



# Jardinería fácil

## HILES • PIMIENTOS Y CHILES • PIMIENTOS Y CHILES

*Joseph Masabni, Profesor Asistente y Horticultor de Extensión, del Sistema Universitario Texas A&M*

**L**os pimientos y los chiles son cultivos de temporada cálida que crecen en la mayoría de las áreas de Texas. Los pimientos rojos y verdes son buenas fuentes de vitamina C, algo de vitamina A, y pequeñas cantidades de varios minerales. Los pimientos rojos tienen más vitamina A que los pimientos verdes.

Los pimientos son buenos crudos o cocidos. Cómalos como un aperitivo, utilícelos para adornar los alimentos, o añádalos a las ensaladas y guisos. También puede rellenar los pimientos con migas de pan sazonadas o carne y hornearlos.

### Variedades

Las mejores variedades de pimientos dulces para sembrar en Texas incluyen:

- Bell Tower
- California Wonder
- Keystone Resistant Giant
- Shamrock
- Yolo Wonder

Las variedades de pimiento picantes o chiles adecuadas a esta zona incluyen:

- Hidalgo Serrano
- Hungarian Wax
- Jalapeño
- Long Red Cayenne
- TAM Mild Jalapeño

### Selección del sitio

Los pimientos morrones y chiles crecen en todo tipo de suelos, pero lo hacen mejor en suelos más pesados y bien drenados. Siémbrelos en las áreas que reciban al menos 6 horas de sol cada día.

### Preparación de suelos

Varias semanas antes de sembrar, escarbe la tierra de 8 a 10 pulgadas de profundidad y rastríllela varias veces para romper los terrones grandes.

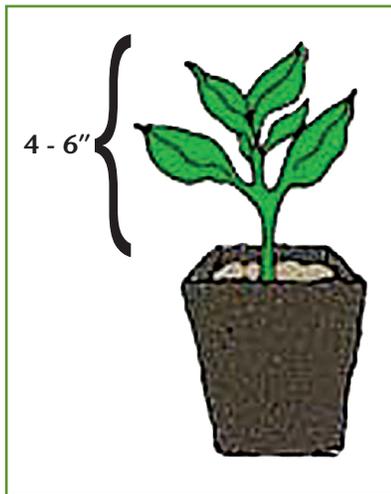
Trabaje la tierra solo cuando esté tan seca que no se adhiera a sus herramientas de jardinería. Incorpore grandes can-

tidades de materia orgánica en el suelo, sobre todo si se trabaja con tierra arcillosa. Usted puede utilizar compost, turba, paja podrida, o cualquier otra materia orgánica.

## Siembra

Dado que unas cuantas plantas bastan para alimentar a la mayoría de las familias, lo mejor es comprar las plantas de pimiento en lugar de cultivarlas de semillas. Compre plantas sanas que sean de 4 a 6 pulgadas de altura (Fig. 1). Una familia de 3 a 4 personas tendrá suficiente con 3 o 4 plantas de chiles y 8 a 10 de pimientos.

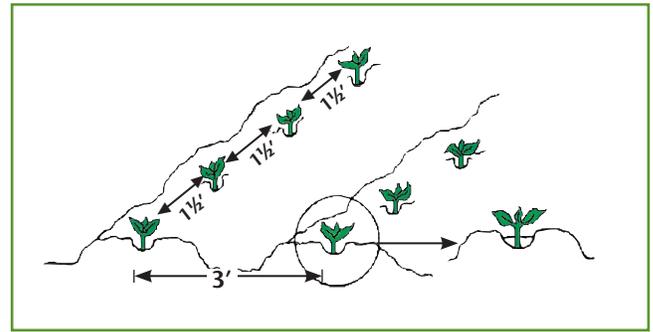
Los pimientos crecen mejor en climas cálidos. Siémbrelos una vez que haya pasado la última helada. Si los siembra en otoño, hágalo 12 a 16 semanas antes de la fecha de la primera helada.



**Figura 1.** Al comprar plantas de chiles, elija las de color verde oscuro con de 4 a 6 pulgadas de altura.

Al trasplantarlos, haga hoyos de 3 a 4 pulgadas de profundidad, y con una distancia de pie y medio entre cada planta. Separe las filas por lo menos 3 pies. Antes de plantarlos, llene los hoyos con agua y déjelos remojar.

Mueva las plantas de sus contenedores a los hoyos con cuidado. Deje toda la tierra que pueda en las raíces. Cubra el hoyo con tierra suelta alrededor de la planta. No plante las raíces más profundo de lo que estaban en la maceta. Deje



**Figura 2.** Cuando siembre pimientos o chiles deje al menos pie y medio de distancia entre sí con un surco para retener agua.

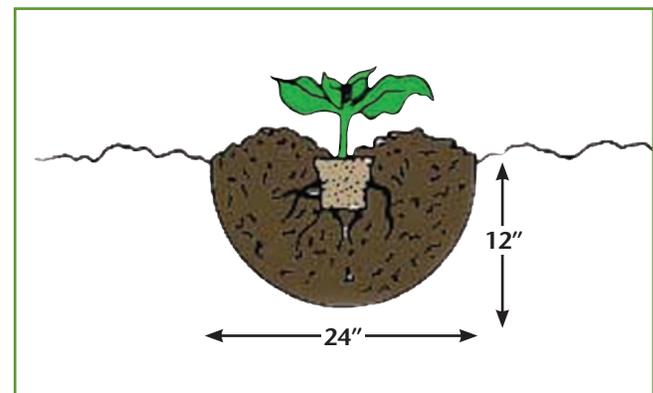
un bordecito sumido alrededor de cada planta para atrapar agua (fig. 2). Riegue las plantas después de plantarlas.

