

Manejo integral del chile piquín

Integrated management of cayenne pepper

Dr. Teodoro Medina-Martínez,
profesor investigador e integrante del
Programa Forestal del Instituto de Ecología
Aplicada de la Universidad Autónoma de
Tamaulipas, México.

Correspondencia: tmedina@uat.edu.mx
Por Rubén Belío Cano,
Revista CienciaUat.

Fuentes: Cortesía Teodoro Medina.



Nuestros ancestros sabían que el chile piquín solo se producía de forma silvestre y no era posible cultivarlo, pero hoy tras 10 años de investigación por parte de científicos del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), se descubrió que sí es posible su cultivo.

Actualmente, el doctor Teodoro Medina Martínez colaborador del IEA, aplica la transferencia tecnológica para la producción de chile piquín, después de haber realizado pruebas para escarificar la semilla y lograr la germinación de dicha especie "sin la utilización de fertilizantes ni

pesticidas", obteniendo un mejor resultado con la aplicación de la hormona vegetal de ácido giberélico en 5 mil partes por millón en remojo durante 24 horas alcanzando germinación hasta del 90% .

Existen zonas de Tamaulipas en donde, con apoyo de la Comisión Nacional Forestal (Conafor), y el respaldo del Instituto de Ecología Aplicada, se está produciendo chile sin aplicación de productos químicos y sin tener que recurrir al método tradicional que representaba el tracto digestivo de los pájaros que habitan la región.

En el ejido Francisco Villa del municipio de Villagrán, Tamaulipas los pobladores instalaron un vivero con camas de aproximadamente 7 metros de largo por 1 metro de ancho, logrando una producción de alrededor de 4 mil 500 plantas por temporada.

El 15% de la población rural de la zona noreste de México se dedica a coleccionar chile piquín en los meses de septiembre a diciembre, durante este periodo el 60% del ingreso obtenido por estas comunidades es a través de la colecta y

PROCEDIMIENTO PARA EL CULTIVO DE CHILE PIQUÍN

venta del producto cuando exista un excedente. El 40% restante lo conforman otras actividades agropecuarias.

TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

Por medio de la Universidad se brinda capacitación a los colectores interesados en el manejo del chile piquín, quienes aprenden diversas formas de producirlo; en los talleres también se les informa sobre patrocinios que ofrecen algunas instancias gubernamentales como la Conafor, quienes ayudan a los productores con financiamiento y orientación para cosechar. Para hacerse acreedores a los beneficios deben contar con su permiso de aprovechamiento forestal y poseer título de propiedad.

USOS DEL CHILE PIQUÍN

Este producto se utiliza como condimento, y de forma industrial para producir pinturas que protegen la parte inferior de los barcos, evitando así la oxidación de la embarcación, además la industria bélica ocupa este chile para la fabricación del gas pimienta.

También lo maneja la industria cosmética para la creación de cremas limpiadoras faciales y de la misma manera es utilizado en la elaboración de medicinas para combatir enfermedades como el cáncer.

PREPARACIÓN PARA LA SIEMBRA Y PRODUCCIÓN DEL CHILE PIQUÍN:

- Localizar poblaciones naturales del condimento.
- Recolectar el producto.
- Secarlo si se encuentra verde.
- Machacarlo para extraer la semilla.
- Utilizar una criba para quitar la cascarilla.



FOTO 1. Dr. Teodoro Medina, mostrando chile piquín en bolsa.



FOTO 2. Semillas extraídas del chile.

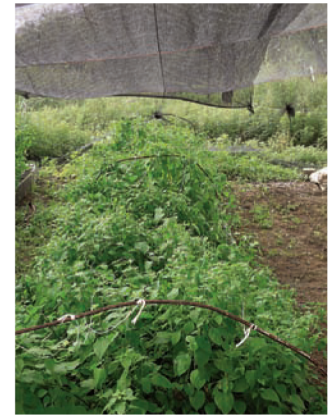


FOTO 3. Vivero con plantas de chile.



FOTO 4. Cama de planta del chile piquín de aproximadamente 7m de largo.



FOTO 5. Al alcanzar una altura de 20 a 30 cm se extrae la planta del vivero.



FOTO 6. Después se hace un hoyo en la parcela para transplantarla.

- Identificar la semilla y colocarla en un almácigo (bandeja de plástico o metálica utilizada para sembrar semillas) o semilleros.
- Se humedece y se aplica una hormona natural (ácido giberélico).
- Se deja la semilla remojando por 24 horas.
- Después, en un vivero se siembran las semillas, dentro de unas camas de aproximadamente 7 metros de largo y 1 metro de ancho, con una producción de alrededor de 4 mil 500 plantas por temporada.
- La planta debe tener sombra, de preferencia de árboles o cubrirla con malla sombra del 30%.
- Además debe ser regada periódicamente.
- Cuando la planta alcanza una



FOTO 7. Se transplanta.

altura de 20 a 30 centímetros o al cumplir tres meses, se transplanta a la parcela y al pasar de seis a siete meses, se inicia su cosecha.

CONCLUSIÓN

El Instituto de Ecología Aplicada

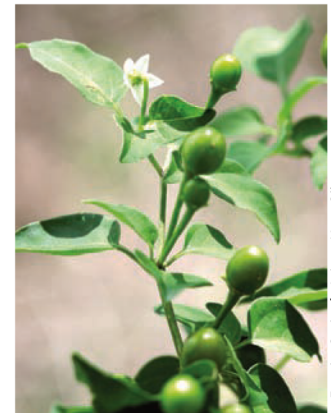


FOTO 8. Con el tiempo da fruto.

y los productores del condimento aplican las nuevas tecnologías y conocimientos para producir durante todo el año chile piquín y así poder degustar y comercializar este recurso no maderable, beneficiando la economía familiar.■

Fuentes: Revista CienciaLat.

Fuente: Cortesía Arturo Mora Olivio.