

Ají Dulce

Capsicum chinense

Ermita Hernández Heredia; Catedrática Auxiliar de Hortalizas

Revisado: Linda Wessel Beaver; Catedrática

Esta hortaliza también conocida como ají gustoso o ají cachuca en otras partes del caribe pertenecen a la familia de las Solanáceas al igual que los pimientos y tomates. Se producen en cualquier época del año en Puerto Rico ya que responden bien a altas temperaturas.

Producción Local

El ají dulce es uno de los cultivos de mayor importancia económica en Puerto Rico. Este se produce en toda la isla en distintos tipos de sistemas agrícolas. La producción puede variar anualmente, pero ha ido en aumento durante los últimos años. El valor de la producción local en el año 2014 fue de \$2.1 millones.

Siembra y Abonamiento

Se recomienda establecer una siembra a nivel comercial con trasplante de 5 a 6 semanas de edad. Debe arar el terreno y romper los terrones con un implemento como el rotocultivador para que el suelo quede suelto antes de formar los bancos de aproximadamente 8 pulgadas de alto. La preparación del terreno debe de ser ajustado basándose en el tipo de suelo y las condiciones climatológicas al tiempo de siembra. Los agricultores de la zona llanas costera utilizan plástico polietileno para cubrir los bancos, junto con riego por goteo. Aunque estos no son



SERVICIO DE
EXTENSION AGRICOLA

COLEGIO DE CIENCIAS AGRICOLAS

Siembra de Ají Dulce



Figura 1. Siembra de ají dulce con plástico y sistema de riego por goteo a una densidad de siembra de 3,657 plantas por acre. Juana Díaz, PR.



Figura 2. La flor del ají dulce generalmente es auto fecundada por viento.

requeridos para la producción podrían facilitar el trabajo de desyerbo y retención de humedad y aplicación de fertilizante.

En la zona montañosa de la isla los agricultores deben de planificar sus siembras al contorno para reducir escorrentías y lavado de fertilizante. La distancia de siembra entre bancos dependerá de las maquinarias disponibles en la finca (entre 3 a 6 pies). Se recomienda la distancia de 2 pies entre planta, con una densidad de siembra de hasta 7,280 plantas por acre.

Debido al largo tiempo que este cultivo permanece en el campo, el ají dulce tiene un requerimiento alto de nitrógeno (N) (150 lb -200 lb de N por acre). Se recomienda que se abone con N semanal o bisemanalmente. El requerimiento de fósforo y potasio es de 100 lbs y 80 lbs por acre, respectivamente. Se recomienda hacer un análisis de suelo antes de la siembra y un análisis de tejido durante la florecida para conocer los requerimientos nutricionales de la planta debido a que estos pueden variar por el tipo de suelo y condiciones climatológicas.

Variedades y Rendimiento

La Estación Experimental Agrícola de la Universidad de Puerto Rico desarrollo recientemente cinco variedades de ají dulce. Las mismas están siendo evaluadas por los investigadores. Las variedades: Encanto, Pasión, Carnaval, Bonanza y Amanecer tienen un crecimiento arbustivo erecto de hasta 4 pies de alto y pueden producir un promedio de 5 lbs de frutos por planta con un rendimiento promedio de 350 quintales por acre. El tiempo de producción comienza después de los 80 días del trasplante hasta varios meses, todo depende del sistema de siembra, época y su manejo.

Un estudio preliminar reveló la cantidad de capsaicina (el sabor de pique) que contiene estos ajíes. La unidad en que se mide el pique conocida como "Scoville Heat Units" (SHU) fue de 80 para la variedad Pasión, 49 Bonanza, 46 Amanecer y 34 Carnaval. Estas unidades se comparan con el ají picante jalapeño que tiene un SHU de 3,000 a 10,000.

Plagas y Enfermedades de Importancia

El picudo (*Anthonomus Eugeniei*) es la plaga de mayor importancia en el ají dulce. El insecto adulto deposita los huevos

Publicado para la promoción del trabajo cooperativo de Extensión según lo dispuesto por las leyes del Congreso del 8 de mayo y del 30 de junio de 1914. En cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Servicio de Extensión Agrícola, Colegio de Ciencias Agrícolas, Universidad de Puerto Rico. 2017©Derechos Reservados



Figura 3. Bonanza y Amanecer son dos de las cinco variedades de ají dulce desarrollada por la Estación Experimental Agrícola de la UPR.

Picudo

Anthonomus Eugeniei



Figura 4. Una infestación del picudo en su siembra puede causar más de 50% de pérdidas económicas o casi totales en su producción si no es manejado adecuadamente.

en la flor de la planta causando caída prematuras de flores y frutos. Los investigadores aun estudian el manejo adecuado de este diminuto insecto, se recomienda monitorear el cultivo semanalmente e integrar varias estrategias de manejo como la rotación de plaguicidas registrados, eliminación de frutos caídos, control de malezas y/o la utilización de malla o cubierta para los cultivos.

La mancha bacteriana causado por *Xanthomonas* sp. y el virus de la mancha clorótica del tomate (TCSV por sus siglas en inglés) transmitido por trípidos pueden causar pérdidas a un nivel económico si no son identificados y controlados a tiempo.

Varios Plaguicidas Registrados para Ají Dulce

Plaga	Ingrediente activo/MOA/Producto	Cantidad / acre	REI ^a	PHI ^b
<i>Picudo</i>	Dinotefuran/4A/Scorpion 35SL	Foliar: 2-7 fl oz	12	1
	Thiamethoxam/4A/Actara	2-3 oz	12	0
	Bifenthrin/3A/ Brigade2EC	2-6.4 fl oz	12	7
	Cyantraniliprole/28/Exirel	13.5-20.5 fl oz	12	1
Mancha Bacteriana	Basecobre/M1/Kocide, Magna-Bon	Varios		
	Acibenzolar-S-mehyl/21/Actigard	10-72 oz	0.5	14
	Orgánicos: Double Nickel 55, AgriPhage	Varios	4	0
Trípidos	Azadirachtin/Aza-Direct	1-3.5 oz	4	0
	Spinosad/5/Entrust	4-8 fl oz	4	1
	Bifenthrin/3A/Brigade2EC	2.1-6.4 fl oz	4	1

^aIntervalo de horas registrada antes de entrar. ^bDías de intervalo antes de cosechar. Esta tabla sirve como guía basado en el registro de plaguicidas en Puerto Rico. Los productos enlistados NO han sido evaluados por la EEA de la UPR, asegúrese de rotar los plaguicidas con distintos MOA y **leer la etiqueta** cuidadosamente de cada producto antes de aplicarlo para detalles de instrucciones de uso.

Virus de la mancha clorótica del tomate (TCSV)

Trasmitido por trípidos



Figura 5. Los síntomas del virus de la mancha clorótica del tomate en el ají dulce son: hojas enroscadas y enanismo, fruto y tallo con manchas necróticas en forma de anillos deformados.

Referencias

Orengo. et al.1999. Conjunto Tecnológico para la Producción de Ají Dulce. EEA, UPR. No.157. 22 pp.

Mangan, F. et al 2017. World Crops for Northern United States: Ají Dulce.

<http://worldcrops.org/crops/aji-dulce>