

CHILE SECO

Es una planta de comportamiento anual y perenne, tiene tallos erectos, herbáceos y ramificados de color verde oscuro; el sistema de raíces llega a profundidades de 0.70 a 1.20 m, y lateralmente hasta 1.20 m. La altura promedio es de 60 cm, las hojas son planas, simples y de forma ovoide alargada, las flores son perfectas (hermafroditas), formándose en las axilas de las ramas; son de color blanco y a veces púrpura. El fruto en algunas variedades se hace curvo cuando se acerca a la madurez; el color verde de los frutos se debe a las altas cantidades de clorofila acumulada, los frutos maduros toman color rojo o amarillo debido a pigmentos, la picosidad es debida a la capsicina.



Producto

Término genérico que se utiliza para un gran número de chiles que se dejan madurar y secar o deshidratar, ya secos son muy utilizados en la cocina mexicana, entre ellos se encuentra el chile ancho, mulato, guajillo, etc., algunos además de secos son ahumados como el chipotle y morita. Todos estos y otros forman el gran grupo de la cocina mexicana que se conoce como chiles secos.



Establecimiento del cultivo

En el sistema de siembra por trasplante, se recomienda programar la preparación de semilleros 20 a 30 días antes de ejecutar el trasplante al campo definitivo, para lo cual se prepara un área de terreno en óptimas condiciones, para la germinación y desarrollo de las plantitas. Este sistema permite un mejor control de las condiciones ambientales tales como: la temperatura, humedad, prevención del ataque de plagas, manejo adecuado del sistema de siembra y selección de plántulas al momento de trasplante.



Condiciones edáficas y clima

Se adapta y desarrolla en suelos con pH desde los 6.5 a 7.0 aunque se considera que en suelos con pH de 5.5 hay necesidad de hacer enmiendas, por abajo o arriba de los valores indicados no es recomendable su siembra porque afecta la disponibilidad de los nutrientes. Necesita una temperatura media diaria de 24° C.



Usos

El chile seco ancho, mulato, mirasol, guajillo y pasilla, principalmente se destina a la industria artesanal del mole; los usos de los frutos procesados son múltiples, aparte del consumo en fresco, cocido, o como un condimento o "especia" en comidas típicas, existe una gran gama de productos industriales que se usan en la alimentación humana: congelados, deshidratados, encurtidos, enlatados, pastas y salsas.



Nombre científico
Capsicum frutescens

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA