



Chile Cobanero

Capsicum annuum L.

1. Generalidades

Las primeras semillas de chile encontradas en el continente americano fueron reportadas arqueológicamente 5 mil años a. C. en México. Eso quiere decir que desde el tiempo de los mayas, la planta original del chile cobanero crecía en la región y poco a poco se fue expandiendo al resto del continente.

El chile cobanero procede de las plantas silvestres de **Capsicum annuum L.** Esta especie de frutos es nativa y actualmente reside principalmente en la región de México y Centro América. Fue nombrado en honor a la ciudad de Cobán, en Alta Verapaz donde se cultiva principalmente. Otros municipios que se encargan de su producción son: Lanquín, Santa María Cahabón y Senahú.

Actualmente es un importante producto agrícola de exportación de Guatemala y es uno de los condimentos más utilizados en el país. Uno de los usos más comunes de esta especie es para la preparación del Kaq'k, uno de los platillos nacionales de Guatemala, en algunas comunidades se utiliza el chile cobanero en actividades mayas ceremoniales, una forma de preparar el polvo de este chile es colocar el fruto entero bajo el sol para secarlo y luego molerlo con las semillas. Cuando el chile cobanero comienza a nacer es verde y una vez madura, es rojo. Puede comerse crudo, como cualquier otro chile pimiento, pero es el proceso de secarlo y tostarlo o ahumarlo en comal de leña, el que le da su sabor especial. Cuando se hace con leña, es esta la que le da el sabor intenso ahumado y le brinda un rojizo más fuerte.

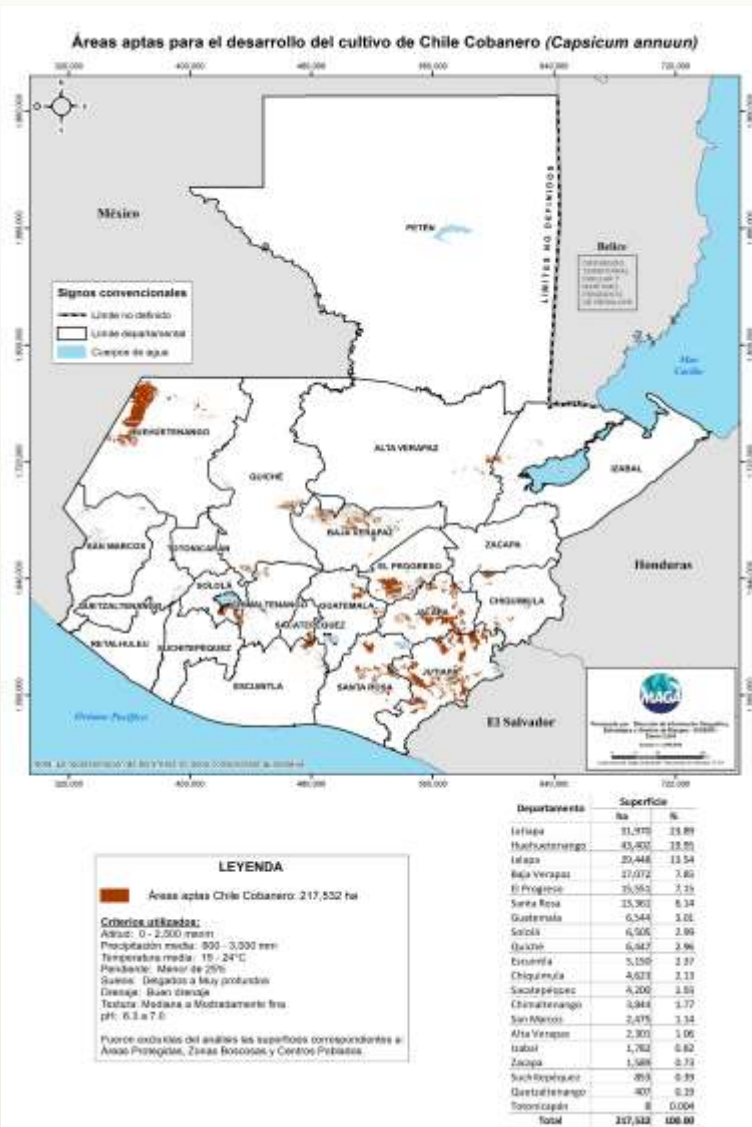
3. Luz

La distribución inadecuada de plantas en el terreno ocasiona una ineficiente interceptación de la luz solar sobre el dosel del cultivo, y por tanto una disminución en la fotosíntesis, lo que repercute en una baja producción de semilla, El chile necesita al menos **6 horas de luz solar directa al día**, así que asegúrate de ubicar las plantas en un lugar soleado.

