

57
21



**UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTONOMA DE MEXICO**

FACULTAD DE QUIMICA



**EXAMENES PROFESIONALES
FAC. DE QUIMICA**

**CHILE: DESARROLLO HISTORICO
Y COMERCIAL EN MEXICO**

INFORME DE LA PRACTICA PROFESIONAL

Que para obtener el Título de:

QUIMICO FARMACEUTICO BIOLOGO

P r e s e n t a:

MARIA GUADALUPE LOPEZ ESPINOZA



México, D. F.

1997

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

JURADO ASIGNADO:

PRESIDENTE	PROF. PEDRO VALLE VEGA
VOCAL	PROF. FEDERICO GALDEANO BIENZOBAS
SECRETARIO	PROF. MARIA DE LOURDES GOMEZ RIOS
1er. SUPLENTE	PROF. DANIEL LUIS PEDRERO FUEHRER
2do. SUPLENTE	PROF. RUTH VILLASEÑOR GUTIERREZ

SITIO DONDE SE DESARROLLO EL TEMA:

LABORATORIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (202)

EDIFICIO " B ", FACULTAD DE QUIMICA

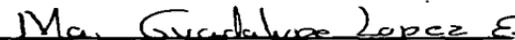
U.N.A.M.

ASESOR DE TEMA:



DR. PEDRO VALLE VEGA

SUSTENTANTE:


MA. GUADALUPE LOPEZ ESPINOZA

AGRADECIMIENTOS:

A mis padres por el apoyo que siempre me han brindado, con el cual logré alcanzar una meta en mi vida.

Con especial cariño a mi madre, quien me impulso para lograr mi objetivo.

A mis hermanos.

Olivero, Emma y Angel por su motivación, amor y confianza que me brindaron.

A mi hermano Angel quien sin escatimar esfuerzo, me brindó su apoyo moral y económico gracias al cual he logrado alcanzar una formación profesional.

A mis compañeros y amigos Alfredo Hdz. y Martina Mendoza que desinteresadamente me dieron su apoyo.

**Con profundo respeto al
Dr. Pedro Valle Vega -
por su desinteresada
dirección y ayuda para
la realización de este
trabajo.**

**Respetuosamente a los C.
miembros del Jurado.
Prof. Federico Galdames Biezobas
Prof. Ma. de Lourdes Gómez Ríos
Prof. Daniel L. Pedrero Fuenfrer
Prof. Ruth Villaseñor Gutiérrez**

Dedicatoria:

**A mi hijo con todo
mi amor y cariño**

**A mi esposo con
mucho amor y cariño.**

INDICE:

CAPITULO I.

Objetivos..... 1

CAPITULO II.

Introduccion 2

CAPITULO III.

Antecedentes Historicos 3

El chile como tributo 4

Los Códices 4

CAPITULO IV.

Métodos de conservación 13

Deshidratado al sol 13

Secado en la planta 13

Secado en paseras 13

Secado en paseras modificadas 14

Deshidratado artificial 14

Secado en Hornos 14

Secado y Ahumado 15

CAPITULO V.

Descripción de tipos de chiles	19
Chile Jalapeño	19
Subtipos	19
Características de Calidad del Jalapeño	19
Chile Ancho	19
Subtipos	20
Características de calidad del Chile Ancho	20
Chile Serrano	20
Subtipos	20
Características de Calidad del Chile Serrano	20
Chile Habanero	21
Subtipos	21
Características de calidad del Chile Habanero	21
Chile Costeño, Còra y Arbol	21
Características de calidad del Chile Costeño y Còra	22
Chile Mirasol	22
Chile Peròn	22
Chile Piquin	22

CAPITULO VI.	
Usos	23
Principales Usos del chile	23
Chile Jalapeño	23
Chile Ancho	23
Chile Serrano	23
Chile Habanero	23
Chile Cora	23
CAPITULO VII.	
Pigmentos Carotenoides del chile	24
CAPITULO VIII.	
Comercialización del Chile seco	26
Comercialización del Chile Verde	27
CAPITULO IX.	
Situación Internacional del Chile Seco	28
CAPITULO X.	
Fase de distribución	29
CAPITULO XI.	
Enfermedades de la planta	30
Enfermedades Virales	30
Virus Identificados	30

CAPITULO XII.	
Control de plagas	32
Principales plagas que atacan con frecuencia al cultivo.	32
Picudo o Barrenillo del chile	32
Minador de la Hoja	32
Pulgón Verde	33
Araña Roja	33
Diabroticas	33
Mosquita Blanca	34
Pulga Saltona	34
CAPITULO XIII.	
Marchitez del Chile	35
Sintomas	35
CAPITULO XIV.	
Situación actual	36
CAPITULO XV.	
Norma de Calidad	37
CAPITULO XVI.	
Análisis Próximo	40
CAPITULO XVII.	
Zonas Productoras, principales chiles Sembrados	42

CAPITULO XVIII.

Exportaciones de chile verde y chile seco..... 45

CAPITULO XIX.

Graficas porcentuales sobre precio de chile..... 52

CAPITULO XX.

Conclusiones 61

CAPITULO XXI.

Bibliografia..... 63

OBJETIVOS:

- Realizar una investigación a fondo sobre el origen del chile y su gran aceptación en diversos alimentos mexicanos.
- Reafirmar que el chile puede ser una materia prima, para la obtención de colores de origen natural.
- Definir en que nivel se encuentra la producción y venta de este producto.
- Estudio al mercado sobre costo, precio y producción tomando en cuenta la variación de acuerdo a la época del año, clima y zona productora.
- Análisis del principal centro de distribución en la ciudad de México, de chile verde y chile seco, así como sus principales usos y aplicaciones.

INTRODUCCION

La importancia del cultivo del chile en México es evidente, tanto por la amplia distribución de la superficie sembrada como por su amplio consumo en el país.

Esta hortaliza se siembra comercialmente desde el nivel del mar, en las regiones tropicales de la costa, hasta los 2500 metros de altura en las regiones templadas de la mesa Central. Es además de un amplio rango ambiental que permite su producción durante todo el año, con lo que satisface la demanda del producto en las principales Ciudades, México y parte de América Central se consideran como uno de los principales centros de origen del género *Capsicum* y propiamente de la especie *Annum*, que es la más importante; esta especie ha dado oportunidad de formar una gran diversidad de tipos de chiles cuya forma, tamaño, color y sabor son diversos y adaptados a usos diferentes, ya sea como alimentos, como colorantes o como condimentos. El área sembrada con los chiles de mayor uso en el país fluctúa entre 70 y 80 mil hectáreas, las cuales dan un volumen de producción que conservadoramente se estima en 500 mil toneladas de fruto fresco, y 30 mil toneladas de fruto seco.

La siembra del chile se hace en un 70% bajo condiciones de riego, y un 30 % es de secado o humedad residual. Por ser generador de fuente de trabajo, este cultivo cumple una función económica muy importante, ya que se requiere de 120 a 150 jornadas por hectárea; en todas las etapas de su desarrollo, principalmente durante la cosecha.

Junto con el maíz, el frijol y la calabaza, el chile ha sido parte importante en la alimentación de las diferentes culturas que poblaron Mesoamérica, caracterizándose por su alto contenido en vitaminas y minerales. Además, fue uno de los objetos de tributo más comunes en la época prehispánica y a la llegada de los españoles se asimiló al sistema europeo de administración colonial. (6).

HISTORIA:

El chile tiene una larga tradición cultural en México, hay restos arqueológicos de este cultivo del Valle de Tehucán, Puebla., 7000 y 5000 A.C.

Se ha especulado que el chile pudo haber sido el primer cultivo domesticado en Mesoamérica; al menos es posible afirmar, que ha sido un ingrediente obligado en la comida Mexicana desde hace miles de años.

Aunque es un material perecedero y con poca conservación, en varios sitios arqueológicos se han encontrado evidencias de la existencia del chile en la época prehispánica como semillas. Su importancia como condimento en esa época ha quedado confirmada por los escritos de los españoles del siglo XVI. El *capsicum* represento una novedad gastronómica para ellos y varios lo mencionaron en sus obras. El fraile Bernardino de Sahagún hizo una reseña de la comida de los mexicas, cubriendo desde los manjares de la mesa del emperador y de los nobles, hasta las comidas cotidianas en la casa del plebeyo.

En todos esos estratos el chile entra como elemento omnipresente. La diversidad de sabores y grados de pungencia que pueden proporcionar los diferentes tipos de chiles quedan de manifiesto cuando Sahagún describe con detalle la gran variedad de chiles que habia en el mercado. La larga lista de guisados y platillos abase de chile y las salsas preparadas para la venta ya que los puede clasificar hasta en siete categorías según su pungencia.

