



Pimiento

(*Capsicum annuum*)

Incluye entre 20 a 30 especies, tiene su origen en las regiones tropicales y subtropicales de América. Al menos cinco de sus especies son cultivadas, pero casi la totalidad de la producción de ají y pimiento en el mundo está dada por una sola especie, *Capsicum annuum*. Los términos pimentón y paprika se dan al producto seco y molido. También existen otras especies del género cuyo fruto es denominado ají, aunque en la práctica casi no se usan en Chile.

Todas estas especies, principalmente *Capsicum annuum*, han sido llevadas desde América al mundo y rápidamente han pasado a ser la principal "especia" o condimento de comidas típicas de muchos países, por lo que su cultivo se ha extendido, siendo China, Estados Unidos y México los principales productores a nivel mundial.

CARACTERÍSTICAS DE LA ESPECIE:

La planta es herbácea, de hábito perenne en condiciones naturales. Los frutos son cosechados en distintos estados de madurez dependiendo del cultivar y su uso. La "picantez" del fruto es variable según el cultivar y el método de estimarla. Los usos de los frutos del pimiento son múltiples: consumo en fresco, cocido, o como condimento o "especia"; existe una gran gama de productos industriales que se usan en la alimentación humana: congelados, deshidratados, encurtidos, enlatados, pastas y salsas. En Chile, se usa como materia prima para la obtención de colorantes y de oleoresinas para fines industriales.

Pimientos cuadrados: es uno de los dos tipos dominantes en el mercado fresco en Chile, además se usa para congelado y deshidratado en cubos o trozos, de tamaño medio (10 cm de largo), de color verde, púrpura o chocolate cuando son inmaduros y que pasan a rojo, amarillo o anaranjado en madurez.

En Chile se ha incrementado la superficie ocupada con la especie, como resultado del crecimiento de las exportaciones de producto industrializado, semillas y fresco. Esto hace que la especie sea de alta importancia en el sector hortícola, con cerca de 5.000 há cultivadas al año, las que se concentran en las regiones IV, VII y Metropolitana.

COSTOS ESTIMADOS PRODUCCIÓN DE PIMIENTO 2009

POR HÁ. Riego por surcos	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNIT.	TOTAL (\$ NETOS)
1. Arriendo suelo	7	meses	\$ 30.000	\$ 210.000
2. Maquinaria				
Preparación suelo				
Aradura	1	há	\$ 35.000	\$ 35.000
Rastraje	2	há	\$ 30.000	\$ 60.000
Nivelación	1	há	\$ 25.000	\$ 25.000
Melgadura	1	há	\$ 15.000	\$ 15.000
Aplicaciones herbicidas y pesticidas	8	há	\$ 9.500	\$ 76.000
Cultivador	2	há	\$ 10.000	\$ 20.000
Subtotal maquinaria				\$ 231.000
4. Mano de Obra				
Plantación	52.500	plantas	\$ 2	\$ 105.000
Riegos	10	JH	\$ 9.000	\$ 90.000
Limpia manual	14.400	metros	\$ 10	\$ 144.000
Relimpia	14.400	metros	\$ 6	\$ 86.400
Subtotal Mano de Obra				\$ 425.400
5. Insumos				
Fosfato Monoamónico	200	Kg	\$ 330	\$ 66.000
Urea	500	Kg	\$ 252	\$ 126.000
Muriato de Potasio	150	Kg	\$ 550	\$ 82.500
Pesticidas	Varía según programa			\$ 120.000
Subtotal Insumos				\$ 394.500
6. Administración				
Costo Administración General	7	meses	\$ 20.000	\$ 140.000
7. Agua de Riego				
Costo Agua Canal	5	meses	\$ 5.000	\$ 25.000
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES (hasta cosecha)				\$ 1.425.900
IMPREVISTOS (10%)				\$ 142.590
TOTAL COSTOS VARIABLES (hasta cosecha)				\$ 1.568.490

RENDIMIENTO EN Kg/há

	25.000	30.000	35.000	40.000	45.000	50.000
Costos productivos en \$/Kg	\$ 63	\$ 52	\$ 45	\$ 39	\$ 35	\$ 31
Costo cosecha	\$ 20	\$ 20	\$ 20	\$ 20	\$ 20	\$ 20
Flete	\$ 8	\$ 8	\$ 8	\$ 8	\$ 8	\$ 8
Costo Unitario de Equilibrio	\$ 153	\$ 133	\$ 118	\$ 106	\$ 98	\$ 91
Costo por há (inc. cosecha)	\$ 3.863.980	\$ 3.976.980	\$ 4.116.980	\$ 4.256.980	\$ 4.396.980	\$ 4.536.980