3. Requerimientos climáticos

Es una planta sensible a las temperaturas bajas de preferencia libre de heladas. En términos generales, para esta especie el periodo del cultivo de chile requiere una temperatura media diaria de 24 °C, por debajo de 15 °C el desarrollo de la planta es muy reducido y cuando la temperatura es menor a los 8 a 10 °C, las plantas detienen su desarrollo. Por otro lado, con temperaturas superiores a los 35 °C, la fructificación es muy débil o nula, por problemas de polinización, sobre todo si el aire es seco. La germinación se da en un período de 9 a 12 días, entre los 20 y 30 °C. Se considera que una condición de 16 a 32 °C de temperatura, el crecimiento vegetativo y reproductivo se ve favorecido, en términos generales se considera el rango de temperaturas adecuadas para esta etapa de 21 a 30 °C, siempre evitando temperaturas inferiores a los 18 °C condición con la que se inicia la detención del crecimiento.

Mapa de áreas aptas cultivo de Chile cobanero



Requerimientos edáficos

Prof. del suelo
25-30 cm
Buen drenaje

Textura
Media a moderadamente fina.

pH
6.3 a 7.0

Humedad
50-70 % de humedad

Mapa de áreas aptas para el cultivo de Chile Cobanero (*Capsicum annuum* L.)

4. Fenología del cultivo

Actividad	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Establecimiento del cultivo:												
Germinación		■										
Emergencia y desarrollo de plántulas			■	■								
Desarrollo vegetativo				■	■							
Inicio de la floración						■	■					
Polinización							■	■				
Desarrollo de frutos								■	■	■		
Maduración de frutos, Cosecha										■	■	■

Germinación:

•Inicia el proceso de crecimiento cuando las semillas se siembran en el suelo y las condiciones ambientales, como la temperatura y la humedad, son adecuadas.



Emergencia y desarrollo de plántulas:

•Las plántulas emergen del suelo y comienzan a desarrollar hojas verdaderas.



Inicio de la floración:

•Se produce la formación de flores en las axilas de las hojas. La floración es un evento crítico, ya que marca el comienzo del proceso de producción de frutos.



Desarrollo de frutos:

•Después de la polinización exitosa, los frutos comienzan a desarrollarse. En el caso del chile cobanero, estos frutos se convertirán en los característicos chiles.



Maduración de frutos:

•Los chiles cobaneros maduran en un período que varía según la variedad. Durante esta etapa, los chiles cambian de color y desarrollan su sabor y aroma característicos.



Cosecha:

