

Cultivo de pimienta





Bondades

Sus bondades van más allá de dar un agradable toque picante a la comida o de ejercer como un excelente sustituto de la sal.

Es una verdadera joya para la salud, la silueta y el bienestar. Los granos son una súper fuente de: Fibra, Potasio, Vitaminas A, C, D y K, Vitaminas del grupo B, Minerales esenciales como el fósforo, magnesio, calcio, hierro y zinc.

Clima y suelo

Se adapta en altitudes de hasta 1000 msnm, obteniéndose los mejores resultados en altitudes inferiores a los 600 msnm, es decir que, a menor altitud con respecto al nivel del mar, mejor es su desarrollo.

Requiere de climas cálidos para lograr un desarrollo eficiente, la temperatura ideal es entre los 25 y 35 °C, siendo las mínimas las cercanas a los 20 °C.

Terrenos ondulados, bien drenados, profundos y ricos en materia orgánica, sueltos, de textura arenosa o arcillo-limoso y con pH entre 5.4 a 6.0.

Propagación

Se puede propagar de tres formas:

- Semillas
- Estolones
- Esquejes o estacas

La propagación por semilla se realiza solo cuando se trata de obtener nuevas variedades de plantas para estaciones experimentales ya que el poder germinativo de la semilla es bajo.



Establecimiento del cultivo

Ahoyado:

Se recomienda realizar huecos de 30 cm de diámetro x 35cm de profundidad. Estas dimensiones varían según las condiciones del terreno y del suelo. En suelos ácidos y ricos en materia orgánica, se recomienda ampliar las dimensiones con el fin de facilitar el desarrollo radicular.

Tutorado:

Se puede utilizar tutores de maderas y de cementos. La distancia entre el tutor y la planta debe de ser entre 15 a 20 cm a fin de evitar que las lianas de la planta queden en contacto con el suelo.

Ahoyado:

La distancia de siembra es de 2 metros cuadrados, para una población aproximada de 1,750 plantas por manzana.

Labores culturales

Podas:

Es importante para el desarrollo y estimulación para la producción del cultivo. Se realizan dos tipos de podas:

Poda de formación:

De 2 a 3 veces durante el primer año, cuando la planta tiene aproximadamente 50 cm de altura, con el fin de estimular la producción o emisión de ramificaciones laterales y la formación de copa con follaje y gran cantidad de ramas productivas.

Poda sanitaria:

Para eliminar ramas secas, dañadas o enfermas y permite la entrada de luz y la circulación del aire.



Control de maleza:

Mantener el cultivo limpio, sobre todo en los primeros 30 días, el cual es el periodo crítico. Las malezas más perjudiciales del cultivo son las gramíneas. El control de maleza puede ser manual o químico.

Fertilización:

Realizar un plan de fertilización, con el fin de garantizar los requerimientos nutricionales de la planta, ya que necesita aporte de los elementos primarios como el nitrógeno, fósforo y potasio y de elementos menores como el calcio, magnesio y el boro.

Control de plagas y enfermedades:

Entre las plagas que afectan a la pimienta se encuentran las siguientes:



Chinche



Hormiga



Pulguilla



Afidos

Entre las enfermedades que afectan a la pimienta se encuentran las siguientes:



Fusarium



Mosaico



Antracnosis



Mal de la hilacha

Cosecha de la pimienta

La recolección se realiza dependiendo del propósito al cual se va a destinar el producto.

Pimienta negra:

Consiste en recolectar los gajos cuando estos empiezan a presentar una coloración amarilla-rojiza en los frutos. La cosecha se realiza con la mano o sacudiendo las ramas para que estos se desprendan de las ramillas de carga.

Los frutos se almacenan en costales los cuales se pueden golpear para que los granos se desprendan del pedúnculo.

Otro sistema empleado es el mojar las almendras durante tres minutos con agua caliente para facilitar su desprendimiento y acelerar el proceso de secado. Luego los frutos se secan al sol.

Pimienta Blanca:

Se cosechan los gajos cuando estos han tomado una coloración rojiza en el 70% de los frutos.

Luego de cosechados, estos se colocan en agua caliente durante 7 días, para que se ablande el pericarpio; posteriormente se lavan los frutos con agua limpia para no dañar su calidad y se ponen a secar.

El contenido final de humedad del fruto debe de estar entre 10 y el 12 %.



Variedades



Pimienta negra:

Se recoge a la mitad de su maduración. Es la más usada desde la antigüedad.



Pimienta blanca:

Es grano totalmente maduro sin cáscara. Un poco más suave que la negra, también es muy usada.



Pimienta verde:

Son granos totalmente sin madurar. A diferencia de las anteriores, se consume más en grano que en polvo y es algo rara de encontrarla.

