último censo agropecuario llevado a cabo por el INE, la producción de chile picante tiene una media de producción de 5.81 TM/ha en las diferentes regiones productoras del país. Por otro lado, la producción de chile cobanero se ha incrementado en los últimos años en un 4%.

Departamento	Área sembrada (Ha)	Rendimiento promedio grano seco (qq/ha)	Producción total grano seco (qq)
Alta Verapaz	598.50	2.4	1,409.35
Izabal	151.90	4.5	692.63
Petén	135.10	7.7	1,036.39
Quiché	38.50	4.3	166.69

Fuente: IV Censo Nacional Agropecuario, INE, 2003.

## 06 Generación de empleo

El cultivo de chile en los diferentes departamentos en los que se cosecha, se estima que genera un total de 2,500 empleos formales todo el año, de los cuales también participa la mujer en las actividades cosecha y poscosecha.



## 07 Generación de divisas

Ingreso de divisas correspondiente a la exportación de frutos del género *Capsicum* de Guatemala, a excepción del pimiento dulce; cifras expresadas en miles de US\$:

Fuente: BANGUAT, 2023.