Es mejor trasplantar los pimientos en la noche o en un día nublado. Esto evitará que las plantas se sequen demasiado y que se marchiten.

## Fertilización

Añada de 2 a 3 libras de fertilizante, como 10-10-10 por cada 100 pies cuadrados de siembra. Esparza el fertilizante uniformemente sobre el huerto. Mézclelo con la tierra.

Si va a sembrar plantas individuales, eche 2 cucharadas de fertilizante en el suelo donde vaya a sembrar. Mézclelo bien con la tierra (fig. 3).



**Figura 3.** Si planta matas individuales, mezcle materia orgánica y 2 cucharadas de fertilizante al área donde vaya a sembrar.

## Riego

Riegue las plantas suficientemente para evitar que se marchiten. Un riego lento y profundo ayuda a que las raíces crezcan fuertes. No deje que sus plantas de pimientos se marchiten porque esto reducirá el rendimiento y calidad del fruto.

## Cuidados durante la temporada

Escarbe ligeramente la tierra. Si labra demasiado hondo cortará las raíces del pimiento y retrasará su crecimiento. Saque manualmente las malezas cercanas a las plantas.

Cuando los primeros chiles empiecen a brotar, ponga unas 2 cucharadas de fertilizante alrededor de cada planta a unas 6 pulgadas del tallo. Riegue las plantas después de añadir el fertilizante. Esto aumentará la cosecha y calidad de los pimientos/chiles.

## Insectos

Muchos insecticidas están disponibles en los centros de jardinería para el uso doméstico. Sevin es un insecticida sintético; algunas opciones de insecticidas orgánicos son los insecticidas con base de azufre o Bt. Los de azufre tienen también propiedades fungicidas y ayudan a controlar muchas enfermedades.

Antes de usar un pesticida, lea la etiqueta y siga siempre las precauciones, advertencias e instrucciones.

## Enfermedades

Las enfermedades pueden ser problemáticas en los pimientos, revise sus plantas cuidadosamente. En climas templados, las enfermedades surgen fácilmente. Manchas en las hojas causadas por hongos

Nombre y descripción	Control	
 <p data-bbox="768 407 990 443">Pulga o pulguilla</p>	<p data-bbox="1031 226 1295 443">1/6 de pulgada de largo, bronce metálico, bronce negro, azul o verde, salta rápidamente, come haciendo, agujeros en las hojas</p>	<p data-bbox="1328 226 1393 254">Sevin</p>
 <p data-bbox="768 606 995 667">Gusano minador de hojas</p>	<p data-bbox="1031 478 1284 659">Pequeña, larva amarillenta dentro de las hojas; causar túneles o caminitos en las hojas. Quite las hojas infectadas</p>	<p data-bbox="1328 478 1451 632">Controles biológicos (Dacsure, Disureig-sure)</p>
 <p data-bbox="834 877 925 913">Áfidos</p>	<p data-bbox="1031 709 1295 898">Longitud de 1/8 de pulgada. Verde, rosa, rojo, marrón. Come la parte inferior de las hojas; chupa los jugos de las plantas</p>	<p data-bbox="1328 709 1479 800">Jabón insecticida y Aceite neem</p>

y bacterias, pueden ser tratadas con aceite de neem, azufre, u otros fungicidas. Recuerde, seguir siempre las direcciones de la etiqueta.

## Cosecha

Si cosecha los pimientos/chiles maduros, la planta producirá más. La primera tanda de frutos suele estar lista 8 a 10 semanas después de ser trasplantada.

Coséchelos cuando estén brillantes, firmes y de color verde oscuro. Si los deja en la planta, la mayoría de los pimientos se ponen rojos y siguen siendo buenos para comer.

Coseche la mayoría de los pimientos/chiles cuando estén rojos o amarillos, dependiendo de la variedad. Los jalapeños están maduros cuando alcanzan buen tamaño y adquieren un color verde oscuro profundo y brillante.

## Almacenamiento

Guarde sus pimientos y chiles en el cajón de verduras del refrigerador o en contenedores tapados. Úselos 3 a 5 días después de la cosecha.

---

### **Agradecimientos**

Esta publicación es una revisión de una versión anterior escrita por Sam Cotner, Profesor Emérito y Exhorticultor de Extensión. Traducción por Daniela Ochoa González patrocinado por una subvención del Sustainable Urban Agriculture & Community Gardens Program de la ciudad de Austin.

La información proporcionada en este folleto tiene fines educativos únicamente. Las referencias a productos o nombres comerciales se hacen bajo el entendimiento de que no existe intención de discriminar y no implican su aprobación por parte del Texas A&M AgriLife Extension Service.

### **Texas A&M AgriLife Extension Service**

AgriLifeExtension.tamu.edu

*Más publicaciones de Extensión están disponibles en [AgriLifeBookstore.org](http://AgriLifeBookstore.org)*

Los programas educativos de Texas A&M AgriLife Extension Service están disponibles para todas las personas, sin distinción de raza, color, sexo, religión, origen nacional, edad, discapacidad, información genética, o condición de veterano.

---

El Sistema Universitario Texas A&M, el Departamento de Agricultura de EE.UU. y las Cortes de Comisionados de Condado de Texas en Cooperación.

Producido por Agrilife Texas A & M Communications