<i>Picante.</i>	<i>cucian.</i>
<i>muy picante.</i>	<i>cocopatic.</i>
<i>muy muy picante.</i>	<i>cocopetzpatic.</i>
<i>brillantemente picante.</i>	<i>cocopetztic.</i>
<i>Extremadamente picante.</i>	<i>cocopetzquauitl.</i>
<i>Picantísimo.</i>	<i>cocopalatic.</i>

Por lo anterior se puede decir que el chile no se utilizó como una simple especie, como lo fue por ejemplo, la pimienta (*Piper nigrum*)

para proporcionar solamente la sensación de picante, sino desde hace mucho tiempo se ha utilizado una amplia gama de combinaciones de sabores y grados de pungencia. Hay la certeza de que el chile se utilizó, al menos desde los tiempos de la conquista, para la elaboración de una diversidad de platillos con sabores específicos, los cuales incluyen algún tipo particular de chile, o bien, en el caso de platillos muy complejos (*altamente elaborados*), como el mole poblano, éstos requieren para su elaboración de la concurrencia de hasta 12 tipos diferentes de chile.

EL CHILE COMO TRIBUTO

El chile fue un importante objeto de tributo antes y después de la conquista. Alonso de Zorita afirmó que fue uno de los productos más comunes en la época prehispánica, al llegar los Españoles, adoptaron el sistema indígena y en el transcurso del siglo XVI, lo fueron asimilando al sistema de administración colonial.

El encomendero español o el corregidor de la corona trataban con los oficiales indígenas del pueblo, quienes colectaban el tributo de la misma manera que lo hacían antes de la Conquista. De hecho, el tributo se dividía entre la corona española y los encomenderos. La mayoría de los tributarios eran los macehuales (*vassaltes*), puesto que los nobles y los esclavos no pagaban tributo. Cada pueblo tenía una casa de comunidad llamada *Calpixcacalli* o *Texacalli*, en donde se recogía el tributo de todos los pueblos que estaban sujetos a esa comunidad. (6).

El monto del tributo pagado fue registrado en códices o libros pintados con dibujos o glifos pictográficos. Esta costumbre fue una prolongación de la manera de registrar el tributo prehispánico.

LOS CODICES.

Las culturas prehispánicas habían elaborado una colección importante de códices; sin embargo, la mayoría de éstos fue destruida en los primeros años después de la conquista. De los 500 códices que existen en el mundo, solo 16 ejemplares fueron pintados en la época prehispánica y los demás son poshispánicos. Algunos códices son versiones coloniales de documentos prehispánicos; otros son matriculas de tributo provenientes del siglo XVI. Estos fueron elaborados con la ayuda de los indígenas, quienes informaban cuáles habían sido sus tributaciones antes de la Conquista. *Los tlacuillos* o *Escribanos* conservaron el uso de sus glifos y pinturas pictográficas de estilo prehispánico. Muchas veces, guardaban estos libros de tasaciones en las casas comunales. (6).

Se puede entonces inferir que el tributo tenía que llenar al menos, dos requisitos; que se hubiera producido en la comunidad que lo pagaba y que representara un producto de uso común. Por lo tanto resulta de interés hacer referencia a una serie de ejemplos en los cuales el chile figura como tributo. El chile se consignaba como tributo en diferentes formas *en grano* o *por cargas, fanegas, fardos, cestos, cajetes, tenales, chiquimules, venagueros, petates de dos arrobas* y además *por sementeras*. (6).

Aún a mediados del siglo XVI, era frecuente el tributo en Chile. Por ejemplo en 1540 el corregidor y su ayudante en Chalco recibían, como tributo legal de los indios de su jurisdicción, productos y servicios diarios que incluían 200 chiles. El tlatoani o sea el jefe, de Coyoacan, Juan de Guzmán Uztzallinqui, recibía cada semana entre otros productos 200 chiles como tributo. La nómina de tributos más conocida es la matrícula de tributos la cual forma parte del Códice Mendocino. Lleva el nombre del primer virrey de la Nueva España, Antonio de Mendoza, puesto que él lo mandó pintar para informar al emperador Carlos V acerca de la riqueza que existía en estas tierras. De hecho, el Códice Mendocino tiene información acerca de las conquistas de los Mexicanos, el tributo exigido a los pueblos conquistados y datos generales sobre la vida cotidiana de los habitantes de la región. Fig. 1 se observan distintos productos de tributo, entre ellas un glifo que representa 400 cargas de Chile seco (La plumita indica 400 unidades). (6).

En todos los pueblos tributaban 1600 pacas de Chile seco al imperio Mexicano. Había oficiales especiales que colectaban el tributo y lo depositaban en el *Petitcalco* o *Bodega imperial*. Tiempo de sequía o de escasez de alimentos el emperador distribuía la comida entre la gente necesitada. El Chile seco fue uno de los productos tributarios y almacenados en el *Petitcalco*. De ahí, se puede deducir cuál era la importancia que tenía el Chile como material alimenticio y en consecuencia, el valor comercial que desde entonces tenía. (6).

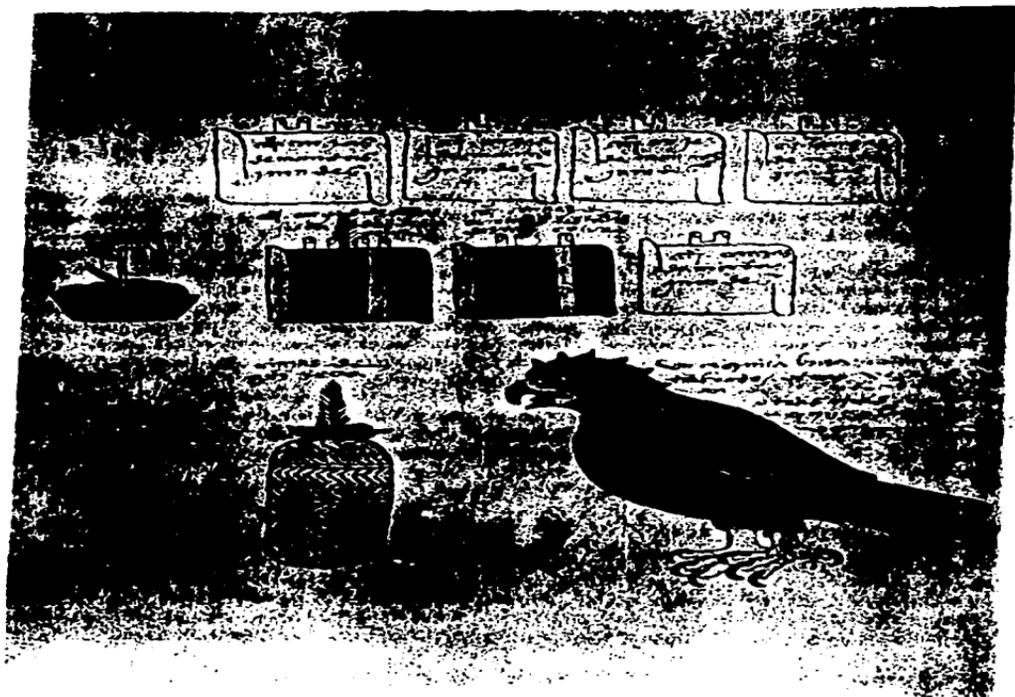
La Fig. 2 representa una lista de tributos de Tecomaxtlahuaca, Oaxaca, pueblo de la Mixteca Baja. El códice está fabricado con papel indígena y data de 1578; se pueden distinguir los dibujos de maíz, frijol y Chile y las cantidades exigidas de cada producto (La banderita representa 20 unidades). (6).

El Códice *yanhuittlan*, Fig. 3 Es un códice mixteco hecho entre, 1548 y 1550. Es una presentación histórica y contiene los hechos salientes relacionados con la vida pública de los indígenas del pueblo, existen tres trojes de la casa de la comunidad o *Calpucacalli*, en donde se recolectan los tributos. En dos de ellas se guardaba trigo y frijol y la tercera Chile alargados con una frase escrita en náhuatl, ("Y TU YAHASI Y YA TONINE"), ha sido traducida como, "Milpa de Chile del gran señor".(6).

El códice Sierra. Es un documento que contiene una lista de gastos hechos por la comunidad de Santa Catarina Texupa, en el Distrito de Tepozcolula, estado de Oaxaca. El pueblo fue un importante centro de producción de seda en el siglo XVI. En el primer cuadrante del Códice hay vino, cacahuete y Chile para la celebración de la fiesta del Espíritu Santo en Pascua. En la Fig. 4 aparecen los gastos para un agasajo al Sr. Obispo de un garrafo de vino, una gallina, tres huevos y dos figuras de Chile, una con sólo el fruto y la otra con una rama y flor, significando el fruto Chile seco y verde respectivamente.(6).