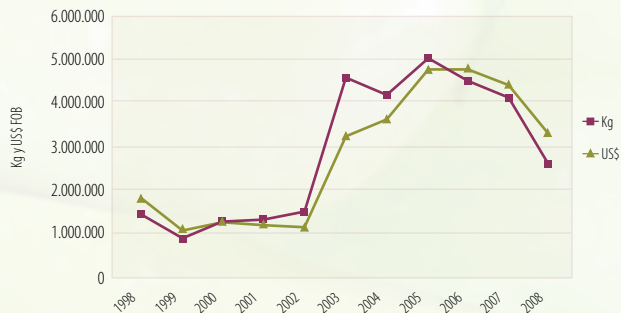
CUADRO DE RENTABILIDAD DEL CULTIVO

Precio U. (\$/Kg)	Rendimiento Kg/há					
	25.000	30.000	35.000	40.000	45.000	50.000
\$ 90	-\$ 1.586.980	-\$ 1.276.980	-\$ 966.980	-\$ 656.980	-\$ 346.980	-\$ 36.980
\$ 95	-\$ 1.461.980	-\$ 1.126.980	-\$ 791.980	-\$ 456.980	-\$ 121.980	\$ 213.020
\$ 100	-\$ 1.336.980	-\$ 976.980	-\$ 616.980	-\$ 256.980	\$ 103.020	\$ 463.020
\$ 110	-\$ 1.086.980	-\$ 676.980	-\$ 266.980	\$ 143.020	\$ 553.020	\$ 963.020
\$ 120	-\$ 836.980	-\$ 376.980	\$ 83.020	\$ 543.020	\$ 1.003.020	\$ 1.463.020

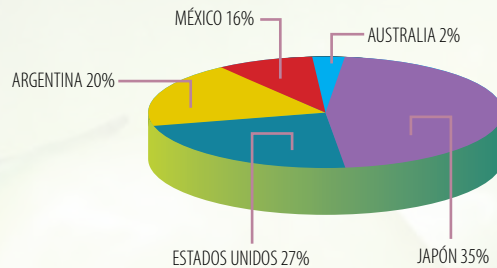


Pimiento

Estadísticas Chilenas de Exportación Industrial de Pimiento (Dólares FOB)



FALTAN ESTADÍSTICAS CHILENAS DE EXPORTACIÓN DE PIMIENTOS, EN DIVERSAS PREPARACIONES INDUSTRIALES, DURANTE 2008



COMPOSICIÓN NUTRITIVA de 100 g de Pimiento Crudo (*)

Componente	Contenido	Unidad
Agua	93,00	%
Carbohidratos	5,40	g
Proteína	1,35	g
Lípidos	Tr	g
Calcio	5,40	mg
Fósforo	21,60	mg
Fierro	1,20	mg
Potasio	194,00	mg
Sodio	10,80	mg
Vitamina A (valor)	526,00	UI
Tiamina	0,08	mg
Riboflavina	0,05	mg
Niacina	0,54	mg
Ácido ascórbico	128,00	mg
Valor energético 1	27,00	cal

* Adaptado por Gebhart y Matthews, 1988.

Cultivo Pimientos

Fecha de Cosecha y Disponibilidad de Productos

Cultivares	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT
Fresco Verde			█	█	█	█	█	█	█			
Fresco Rojo				█	█	█	█	█	█			
Seco Verde	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Seco Rojo	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Jugo	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█

ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL PRODUCTO

Atributo	Canal Tradicional	Supermercado	Agroindustria
Calibres estandarizados	• 1a, 2a	• 1a y 2a	Todo pimiento que pese sobre 150 gr.
Apariencia	• Pimiento liso de 4 cascos o Trompito • Limpio, sin tierra • Libre de daños mecánicos o causados por insectos y hongos • Turgente • Color definido (Verde o Rojo)	• Pimiento liso de 4 cascos o Trompito • Limpio, sin tierra • Libre de daños mecánicos o causados por insectos, hongos • Turgente • Color definido (Verde o Rojo)	• Pimiento liso de 4 cascos • Limpio, sin tierra • Libre de daños mecánicos o causados por insectos, hongos • Turgente • Color definido (Verde o Rojo)
Tipo de envase	• Caja de 20 Kg • Cientos	• Granel • Malla de 5 unidades	• En bins a granel
Inocuidad	• Sin estándar exigible	• Sin estándar exigible	• Depende de cada agroindustria
Formalidad	• Boleta o Factura según sea el caso	• Transacción con Guía de Despacho y Factura	• Transacción con Guía de Despacho y Factura