

Conjunto Tecnológico para la Producción de Pimiento¹

INTRODUCCIÓN²

Prof. Sonia L. Martínez Garrastazú³

El pimiento ocupa el segundo lugar en importancia económica entre las hortalizas del grupo de las solanáceas (tomate, pimiento, ají dulce, y berenjena) que se siembran comercialmente en Puerto Rico. Dentro de este grupo le precede el tomate en cuanto a valor de producción. Según cifras preliminares de la Oficina de Estadísticas Agrícolas del Departamento de Agricultura de Puerto Rico, durante el año 2003-2004 se produjo en la isla un total de 86,332 quintales de pimiento de cocinar, tipo “cubanelle,” con un valor de \$3.47 millones. Ese mismo año se produjeron 5,058 quintales de pimiento de rellenar o morrón tipo “campana,” con un valor de \$177,000. El precio promedio en la finca fue de \$40.22 para el pimiento tipo “cubanelle” y de \$35.03 para el pimiento morrón tipo campana.

En el 2001-2002 se produjo un total de 89,097 quintales de pimiento de los dos tipos. El valor total de esa producción alcanzó \$3.7 millones, de los cuales aproximadamente \$3.4 millones correspondieron al pimiento tipo cubanelle y \$257,000 al pimiento tipo campana. Ese año el 94% de la producción total de pimiento fue del tipo cubanelle con 83,770 quintales y un precio en la finca de \$41.07 el quintal. El restante 6% correspondió al pimiento tipo campana con una producción de 5,327 quintales y un precio de \$48.32 el quintal en la finca. El 95% del pimiento tipo cubanelle que se produce comercialmente en la isla y casi la totalidad del tipo campana provienen de las siembras de hortalizas de la costa sur, principalmente de los municipios de Guánica, Juana Díaz, Lajas, Salinas, y Santa Isabel.

Del 1992 al 2004 la producción total de pimiento en Puerto Rico experimentó fluctuaciones. Dentro de ese período, la mayor producción se registró en el año 1992 con 106,700 quintales y la más baja en el 1999 con 70,743 quintales. Durante el mismo período el valor más alto de importaciones se registró en el 2002, cuando se importaron 106,270 quintales. En el año 2004 se importaron 79,357 quintales de pimiento fresco para satisfacer la demanda local por el producto. Ese año el consumo per cápita de pimiento fresco en Puerto Rico fue de 4.26 libras.

En esta publicación se presenta información básica sobre el cultivo del pimiento y se describen prácticas de manejo para la siembra comercial del mismo. Algunas de estas prácticas han sido desarrolladas por el programa de investigación de la Estación Experimental Agrícola;

¹ Derechos Reservados. La Estación Experimental Agrícola de la Universidad de Puerto Rico retiene todos los derechos sobre este documento. Se permite el uso o la reproducción parcial del mismo para usos educativos, siempre y cuando se dé crédito total a la EEA/UPR, citando la publicación, la fuente, la fecha de publicación y el autor del capítulo utilizado.

² Este documento es uno de los capítulos que componen el *Conjunto Tecnológico para la Producción de Pimiento: Tipos ‘cubanelle’ y ‘campana’* (Publicación 164. Junio 2005).

³ Investigadora Asociada, Departamento de Horticultura, Estación Experimental Agrícola, Colegio de Ciencias Agrícolas, Recinto Universitario de Mayagüez, Universidad de Puerto Rico.

otras han sido utilizadas a través de los años por los agricultores dedicados a la producción comercial de pimiento. También incluimos un Presupuesto Modelo, el cual presenta un estimado de los gastos e ingresos por cuerda para una siembra comercial de pimiento. Este Conjunto Tecnológico es una guía técnica de mucha utilidad para sus usuarios y muy práctica para el agricultor que quiere optimizar su producción. Las prácticas recomendadas promueven la conservación de nuestros recursos naturales con el fin de mantener en armonía el desarrollo agrícola y el medio ambiente.