La colección de Códices indígenas de algunos pueblos del Valle de Oaxaca incluye 32 manuscritos sobre restituciones de tierras y asuntos tributarios. Su redacción se originó en testimonios legales, exhibidos por caciques indígenas en contra de Hernán Cortés y de sus descendientes a quienes se acusaba de haber invadido jurisdicciones que no les pertenecían. Las listas de tributos que se incluyeron tenían el propósito de mostrar lo que injustamente se le había usurpado y así obtener la restitución de las corrientes sumas en la Fig. 5 se aprecia que el Chile era parte muy prominente en el tributo exigido. (6).

Además del aspecto tributario, en los Códices se pueden observar otros aspectos relacionados con el Chile; ejemplo en la sección sobre la vida cotidiana de los Mexicas del Códice Mendocino, Aparece una forma de castigo familiar Fig. 6 (6).



**FIG No 1 LISTA DE TRIBUTOS
(22)**

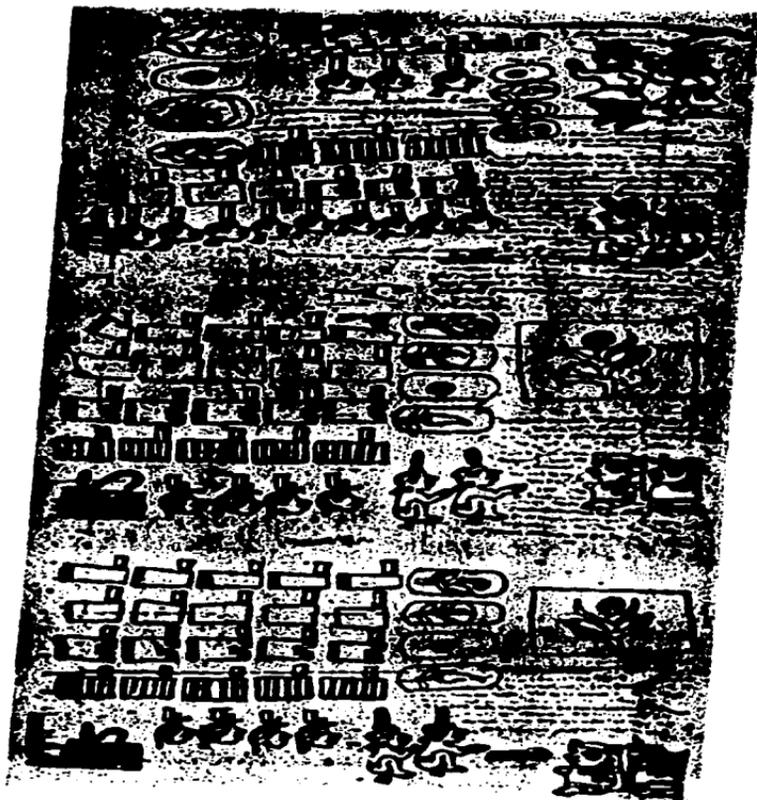
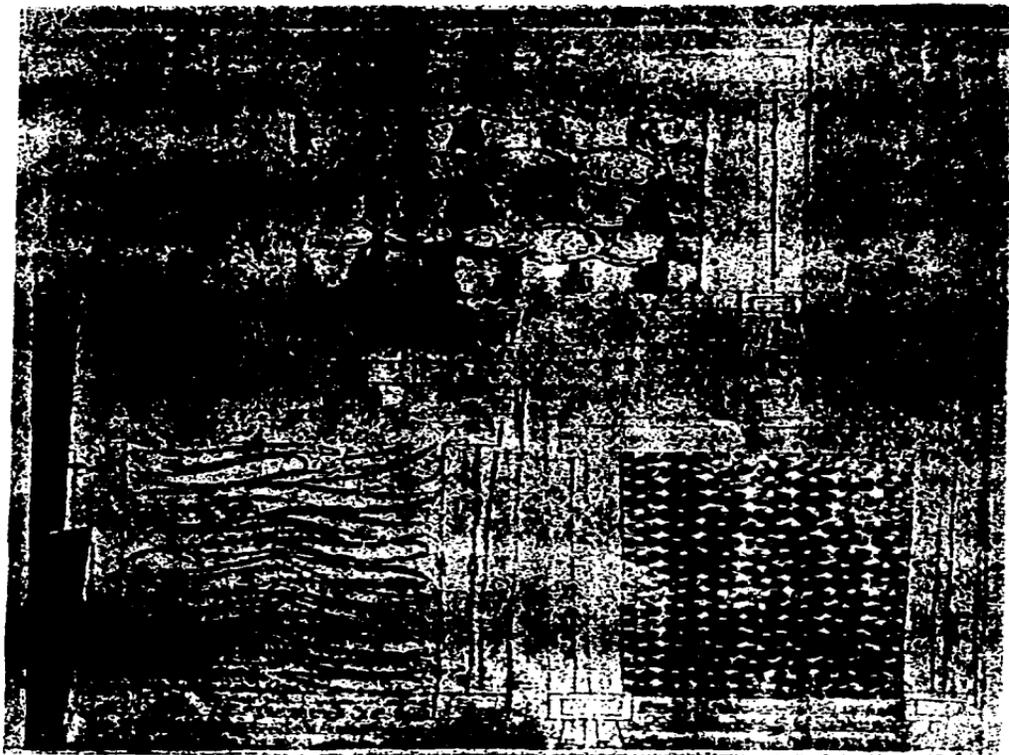


FIG No 2 LISTA DE TRIBUTOS DE
TECOMAXTLAHUACA, OAXACA
(22)



**FIG No 3 CALPIXCALLI
(22)**



X canpo gualli pegas omonec ynj quac
 y ghu th poga na spicito sanctus moow
 nac cacagualti tu tolli pvan vino
 moeti thlyr tacs monac te cpan
 yemo cji mo fan poga na onca na
 du nq. seros *de* *de*
 — f m.

xl ps:—



X mathac th omapi paret. equi ma
 cac onome a rora vino moeti
 pa yn tacs monac mlla teupa
 azaa zigi th nawi tucti zigi
 th. caya q *de* *de*
 — f m.

xvi. ps



X can po gualli oncan pegas. equi ma
 cac cji quacen valas mantelaz
 mathac th omome valas pami ju
 lis or th math Cuzbilloz. mathac
 th omome plato cji quacen na ca
 th gnte cji monac *de* *de*
 pvan jnj quac Valmo gnicac -
 baner o bilhan pvan equi tlato
 any Valmo gnicac nica alre
 peth *de*
 — f m.

xxi. ps:—



X canpo gualli mathacti omome ps
 omonec ynj quac nica o valmo
 gni cac baner. obispo can arow
 vino ynpa tiuz cji cway ps. occan
 Hannan th to tolli to solerth quaw
 na cuti ma te go Xuchiqualli ju
 mo cji thlyr i te y monac yn tea
 ma cag que th to any ymoeti
 mo te poga na tu au n tea th. —
 — f m.

xxxv ps

FIG No 4 GASTOS DE LA COMUNIDAD DE SANTA CATARINA TEXUPA (22)

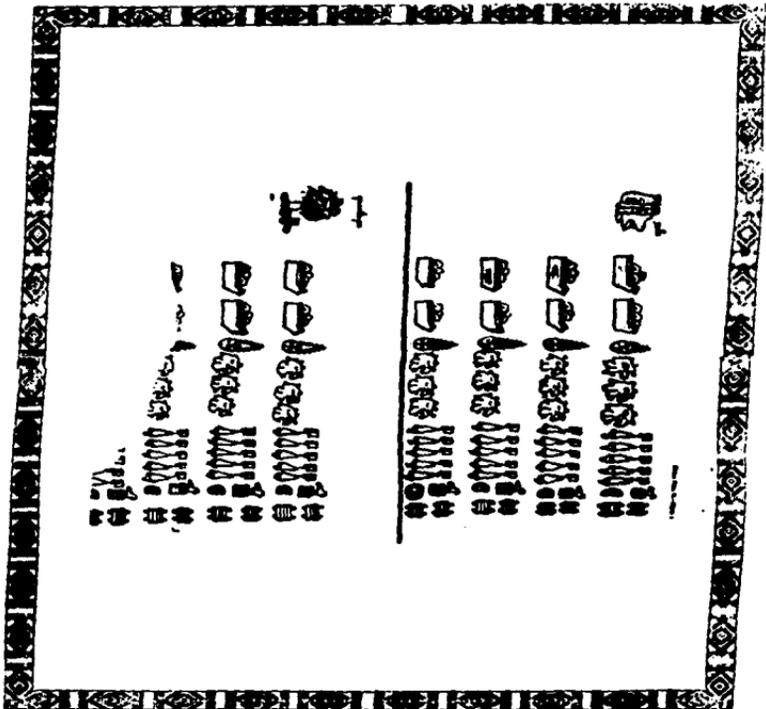


FIG No 5 TRIBUTO, MARQUESADO DEL VALLE DE OAXACA.



FIG No 6 EL CHILE COMO CASTIGO.
(22)

MÉTODOS DE CONSERVACION.

Debido a las condiciones climáticas de las zonas productoras de Chile y por las características inherentes de cada uno de los tipos que se cultivan, el deshidratado se lleva a cabo en diferentes formas. Esencialmente se pueden dividir los sistemas de deshidratado en dos grandes grupos: aquellos que usan el calor del sol y los que necesitan calor artificial. (6, 14).

DESHIDRATADO AL SOL.

Existen tres sistemas que se utilizan con frecuencia: el secado de los frutos en la planta, en paseras y en paseras modificadas.

Secado en la planta.

Este sistema, considerado como el más rústico, se utiliza en Zacatecas y parte de San Luis Potosí y es casi exclusivo de los chiles tipo Mirasol. El proceso consiste en dejar que los frutos desarrollen y maduren en la planta, hasta que se presenta la primera helada, lo cual ocurre generalmente en la primera quincena de noviembre.

En este momento se suspenden los riegos; antes que la planta se seque completamente, se arrancan con la raíz y luego se forman montones, los cuales se dejan en el terreno con el fin de que los frutos terminen de secarse. Posteriormente, el agricultor separa ahí el fruto de la planta para su empaque y comercialización (6, 14).

Secado en paseras.

Este sistema se usa en el estado de Aguascalientes y se emplea principalmente para los tipos ancho, mulato y pañal. Consiste en cosechar los frutos cuando éstos han madurado completamente. Inmediatamente después, los frutos se trasladan a las "paseras", las cuales son cámaras de aproximadamente un metro de ancho por 40 o 50 metros de longitud, con un ligero declive para evitar encharcamiento en caso de lluvia; el declive debe estar orientado preferentemente hacia el sur para conseguir una mayor exposición a los rayos solares. Sobre el suelo limpio y parejo, se extiende una capa de paja o de hierba seca la cual permite el paso del aire y del agua, en caso de lluvia, evitando así que los frutos se pudran.

Los frutos se extienden en las paseras y son volteados diariamente para que el secado sea uniforme, y también para evitar daños por quemaduras causadas por el sol.

Este sistema tiene una duración del proceso de secado que es variable y depende principalmente de la nubosidad, la brillantez del sol, la temperatura y la humedad relativa. Generalmente se obtiene Chile seco en 20 o 30 días. Este método se utiliza también para la obtención de semilla para siembra. Por la gran cantidad de mano de obra que requiere, este sistema en la actualidad sólo es popular en producciones pequeñas, en las cuales toda la familia participa en parte de las faenas. A nivel de superficies comerciales de más de 10 hectáreas, resulta antieconómico. (6, 14).

Secado en paseras modificadas.

En este sistema, a diferencia del anterior, los frutos ya colocados en la pasera se cubren con una tira de polietileno transparente y se colocan piedras en las orillas del polietileno, a un metro de distancia, aproximadamente. Esta operación permite la circulación del aire por debajo del plástico, disminuyendo paulatina, pero más aceleradamente, la humedad contenida en los frutos. Con este método, los frutos se voltean con menos frecuencia que en el secado en paseras descrito anteriormente ya que, por lo general, se exponen dos veces por cada cara en los 8 o 10 días que dura el proceso. Este método ahorra por lo menos la mitad del tiempo y más de la mitad de la mano de obra con respecto al anterior y evita la pudrición de frutos ocasionada por el agua de lluvia. Los frutos deshidratados por los dos métodos anteriores se le atribuye mejor sabor y color, por lo que los compradores pagan un sobreprecio del 5 al 10 % por los frutos secados con el sistema de las paseras (6, 14).

Existen además unas variantes en las cuales se utilizan diferentes materiales sobre las cuales se colocan los frutos para el deshidratado; por ejemplo en Puebla para secar el fruto tipo mulato, se extienden los frutos sobre petates hechos con palma quedando expuestos al sol durante el día, y en la noche se cubren también con petates. En la costa de Nayarit, los chiles de árbol y los chiles ancho se extienden sobre la arena para deshidratarlos. La practica de extender chiles de todo tipo sobre pisos de cemento para su secado, se ha generalizado en todas las áreas productoras. Para ello es requisito indispensable el voltear los chiles, al menos una vez por día y evitar que se humedezca con las lluvias. Si esto no se hace, se obtendrán frutos de baja calidad ya sea por quemaduras o por pudriciones. (6, 14).

Deshidratado artificial.

En los métodos antes citados se requiere disponer mucho tiempo para lograr la deshidratación, lo cual significa que no son prácticos cuando se trata de secar grandes volúmenes de frutos de chiles.

Secado en hornos.

La deshidratación de Chile en hornos está generalizada en los estados de Aguascalientes, Zacatecas y Norte de Guanajuato. En estos lugares se procesan chiles de los tipos ancho, mulato, pasilla y mirasol. Todos los hornos están contruidos en forma similar y únicamente difieren en el combustible que utilizan, la longitud de los túneles y las temperaturas de secado. (6, 14).

El edificio que contiene los hornos está construido de ladrillo; la estructura tiene dos entradas y dos salidas por cada juego de túneles; en medio de ambas unidades de secado hay otro túnel (*camara de calor*), también de ladrillo, con el techo generalmente convexo. Esta última estructura tiene un extremo "*el quemador*" y entrada de aire fresco. El combustible se inyecta al quemador y se automatiza mediante espesas de presión. Fig. 7.

La circulación del aire caliente dentro de las cámaras es generado por un ventilador y hay escapes por las hendiduras de las partes de cada extremo, lo cual provoca el cambio del aire húmedo y anhídrido carbónico por aire puro, induciendo una buena combustión y un secado eficiente.

En la mayoría de las cámaras de secado se cuenta con una puerta corrediza a nivel del piso, la cual sirve como regulador de la temperatura. El tiempo de secado está en función de la temperatura y del tipo de Chile del que se trate; las temperaturas varían en todos los casos entre 60 y 80 °C. El tiempo de secado en los tipos mirasol y pasilla, es de 6 a 28 horas y de 6 a 36 para el tipo ancho, cuando la temperatura se mantiene o supera los 80°C el Chile se quema ligeramente, lo cual determina su calidad. La mayoría de las secadoras utiliza diésel como combustible o resistencias eléctricas son pocas las que queman gas, petróleo o una mezcla, en partes iguales, de ambos. ya no se usa el carbón vegetal o leña como combustible por la escasez y el costo de estos productos. (6, 14).

El Chile se transporta hacia dentro y fuera de los túneles en carros con bastidores, los cuales ruedan sobre rieles empotrados en el piso; los bastidores son estructuras rectangulares de madera o de hierro con dos travesaños del mismo material. A esta estructura se adjere una malla de alambre la cual sostiene los Chile. Cada carro puede cargar de 17 a 18 bastidores superpuestos y cada túnel tiene capacidad para 15 o 20 carros.

Una vez que el Chile es sacado de los túneles se deposita sobre un piso de concreto para que se ventile. un día después se extiende y se riega agua con una regadera manual; luego, los frutos se amontonan y se cubren con una leña para que la humedad alcance el mismo nivel en todos los frutos y luego éstos se empaquen. Si esta última operación no se lleva a cabo inmediatamente, los frutos se rompen con el manejo dado en el empaque y en el transporte. Basado en muchos años de experiencia algunos agricultores consideran que, aunque el control adecuado de temperatura y el tiempo de secado son muy importantes para obtener buena calidad, el factor más importante es que los frutos se cosechan precisamente al comenzar a perder su rigidez, o sea que comienzan a arrugarse. Debe controlarse con cuidado la humidificación, posterior al secado, ya que si los Chile quedan más húmedos de lo debido, pueden podrirse. (6, 14).

Secado y ahumado.

Otro método de deshidratación artificial es el que se usa para la elaboración de los Chile "*chipoltes*". En este método se utiliza el Chile tipo jalapeño maduro, el cual se somete simultáneamente a un proceso de secado mediante calor y ahumado.

Quizá este método fue uno de los primeros intentos que hizo el agricultor para mantener y conservar, de manera artificial, un producto agrícola por un período más o menos prolongado.

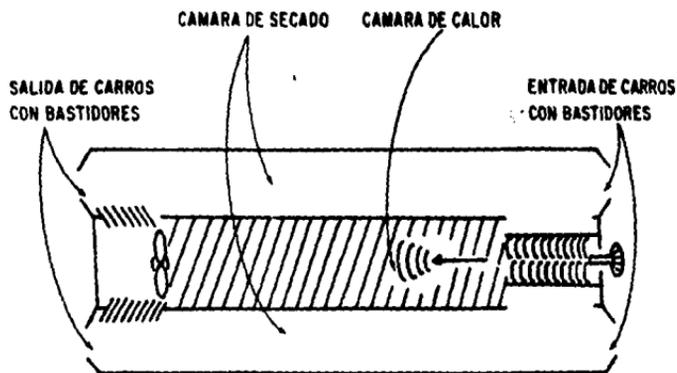
El horno se construye bajo el nivel del piso y consiste en una entrada alimentadora de combustible y una

campana en forma de trapecio invertido. Es importante señalar que entre la entrada alimentadora de combustible y la campana, existe un túnel que sirve para quemar los leños que producirán calor y humo constante; de ninguna manera, debe haber exposición directa pues se corre el riesgo de un secado desigual y de producir daños al fruto por quemaduras. En la parte superior de la campana se colocan vigas de madera para sostener al piso en el cual se colocan los frutos; este piso se hace con varas de bambú de 1.5 a 2.5 cm de ancho y debe quedar bien nivelado para que el aire caliente circule uniformemente. Fig. 8.

Los chiles que se procesan pueden ser frutos enteros o sin semillas; estos últimos tienen mayor valor comercial y además de ellos se obtiene la semilla que se usará en la próxima siembra, el proceso de extracción de semilla debe hacerse antes del ahumado. A los chiles resultantes se les llama "copones".

Los hornos a escala comercial tienen una capacidad para procesar de 800 a 900 kg. de chile maduro, con un rendimiento seco de 60 a 70 kg. Los frutos se someten a calor constante por espacio de 24 horas volteándolos constantemente con una pala de madera; el espesor de la capa de chile es aproximadamente de 18 cm. Cuando procesan más de 900 kg por hornada los frutos se quiebran, perdiendo calidad para el mercado.

Finalmente, cabe señalar que puede haber diferencias notables en la calidad del producto obtenido dependiendo ésta del punto de maduración de los frutos al corte, así como de las condiciones de humedad, temperatura y tiempo de secado a que se sometan los frutos en el proceso de deshidratación. Existe ya una tecnología modificada que permite el ahumado y secado de los frutos a nivel comercial. (6, 14).



-  ABANICO
-  CIRCULACION DEL AIRE CALIENTE DENTRO DE LAS CAMARAS
-  PUERTAS DE CONTROL DE CIRCULACION DEL AIRE CALIENTE
-  QUEMADOR

FIG No 7 VISTA SUPERIOR DE UNA DESHIDRATADORA REGIONAL.

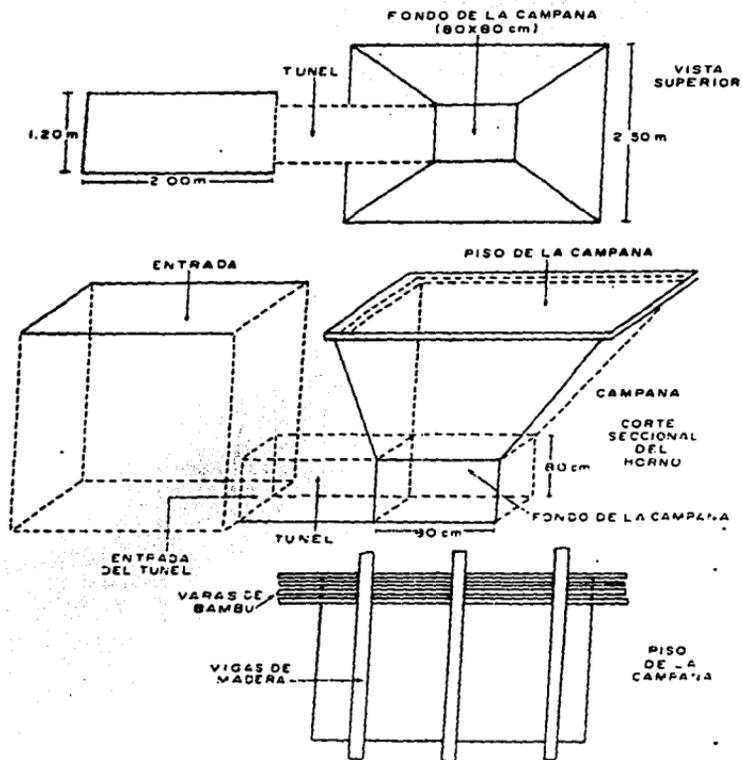


Figura 25 Componentes de horno rústico para procesar chile chipotle

**FIG No 8 COMPONENTES DE HORNO
RUSTICO PARA PROCESADOR DE
CHILE CHIPOTLE.**
(6.14)

DESCRIPCION DE TIPOS DE CHILE:

CHILE JALAPEÑO:

El nombre de jalapeño proviene de la ciudad de Xalapa, Ver.; en donde antiguamente se comercializaba el producto, aún cuando en esa región no se siembra ese tipo de chile. El jalapeño es un chile picante; sus frutos son firmes aromáticos, de buen sabor y de aspecto atractivo por lo cual tiene muy buena aceptación en el mercado, tanto en el nacional como en el extranjero. (6, 9,34,36).

SUBTIPOS:

Por las características del fruto y del hábito de crecimiento de las plantas se han definido cuatro subtipos del chile jalapeño: *El típico, el Camdejaría o Pehudo, el Espinalteco o Pinalteco y el Marika*, el fruto es cónico de forma cilíndrica y mide de 4 a 8 cm. de largo y de 3 a 5 cm. de ancho, puede ser alargado y de cuerpo angular o con ápices puntiagudo.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL JALAPEÑO:

El chile jalapeño se consume tanto en fresco como industrializado, por tal razón, hay aspectos de calidad que son importantes para una buena comercialización.

Tamaño. En este tipo de chile, el tamaño ideal es de 6 a 8 cm. de largo; en general el diámetro del fruto no debe de ser menor de la mitad de su longitud y debe tener un peso unitario mínimo de 10gr.

Forma. El fruto ideal es de forma cónica, luego le siguen en importancia los largos y los gruesos, los menos importantes son los redondos u oblongos.

Corchosisidad. Este factor es importante para el proceso industrial ya que la corchosisidad evita que la cutícula del fruto se desprenda durante el proceso de encurtido; se prefieren frutos que tengan de 30 a 60 % de corchosisidad.

Pericarpio. Es deseable tener frutos con un pericarpio grueso ya que esta estructura le da mayor peso a los mismos, resisten mejor los problemas de transporte y al proceso de esterilización.

Color. Se prefieren los frutos de color verde intenso y brillante.

CHILE ANCHO:

También conocido como chile poblano al consumirse en estado verde; existe una variabilidad en cuanto a características como altura y hábito de crecimiento de la planta, tamaño y color de las hojas y tamaño forma y color del fruto. El fruto de este tipo de chile mide de 8 a 15 cm; tiene forma cónica y cuerpo cilíndrico o aplanado; el ápice es puntiagudo o bien un poco chato, la superficie es más o menos surcada y una pared gruesa. antes de la madurez, el color es verde obscuro pero, al madurar, se torna rojo. (6, 9,34,36).

SUBTIPOS:

Se puede catalogar genéricamente de acuerdo a sus características particulares y se han denominado: *Chile Maita, Chile Michuateco, Chile de Chorro y Chile de Ramo.*

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL CHILE ANCHO:

Para la buena comercialización del chile ancho, ya sea en verde o en seco, es necesario considerar varias cualidades que debe tener el fruto.

Tamaño. Ya sea en chile verde o seco, se prefieren los frutos de más de 10 cm. de largo y más de 6 cm. de ancho, los cuales generalmente alcanzan un sobre precio.

Forma. Los frutos de forma cónica son los más apreciados; los tipos de cuerpo relativamente aplanados son más convenientes para la producción de chiles verdes. La base del fruto debe ser hundida y bien definida.

Color. Los chiles verdes deben tener una coloración intensa y brillante, mientras que los chiles secos deben ser rojo-oscuro.

Textura. los frutos deben ser completamente lisos, mientras que los chiles ya secos deben tener un aspecto rugoso.

EL CHILE SERRANO:

Este tipo de chiles tiene mucha variabilidad en cuanto a morfología de la planta. los frutos son rectos, alargados o ligeramente encorvados y algunos de forma cónica. tienen de 2 a 10 cm. de longitud, con cuerpo cilíndrico y epidermis lisa; son muy picantes de color verde que varía desde el claro al muy oscuro cuando inmaduro, cambiando luego a color rojo al madurar, aunque hay genotipos que maduran en café, anaranjado o amarillo. (6, 9,34,36).