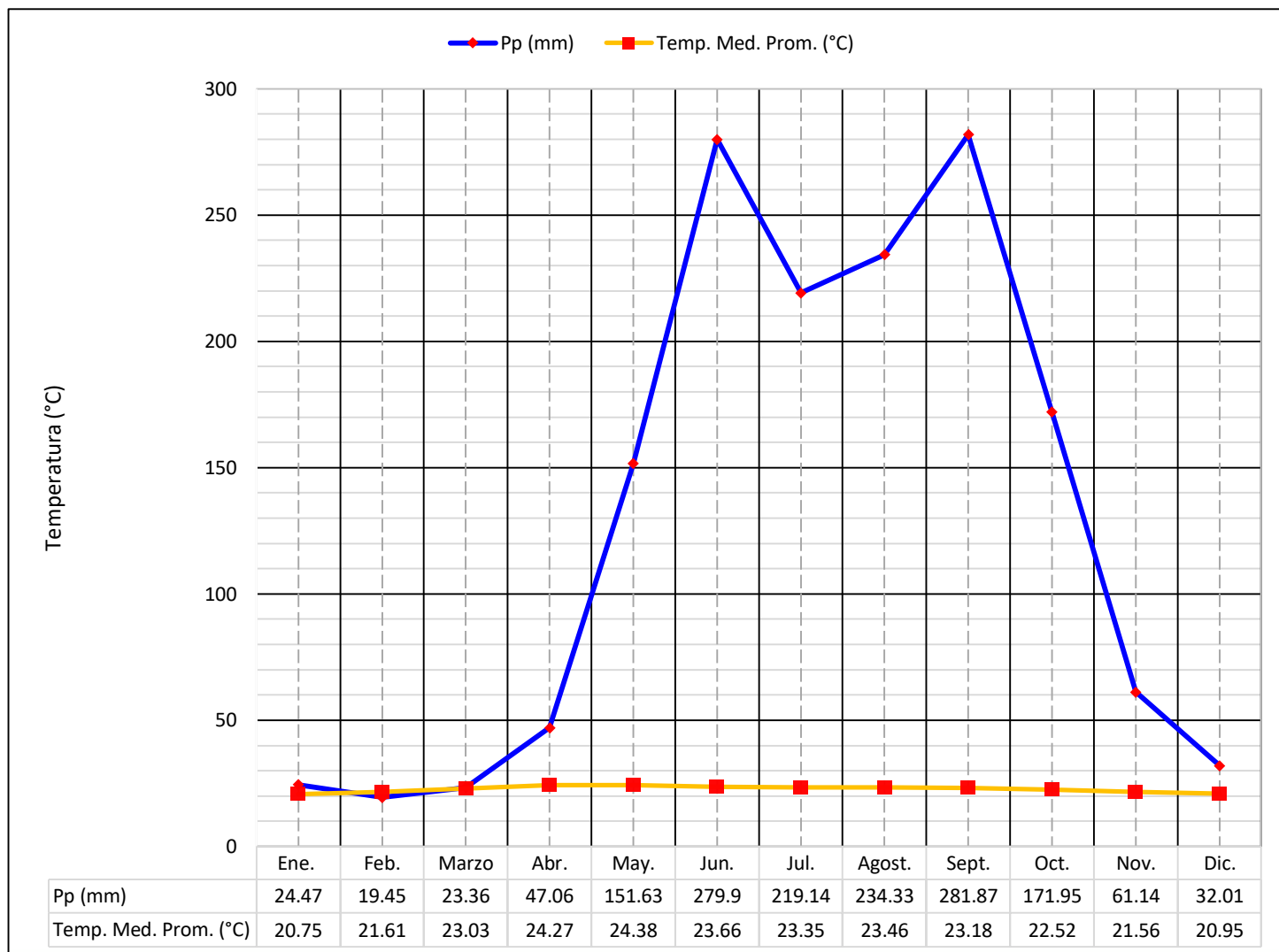
•La cosecha se realiza cuando los chiles han alcanzado la madurez deseada. Esto puede ser antes o después de que cambien de color, dependiendo del uso previsto.



Normalmente se realizan grandes plantaciones con el motivo de comercializarlo, pero el arbusto de este fruto también puede plantarse de forma individual y cuidarse desde un jardín personal. El fruto regularmente mide de 1 a 3 cm de largo y 1 a 1.5 de ancho..

El chile cobanero constituye una de las especies hortícolas con mayor importancia en la cultura de Guatemala y aunque éste sea considerado por muchos como un condimento, ha llegado a constituir el único elemento agregado a la tortilla en la ingesta de grupos campesinos. Es un producto de alto valor nutritivo importante en el país, especialmente en el departamento de Alta Verapaz, debido a su elevada competitividad y aceptación internacional en países consumidores como Estados Unidos, México, las regiones asiáticas y árabes.

5. Comportamiento del clima en región valles de oriente



	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Precipitación (mm)	24.47	19.45	23.36	47.06	151.63	279.9	219.14	234.33	281.87	171.95	61.14	32.01
Temperatura mínima promedio (°C)	7.97	8.67	10.03	10.84	11.41	11.15	10.91	11.27	11.45	10.48	9.27	8.43
Temperatura máxima promedio (°C)	26.07	27.04	28.94	30.14	30.14	28.54	28.34	28.44	28.14	27.44	26.57	26.15
Temperatura promedio (°C)	20.75	21.61	23.03	24.27	24.38	23.66	23.35	23.46	23.18	22.52	21.56	20.95



Este es un grupo de chiles que es cultivado originalmente en la región de Alta Verapaz, entre los 200 y 500 msnm

Referenciabibliográfica

- EFECTO DE CUATRO DENSIDADES DE SIEMBRA Y TRES PROGRAMAS DE FERTILIZACIÓN EN CHILE COBANERO (*Capsicum annuum*), DIMAS GILDARDO PÉREZ RIVERA, UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR LICENCIATURA EN CIENCIAS HORTÍCOLAS FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES Y AGRÍCOLAS.
- Cadena de Chile Cahabonero Generación de tecnología para mejorar la productividad del chile cahabonero, Investigador principal: Ing. Agr. Rudy Estuardo Tení Cacao Investigador asociado: Ing. Agr. Jorge Luis Sandoval Aguirre, Baja Verapaz, octubre de 2018.