Diversificación y aprovechamiento de la pimienta

Antes de elaborar algún producto o bien de empaclar la pimienta para consumo de la población, se debe considerar:

Limpieza de la pimienta

Se realiza la selección o limpieza, eliminando los granos vanos, raquis, hojas, ramitas, etc. Se hace mediante el venteado (corriente de aire) con viento natural o con el uso de ventiladores mecánicos.

La pimienta en grano o pulverizada debe estar libre de insectos vivos o muertos, fragmentos de insectos, contaminantes por roedores y mohos que son apreciados a simple vista y en casos particulares bajo magnificación.

Olor característico, sabor (específico, picante) debe ser pungente, libre de olores y sabores extraños, color uniforme, tamaño de la partícula de la pimienta pulverizada no debe ser mayor a 1 mm de diámetro, humedad adecuada, pureza (no agentes externos como arena, piedrecillas, restos de fibra, insectos, patógenos, residuos de plaguicidas, etc.), adecuado contenido de ceniza y aceite, relación peso / volumen de los granos (450 a 500 gramos por litro), residuos de pesticidas (nulos) y microorganismos y micotoxinas en valores permisibles.

El producto debe ser procesado y empacado bajo condiciones estrictas de higiene e inocuidad, definidas por el Ministerio de Salud, Ministerio Fomento, Industria y Comercio, códigos y siguiendo prácticas internacionales sobre manejo de especias y condimentos. Fuente (IICA).

Envasado y almacenamiento

La pimienta puede envasarse en sacos (fibra plástica, vegetal, o mixta) fundas, cajas, latas, frascos de plástico o de vidrio.

Se pueden usar bolsas con doble fondo, ya sea de polietileno, polipropileno, de yute o de tejido cálico (percal). El contenido de dichas bolsas puede variar entre 25, 50, 60 y 80 Kg.

Los sacos de pimienta se deben almacenar en un lugar seco (humedad ambiental lo más baja posible) y ventilado, tener piso de cemento y buena estructura (techo, paredes, etc).

Si se empaca en sacos se deben colocar sobre tarimas de madera, organizados por lotes de 5 a 6 metros de altura (si se usan sacos de fibra vegetal) y 3 m máximo con sacos plásticos. Los lotes deben estar separados e identificados según fecha de ingreso.

Al almacén no se debe introducir combustibles, baterías, gomas, pinturas, detergentes, etc.



Transporte

Se puede transportar por barco, camión o ferrocarril. Los siguientes tipos de contenedores son aceptables:

- a. Contenedor abierto por un lado con los encerados, que se enrollan para arriba durante el transporte, para así asegurar la ventilación activa por la planta de la ventilación del contenedor.
- b. Contenedor pasivo ventilado: cerrado y ventilado con el sistema de la ventilación mecánica.

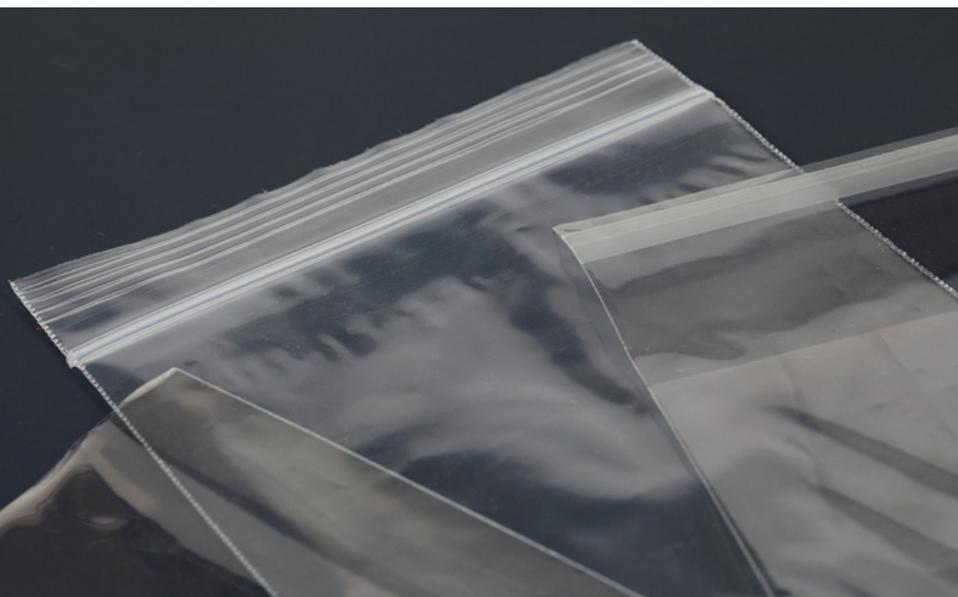
Contenedor refrigerado termal aislado con la fuente del aire fresco. Para todos los tipos de contenedores recomendados, es importante poner la debida atención a la ventilación. Fuente (IICA).