SUBTIPOS:

Los frutos se han clasificado por su forma y tamaño en tres categorías o subtipos.

Bala, fruto de dos a 4 cm. de longitud, de forma cónica o alargada.

Tipico, fruto alargado de 4 a 8 cm. de largo recto liso, de ápice aguda o redondeada.

Largo, fruto con longitud mayor de 8 cm; son puntiagudos y encorbados.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL CHILE SERRANO:

La apariencia del fruto es determinante para una buena comercialización; la calidad ha sido descrita en función de los siguientes aspectos.

Apariencia. Se prefieren frutos de 6 a 8 cm. de largo, rectos y de epidermis lisa, de color verde normal a verde oscuro brillante.

Firmeza. Es un carácter importante ya que le confiere al fruto un mayor peso unitario, resistencia al transporte y mayor tiempo de exposición en el mercado.

EL CHILE HABANERO:

El chile habanero (*Capsicum chinense*), presenta hasta seis frutos por axila; la forma de éstos varía de redonda a oblonga. Por lo general, son ondulados con un ensanchamiento en la parte apical. El tamaño de los frutos varía de 2 a 6 cm. de largo por 2 a 4 cm. de ancho; son de color verde cuando tiernos y al madurar pueden ser anaranjados, amarillos, blancos o rojos, predominando el color anaranjado, el cual es preferido por el consumidor. (6, 9,34,36).

Los frutos son extremadamente pungentes y aromáticos; una característica importante es que la pungencia no es persistente y desaparece poco tiempo después que el fruto es consumido.

SUBTIPOS:

Isia. Tiene hábito de crecimiento abierto; las ramificaciones laterales se inician en la base del tallo. La planta alcanza una altura media de 54 cm.

Usual. Tiene hábito de crecimiento erecto; las ramificaciones se inician a 10 cm. del cuello de la raíz. La planta alcanza una altura media de 62 cm.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL CHILE HABANERO.

La calidad de chile habanero la determina la apariencia del fruto; el tamaño y el peso unitario del mismo son factores importantes, así como la firmeza y el color.

CHILE COSTEÑO, CORA Y ARBOL.

Estos tres tipos de chiles tienen cierta similitud y por ese motivo se les ha agrupado. No se sabe con certeza el grado de relación entre ellos. De los tres chiles hay amplias evidencias que se les reconoce como tipos desde hace muchos años. (6, 9,34,36).

Costeño. En los frutos es donde se observa mayor variación en forma y tamaño. Por lo general son alargados; también hay frutos cónicos y ovalados; el tamaño varía de 2 a 15 cm. de largo por 1 a 3 cm. de ancho. El cuerpo es cilíndrico y muy arrugado, el pericarpio es delgado y quebradizo que al secarse se torna traslúcido.

Hay predominancia en frutos con color verde claro, casi amarillento, al madurar se toman rojo claro y menos de 5 % de frutos amarillos. Son frutos muy pungentes.

Cora. Los frutos presentan poca variación en forma; el mayor porcentaje de los frutos son ovoides, con dos lóculos y tamaños que varían de 3 a 6 cm. de largo y 0.8 a 1.6 cm. de ancho. Tienen pericarpio mediano y duro, por lo que se llama también cuerudo. Son de coloración verde oscuro que cambia a rojo oscuro al madurar.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL CHILE COSTEÑO Y CORA.

Una característica importante de este tipo de Chile es su aroma agradable, que lo hace apreciado para la elaboración de salsas. Una buena apariencia del fruto es importante en la comercialización. El mercado libre es más exigente y prefiere frutos enteros, sanos, sin decoloraciones ni manchas y con pedúnculo adherido; la industria absorbe todo, pero paga menos cuando los frutos son quebrados, decolorados y con daños de plagas. (6, 9,34,36).

Arbit. Por su forma alargada y curva recibe también los nombres de "*pico de pajaró*" y "*cola de rata*" y por su alta pungencia recibe el nombre de "*bravo*".

Son de forma alargada, puntiagudos, delgados, de cuerpo cilíndrico y levemente ondulados; el tamaño varía de 4 a 8 cm. de largo por 5 a 9 mm. de ancho, tienen dos lóculos y el pericarpio es delgado. El color inmaduro es variable, desde frutos amarillos hasta verde oscuro; lo mismo se observa en frutos maduros que va desde anaranjado a rojo intenso.

EL CHILE MIRASOL.

A este tipo de Chile se le conoce también en diferentes variantes, con los nombres de guajillo y cascabel cuando está seco, por el sonido que dan las semillas dentro del fruto cuando se agita. (6, 9,34,36).

El fruto es alargado, puntiagudo, de cuerpo cilíndrico, liso o con leves ondulaciones. Es en tamaño y grosor del fruto donde se observa la más grande variación; miden de 6 a 12 cm. de longitud con pericarpio delgado, que al secarse cuando están maduros se tornan traslúcidos. La posición del fruto es colgante aún cuando existen algunas variantes cuyos frutos son erectos. El color del fruto es verde en diferentes tonalidades y cambia a rojo al madurarse. Este tipo de Chile es muy picante. (6, 9,34,36).

EL CHILE PERÓN.

Al Chile perón o manzano también se le conoce como "*citrinelo*". Frutos muy carnosos, de color verde brillante cuando inmaduros, y de muy atractivo color rojo o más comúnmente en amarillo, al madurar, a diferencia del resto de los Chiles sus semillas son negras. Los frutos son muy picantes y aromáticos, por su carnosidad no pueden secarse o deshidratarse. (6, 9,34,36).

EL CHILE PIQUÍN.

Existe un sinnúmero de nombres locales para el Chile de monte, silvestre.

Es una planta perene aunque su follaje puede morir en tiempo de sequía, o sea en invierno. Aun cuando no se cultiva a nivel comercial, se le encuentra profusamente en los mercados locales al término del temporal ya que la gente lo va a coleccionar al monte. Como es un fruto muy apetecido por los pajaros, es necesario recogerlo antes de que madure, ya que además se desprende de la planta libremente al completar su madurez. (6, 9,34,36).

PRINCIPALES USOS DEL CHILE.

La comercialización de chile seco tiene tres destinos principales: el consumo directo, la producción de moles y salsas y la producción de colorantes.

El principal chile seco que se produce en México es el ancho en sus tipos rojo y mulato, le siguen el mirasol y el pasilla. El predominio del ancho se explica por sus múltiples usos: consumo en moles salsas y colorantes, también se utiliza en fresco en forma de chile poblano (50 % del total). El mirasol se prefiere por su buen sabor, poco picoso y su intenso color rojo que le favorece para muchos platillos mexicanos, se consume en seco, enteros en caldos, en polvos como condimentos de platillos típicos, una pequeña porción se usa localmente en verde, como sustituto del chile serrano incluso llega a sustituir al jitomate en sopas cuando el precio de este último es demasiado alto. Los desechos del mirasol también son muy demandados por la industria de colorantes. (6, 12, 14,35).

El chile jalapeño, se estima que el 60 % de la producción va a la industria de encurtidos, el 20 % se consume en fresco y el 20 % se utiliza en la elaboración del "chipotle".

El chile ancho. El fruto se cosecha sin madurar o bien, maduro. El fruto sin madurar se consume en verde, sea en rajas o para chiles rellenos. Cuando se cosecha maduro se seca para utilizarlo en la elaboración de salsas, de moles, o de otros platillos aproximadamente, el 50 % de la producción nacional se comercializa en verde. Del porcentaje que se deshidrata, un 15 % se destina a la industria para la elaboración de chile en polvo y ala extracción de colorantes, los cuales a su vez, se utilizan en la elaboración de alimentos para la industria avícola y de otros productos de consumo humano que requieren el uso de colorantes naturales. (6, 12, 14,35).

El chile serrano. Actualmente es el subtipo de mayor aceptación en el mercado nacional para consumo en fresco. Más del 90 % de la producción nacional se utiliza el fresco o verde; de ahí que este tipo es cotizado también con el nombre de "chile verde" y sirve para la elaboración de salsas de diferentes tipos o se consume en forma directa. El resto de la producción se utiliza en encurtidos por la industria enlatadora. También se ha observado una ligera tendencia del mercado en la utilización del chile serrano deshidratado; los volúmenes utilizados en esta forma son realmente muy pequeños. (6, 12, 14,35).

El chile habanero, de la producción total, el 75 % para su consumo en fresco, el 22 % lo utiliza la industria en la elaboración de salsas y el 3 % se destina a la obtención de semilla.

