TECNOLOGÍA DE PRODUCCIÓN DE PIMIENTO MORRÓN EN CASA-MALLA PARA EL SUR DE TAMAULIPAS

CHILE MORRÓN, CASA-MALLA

1. DESCRIPCIÓN DE LA TECNOLOGÍA. La tecnología consiste en una serie de prácticas enfocadas a la producción de pimiento morrón bajo condiciones de casa-malla en O-I: la mejor fecha de siembra en charolas es en septiembre, para trasplantar en octubre, el cual se debe realizar a una distancia de 30 cm entre plantas y entre hileras de 60 cm (doble hilera) en camas de 1.80 m de ancho; de esta manera se obtiene una densidad de alrededor de 36 mil plantas/ha. Se recomienda la siembra de los híbridos comerciales tipo blocky Cozumel y Melide, debido a que se adaptan bien a esta región. La dosis de fertilización a utilizar es 300-135-350 de N-P-K. Se debe podar a dos tallos, utilizar tutorado holandés, sistema de fertirrigación y eliminar el primer fruto que se forma en la "Y" con el fin de obtener frutos de mayor calibre y uniformes.

2. PROBLEMA, OPORTUNIDAD, NECESIDAD A ATENDER. En Tamaulipas se establecen cada año alrededor de 4,000 ha de chiles, de las cuales el 58% corresponden a serranos, el 40% a jalapeños y el resto a otros (habanero, serranillo, morrón y anchos). El pimiento morrón presenta potencial en la región y buenas perspectivas de rentabilidad, sobre todo bajo condiciones de agricultura protegida; lo anterior debido a que cuando se establece a cielo abierto es muy sensible al ataque de plagas y enfermedades virales transmitidas por mosca blanca (*Bemisia tabaci*), con lo que se tienen pérdidas hasta del 100%. Actualmente, los productores no disponen de información relacionada con la producción de este tipo de chile, como híbridos/variedades adaptadas a la región y manejo del cultivo en general.

3. BENEFICIOS ESPERADOS. En casa-malla, se pueden obtener rendimientos en esta hortaliza de 63.5 t/ha, lo que representa un incremento de rendimiento del 159.2%; en comparación con el que se obtiene a cielo abierto (24.5 t/ha, testigo), además de la disminución de costos de producción por tonelada. Con la producción de pimiento morrón en condiciones semicontroladas se reducirá hasta en un 100% la pérdida de rendimiento por virosis al no permitir el paso del vector mosca blanca dentro de la casa-malla; así, como de otras plagas como minador de la hoja (*Liriomyza* spp.) y picudo del chile (*Anthonomus eugenii*), lo que permitirá una reducción de la aplicación de insecticidas, disminuyendo la contaminación ambiental y del producto por este concepto.

4. ÁMBITO DE APLICACIÓN. La región de la Planicie Huasteca (sur de Tamaulipas, oriente de San Luis Potosí y norte de Veracruz), así como en zonas que presenten condiciones ambientales similares.

5. USUARIOS POTENCIALES. Pequeños propietarios, así como por los del sector social y empresarial.

6. COSTO ESTIMADO. Los costos de producción por tonelada de fruto con esta tecnología son de $3,890.00 y el costo de producción tradicional (testigo) es de $6,875.00.

7. SOPORTE DOCUMENTAL. Berrones, M.M.; Garza, U.E.; Vázquez, G.E. y Méndez, A.R. 2013. Producción de pimiento morrón en casa-malla para el sur de Tamaulipas. INIFAP. CIR-Noreste. Campo Experimental Las Huastecas. Villa Cuauhtémoc, Tam. Folleto Técnico No. 30. 50 p.
Lucero-Flores, J.M. y Sánchez-Verdugo, C. 2012. Inteligencia de mercado de pimiento morrón verde. Edit. Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C. La Paz, Baja California Sur, México. 20 pp.

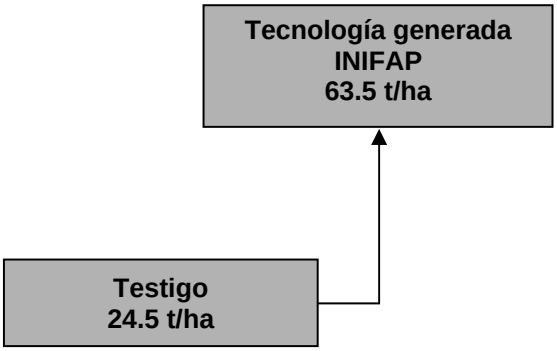
8. PROPIEDAD INTELECTUAL. No aplica.

Mayor información:

M.C. Reinaldo Méndez Aguilar, M.C. Moisés Ramírez Meraz, Dr. Enrique Vázquez García, M.C. Gerardo Arcos Cavazos
Campo Experimental Las Huastecas
Km 55 Carretera Tampico-Mante. Altamira, Tamaulipas, México. A.P. 31. C.P. 89601
Tel. y fax: (836)276 01 68, 276 00 23 y 276 00 24
Correo-e: *mendez.reinaldo@inifap.gob.mx*
Fuente financiera: INIFAP + Fundación Produce Tamaulipas, A.C.
www.inifap.gob.mx

Producción de pimiento morrón a cielo abierto.

Producción de pimiento morrón en casa-malla.

Ventajas comparativas

Se considera que la tecnología se puede aplicar en 500 ha de chile en el sur Tamaulipas