Estándares de calidad

La pimienta en grano o pulverizada debe estar libre de insectos vivos o muertos, fragmentos de insectos, contaminantes por roedores y mohos que son apreciados a simple vista y en casos particulares bajo magnificación.

- El sabor y aroma de la pimienta molida debe ser pungente, libre de olores y sabores extraños, incluyendo rancidez y mohos.
- El tamaño de la partícula de la pimienta pulverizada no debe ser mayor a 1 mm de diámetro.
- El producto debe ser procesado y empacado bajo condiciones estrictas de higiene e inocuidad, definidas por el Ministerio de
- Salud Pública, Ministerio de Industria y Comercio, códigos y siguiendo prácticas internacionales sobre manejo de especias y condimentos.



Estándares de empaque

Se pueden usar bolsas con doble fondo, ya sea de polietileno, polipropileno, de yute o de tejido cálico (percal). El contenido de dichas bolsas puede variar entre 25, 50, 60 y 80 Kg.



Comercio

A. Mercados Potenciales: Estados Unidos, Singapur, Colombia, Holanda, Alemania, Emiratos Árabes Unidos, Brasil, Ecuador Inglaterra, Francia.

B. Puertos de Embarque: Las frutas y hortalizas de Nicaragua son admisibles en todos los puertos.

Principales puertos de Nicaragua: Puerto Corinto y Puerto El Rama.

Puertos de Entrada a Estados Unidos: Todos los puertos de entrada donde estén estacionados funcionarios de PPQ y su área de cobertura (Definición que incluye, Guam, Comunidad de Naciones de las Islas Marianas del norte, Puerto Rico y las Islas Vírgenes Estadounidenses):

- Puertos del Atlántico Norte y el puerto de Baltimore.
- Puertos en el Pacífico Norte de California incluyendo Alaska.
- Puertos del Atlántico Sur de Baltimore, MD.
- Puertos al sur del Golfo de México.
- Puertos de Puerto Rico y las Islas Vírgenes de los Estados Unidos.

Fechas de mayor demanda de la Pimienta están dadas entre agosto y enero.



Trámites nacionales para la exportación

a) Trámites de certificación fitosanitaria para productos agrícolas

Para certificar productos para la exportación la instancia encargada es el Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), el cual facilita los procesos de comercio exterior, mediante la inspección y certificación de las exportaciones de productos y subproductos de origen vegetal.

En este proceso se verifica el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios solicitados por el país importador garantizando la condición fitosanitaria de los productos y subproductos de origen vegetal que se exportan, con el fin de evitar la diseminación de plagas y el incumplimiento a los acuerdos establecidos sobre las medidas sanitarias y fitosanitarias.

b) Trámites para el registro como exportador

En Nicaragua la instancia encargada es el Centro de Trámite para las Exportaciones (CETREX), que depende de la Comisión Nacional de Promoción de Exportaciones CNPE /MIFIC.

Su función principal es centralizar la ejecución de las funciones específicas de las entidades públicas que atienden los trámites relacionados con las exportaciones, así como agilizar dichos trámites. Funciona, además, como ventanilla única, en la que el exportador puede realizar todos sus trámites y facilitar sus exportaciones con la presentación de los Formatos Únicos Autorizados y la mercancía en las aduanas de salida del país. Para mayor información visite la siguiente dirección: <http://www.cetrex.gob.ni/>

Fuentes bibliográficas

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiUztrO99f3AhUZRzABHesXDdsQFnoECCQQAQ&url=http%3A%2F%2Fbibliotecadigital.agronet.gov.co%2Fbitstream%2F11348%2F4844%2F1%2FGeneralidades%2520del%2520cultivo%2520de%2520la%2520pimienta.pdf&usg=AOvVaw1tyMdIBsGZsGlulM2PIHku>

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiUztrO99f3AhUZRzABHesXDdsQFnoECBAQAw&url=http%3A%2F%2Fwww.mag.go.cr%2Fbibliotecavirtual%2FF01-0658pimienta.pdf&usg=AOvVaw12z5ApReQIHge7M4SV2_8X

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjOxb_u7df3AhWIRDABHWEScNMQFnoECDIQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.monografias.com%2Ftrabajos58%2Fproduccion-pimienta%2Fproduccion-pimienta2&usg=AOvVaw3dGv64H7P7S9sN2rhQAZbK

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjOxb_u7df3AhWIRDABHWEScNMQFnoECAYQAQ&url=http%3A%2F%2Freplica.iica.int%2Fdocs%2Fb3461e%2Fb3461e.pdf&usg=AOvVaw1FbDzKBPigN8JI7FYCadOO



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