El chile cera, el mayor porcentaje de la producción lo absorbe regionalmente la industria y un porcentaje menor se comercializa en el mercado libre.

En años de mucha producción aumenta el porcentaje para la industria, mientras en años de reducida producción se incrementa el porcentaje destinado al consumo directo. Sin embargo, para años normales podemos estimar, que el 50 % de los chiles de primera y segunda calidad se transforman en moles, y el 50 % restante se destina al consumo directo, mientras que los chiles de mala calidad y desechos se destinan casi en su totalidad a la industria de colorantes y en menores cantidades a la industria de salsas. (6, 12, 14,35).

EL CHILE COMO COLORANTE NATURAL.

Tanto el reglamento de aditivos para alimentos como el código de Regulación Federal de E.E.U.U. (CFR.) Contemplan a la oleoresina de pimiento o de paprika como un colorante natural permitido. Por lo que teniendo en cuenta que tanto el pimiento paprika como los chiles que se utilizan con el mismo fin pertenecen a la misma especie (*Capiscum annuum*); se puede decir por lo tanto que la Oleoresina obtenida de los chiles podría estar dentro de los colorantes naturales. (1, 5, 13,26,37).

PIGMENTOS.

Son compuestos químicos que estimulan la retina del ojo humano y dan sensación de color.

Existen dos clases de pigmentos:

1)- Presentes en los plástidos:

Clorofila
Caroteno
Xantofila
Licopeno

2)- Forman parte de la savia:

Antocianinas
Antocianinas

PIGMENTOS CAROTENOIDES DEL CHILE.

Los chiles rojos tienen una mezcla compleja de carotenoides. La intensidad de color del *Capsicum*, factor de calidad esencial en este producto, depende de su contenido en carotenoides especialmente capsanteno y capsarubeno; durante el almacenamiento los carotenoides se oxidan lo que provoca la pérdida de intensidad del color. (1, 5, 13,26,37).

En 1927 se aisló por primera vez del pericarpio un polvo rojo cristalino, determinándole su fórmula, el punto de fusión y su solubilidad siendo soluble en cloroformo y acetona. Dándole a este pigmento el nombre de capsantina. En este mismo año indican la presencia en el pigmento de un colorante amarillo que identifican como caroteno. (1,5, 13,26,37).

En 1954, se realiza una investigación acerca de los carotenoides tomando como materia de análisis variedades de "*Capsicum annuum*" variedades amarillas y rojas. Denominación de los Carotenoides más abundantes en "*Capsicum annuum*". (1, 2, 4, 5, 41).

- **B-caroteno.**
- **Criptoxantina.**
- **Luteína.**
- **Zeaxantina.**
- **Violexantina.**
- **Capsantina.**
- **Capsorrubina.**

COMERCIALIZACION DE CHILE SECO.

La comercialización de chile seco tiene tres destinos principales: el consumo directo, la producción de moles y salsas y la producción de colorantes, cada uno de estos usos tiene su propia forma de comercialización, el destino del chile seco varía mucho en dependencia de las cantidades producidas cada año. En años de mucha producción aumenta el porcentaje para la industria mientras en años de reducida producción se incrementa el porcentaje destinado al consumo directo sin embargo, para años normales podemos estimar, que el 50% restante se destina al consumo directo, mientras que los chiles de mala calidad y desechos se destinan casi en su totalidad a la industria de colorantes y en menores cantidades a la industria de salsas.

El núcleo de la comercialización del chile seco para el consumo directo se ubica en las principales Centrales de Abastos del país de la Cd, de México es la principal plaza del chile seco manejando hasta el 80% de la producción total. Aquí, un reducido grupo de comerciantes, capaz de manejar más de 25,000 toneladas al año, concentra y distribuye la producción a nivel nacional. Dicho grupo recurre en la actualidad incluso a las importaciones para influir en el mercado nacional y para sostener sus niveles de utilidades. De las centrales de Abastos, el chile seco llega a través de los mercados municipales, mercados sobre ruedas y los supermercados a los consumidores finales.

A nivel regional los productores pequeños ofertan su producción tan pronto sea cosechada o acondicionada, mientras los grandes productores almacenan lo producido en espera de un precio aceptable. Entre las centrales de abastos y los productores operan en las regiones comisionistas y comerciantes independientes o contratados que juntan el producto en las zonas productoras para enviarlo a los mayoristas de las grandes ciudades del país.

La industria artesanal de moles que se ubica principalmente en la zona de Atocpan/D.F. se abastece a través de comerciantes propios que se ubican en las zonas de producción artesanal o a través de sus propios comisionistas en las zonas de producción.

La industria de salsas y moles, como "*Herdz y la Costeña*", se abastecen a través de comisionistas-empleados o de comerciantes que se ubican en las zonas productoras. Empresas, como "*Sabritas y Barcel*" compran el producto ya transformado o semitransformado a molinos e industrias instaladas en el centro del país cerca de las zonas productoras. La industria de colorantes, por otro lado, que absorbe los chiles de la tercera calidad (*Llamadas Pintos*), se abastece a través de contratos establecidos con comisionistas regionales.

El sistema de comercialización establecido ha garantizado durante decenios el abasto de los consumidores y de la industria pero durante los últimos años se ha cuestionado cada vez más, sobre todo por los altos márgenes de ganancias que obtienen dichos agentes al acaparar y comercializar el producto. No obstante, incidir en el sistema de comercialización no es fácil, dado el gran poder económico y político de los comerciantes-bodegueros-acaparadores de la Ciudad de México, los mecanismos ya establecidos de la industria y la situación económica y organizativa de los productores. Incluso los grandes productores recurren comúnmente también con dichos comerciantes, aunque lo hacen en las épocas en que el producto tiene mayor precio, pues de haber sido deshidratado, seleccionado y almacenado en espera de buena venta. (18, 19, 20).

COMERCIALIZACION DEL CHILE VERDE.

Son varias las plazas en que se comercializa la producción de chile verde. Las más importantes están en las ciudades de México, Guadalajara y Monterrey. Hay otras de menor importancia como Tepeaca, Pue o Tulancingo, Hgo, aunque la mayor parte de chile verde que llega a estas dos últimas, es acaparado para las grandes plazas mencionadas.

Generalmente ningún productor, por grande que sea, controla la comercialización de su producto, algunos de ellos si acaso transportan su producción hasta los centros de venta, pero esta generalmente ya ha sido comprada de antemano por los grandes mayoristas.

En la mayoría de las zonas productoras hay productores que intervienen en el proceso de acopio y venta de la producción del lugar, sin rebasar los límites del mercado local.

Todo lo anterior se debe principalmente al desconocimiento del mercado por parte de los productores a lo costoso del transporte, la carencia del capital y al estrecho control que ejercen los mayoristas de las grandes plazas en el proceso de compra-venta de esta hortaliza.

El comportamiento que presenta el precio al menudeo del chile verde, en la central de Abastos del Distrito Federal, es muy variable. Así por ejemplo durante 1990 estos productos experimentaron constantes variaciones al pasar de 6 mil/kg. en Enero a 1 mil/kg. durante Febrero.

La variación en la cotización del chile verde, obedece a la fluctuante oferta de este producto en el mercado, la cual se ve frecuentemente afectada por fenómenos de carácter climático principalmente por la presencia de heladas, ya que los problemas de sequías son mínimos en virtud de que el cultivo de esta variedad se realiza fundamentalmente bajo riego.

En condiciones normales (sin presencia de heladas, ni de excesiva humedad), la oferta de este producto es abundante en los meses de Enero, Febrero y Marzo. Durante los meses finales de la época de estiaje, Abril y Mayo, la oferta se reduce, para incrementarse nuevamente hasta Septiembre y finalmente disminuir en los últimos tres meses del año.

Alteraciones en las condiciones climáticas pueden ocasionar serias modificaciones en el patrón ya señalado, como ocurrió durante los primeros meses de 1990, cuando se presentaron problemas de bajas temperaturas en las zonas productoras de Sinaloa y Tamaulipas, lo que finalmente ocasionó una baja en la oferta con el consecuente incremento en los precios.

Durante el primer semestre de 1992, tanto la oferta como el precio de esta hortaliza han presentado constantes fluctuaciones, debido a los problemas de excesiva humedad ocasionados por las intensas lluvias registradas a principios de año en los estados de Sinaloa y Nayarit.

La demanda interna de chile verde en todas sus variedades es cubierta prácticamente en su totalidad con el volumen de la producción Nacional, razón por la cual las importaciones han sido tradicionalmente insignificantes. (11, 16).

SITUACION INTERNACIONAL DEL CHILE SECO

El chile no fue usado únicamente en México, si no también y principalmente en Sudamérica. De allá se extendió a todos los países que cuentan con un clima tropical y semitropical (*África, Sur de Asia, Europa, parte de Sudamérica y E.U.*), donde hoy día es parte fundamental en la alimentación, principalmente de los estratos de bajos ingresos.

Los principales países son China, España, Turquía, Nigeria e India. Contrario, a lo que comúnmente se supone, México no es el principal país productor por superficie, ni por volumen y tampoco por producción per cápita, sino que ocupa el cuarto lugar en superficie y el sexto en cuanto a producción.

La India siembra 900,000 ha., el 44% del total de la superficie mundial de chile, que rebasa la extensión de 2,000,000 de ha. Sin embargo, es China el principal productor, gracias a mayores rendimientos obtiene el 21% del total producido, equivalente a más de 2,000,000 de ton. Los mayores rendimientos se registran en Holanda, donde se cosechan como promedio del país 142.9 T/ha, o sea 15.5 veces más que en México y en España se producen 23 Kg. per cápita, casi tres veces más que en México.

Sin embargo, México destaca por su gran variedad de chiles que cultivan y que aportan como material genético al mundo. Muchos de los chiles conocidos en México también se cultivan en otros países, similares pero con otros nombres. Así se conocen: El mirasol zacatecano similar el red new mexican en Nuevo México/E.U. y con Aji mirasol de Sudamérica y especialmente del Perú; el cayenne que es similar al chile de árbol mexicano es también muy difundido en E.U.A. África y Asia; el ancho/poblano tiene similares en California, Brasil y la India, y finalmente el piquín mexicano tiene parientes en India y Centro y Sudamérica, etc.

A nivel mundial, la producción de chile adopta una gran variedad de formas. En los países de desarrollo como EUA, España, Holanda y Hungría predominan métodos intensivos de producción con base en paquetes tecnológicos modernos, mecanización y con tecnologías de punta, mientras en África y Asia la producción de chile tiene más bien características de recolección que de producción formal. México se ubica en un nivel intermedio, predominado en el estado de Zacatecas, una forma de producción extensiva y tradicional a base de aparcería, uso del agua para riego y un agotamiento paulatino del recurso tierra que obliga a buscar continuamente tierras nuevas para resolver los problemas de productividad y combate de plagas y enfermedades. (11, 16,).

FASE DE DISTRIBUCION

Respecto a la fase de distribución mayorista y considerando que el mecanismo que prevaleció durante el periodo que comprende este estudio fue el de venta a comisión, los bodegueros de la Central de Abastos obtuvieron un 10% del precio de venta al mayoreo por comercializar la producción de Tamaulipas, San Luis Potosí e Hidalgo; sin embargo, el cálculo de las ganancias netas de los bodegueros se dificultó debido a que se encontraron diferencias entre los precios de venta al mayoreo registrados en la Central de Abastos y los señalados por los productores, además de que para ello habría que reducir los costos de operación en bodega. Respecto a la fase de distribución al menudeo, se destaca que la mayor parte de los chiles frescos que se egresan de la Central de Abastos, entre ellos el Serrano, se distribuyen mezclados con otras hortalizas y frutas. Del total de chile fresco que sale sin mezclarse el 70% se destina a los canales minoristas de la ciudad de México y el 30% restante de reexpide a otros estados, destacando México, Puebla y Morelos.

Aproximadamente el 30% de los locatarios de mercados públicos y tianguis adquieren el producto entre uno y tres días a la semana, en tanto que la mayor parte de los mercados sobre ruedas lo hacen prácticamente diario. Individualmente los comerciantes de mercados sobre ruedas desplazan volúmenes superiores que los que operan en otros canales, aunque se estima que en forma global estos son mayores por la vía de los mercados públicos, dado que estos agrupan un número más alto de locatarios.

En general, salvo reducidos porcentajes de comerciantes de mercados sobre ruedas y mercados públicos, la gran mayoría de éstos realizan sus compras al contado y en forma individual. El medio más usual de transporte del producto es el camión de repillas e independientemente el tipo de camión, aproximadamente el 82% del utilizado en los mercados públicos es alquilado, mientras que los mercados móviles el 40% es propio. Se calcula que el 96% de los comerciantes de todos los canales se abastecen en la Central de Abastos.

Cabe señalar que los chiles Ancho y Mulato cuando están verdes tienen forma y tamaño similares y son conocidos comercialmente con el nombre de Poblano. El Ancho tiene un color rojo y el Mulato es café "Acocholado", lo cual se debe a que para obtener el primero se emplea chile poblano de coloración verde claro, que es más común, y el mulato se obtiene de una variedad de chile poblano de coloración verde oscura. Así mismo, el pailla es conocido como chilaca cuando está verde, y adquiere un color café oscuro al madurar.

Otras variedades pertenecientes a *C. annum* y cultivaciones en nuestro país son: (*Guajillo*, *Cascabel en estado seco*), Guachinango, PuyaCristalino, Trompo, Bolita, Catarina, Liso, Pinalteco, Zacapaleño, San Luis, Loco, Chilhuacle, Miahuatco, y muchos más de menor importancia.

De las variedades introducidas en los E.U. a nuestro país destacan: California, Wonder, Yolo Wonder, Early Wonder, Gian Bell, Resistan Gian y Cherry Sweet, todas ellas pertenecientes al chile dulce tipo "Bell". (8, 10, 11).

ENFERMEDADES DE LA PLANTA

ENFERMEDADES VIRALES.

El cultivo del chile en México hasta hace algunos años era afectado principalmente por hongos; a partir de 1966 se ha venido observando la aparición de enfermedades causadas por virus, las cuales debido a la gravedad del daño que están causando y a su rápida deseminación hacia la mayor parte de las áreas chileras del país, se les considera junto con la "marchitez del chile" como los problemas importantes de este.

VIRUS IDENTIFICADOS.

Los virus que ha la fecha se han identificado por diferentes métodos son: Virus jaspeado del tabaco, VJT "Tobacco Etch Virus" ; Virus mosaico del pepino, VMP "Cucumber Mosaic Virus" ; Virus mosaico del tabaco, VMT "Tobacco Mosaic Virus" ; Virus de la papa, VYP "potato y Virus" ; Virus del anemismo arbovital del tomate, VEAT "Tomato Bushy Stunt Virus" ; Virus moteado del chile, VMCH "Pepper Mottle Virus" , y el virus cascabeleo del tabaco, VCT "Tobacco Rattle Virus" . (15, 16).

Dentro de este tipo de patógenos se considera al VJT y VMP como los de mayor importancia. El VJT se presenta cada año en la región de las Huastecas y Nayarit ; los síntomas que se observan en plantas de chile serrano infectadas con un mosaico y "enclenamiento" de hojas; las plantas en general son pequeñas y la producción de frutos es menor. Este mismo Virus se encuentra en la región del bajo, donde afecta al chile ancho; sin embargo, a diferencia de los síntomas en el tipo serrano, los frutos son deformes y con manchas amarillas, las que reduce totalmente su calidad comercial. Otras áreas donde este virus se a detectado es en Chihuahua en chile jalapeño, y Sinaloa en chile dulce. (15, 16,29,31,32).

El VMP es otro virus importante que afecta al chile en México. Este patógeno también causa fuertes daños al chile serrano en las Huastecas; los síntomas en plantas infectadas se caracterizan por la muerte de brotes nuevos y caída de flores, lo que origina que el número de frutos por planta sea menos; en algunos casos de las plantas pueden morir. Síntomas similares se han observado en el bajo para el tipo de chile ancho, y en Sinaloa para los tipos dulces. (15, 16 ,29,31,32).

La importancia de ambos virus (VJT y VMP) radica en el daño que han llegado a causar a dicho cultivo y a su amplia distribución en las principales áreas productoras de chile en el país, habiéndose observado que en las Huastecas estos virus ya sea solos o en forma asociada pueden reducir los rendimientos en chile serrano de un 10 % a un 80 %, lo que depende de la etapa de desarrollo en que fue infectado el cultivo, habiéndose determinado que las reducciones drásticas de rendimiento ocurren cuando las plantas son infectadas antes de los 70 días de edad, pues éstas se quedan muy chaparras, con poco fruto y muchas como consecuencia del VPM llegan a morir. Esta situación se presenta cuando las siembras del cultivo se realizan tardíamente (Octubre - Noviembre), lo cual coincide con la presencia en esa época de altas poblaciones de insectos (*Trialeurodes*) que transmiten a esos virus; el caso contrario se a observado cuando las siembras se realizan entre julio y septiembre, cuando las poblaciones de pulgones son bajas y las reducciones del rendimiento casi no se llegan a apreciar aún y cuando al final de la cosecha la totalidad de las plantas que seguramente fueron infectadas tardíamente, manifiestan los síntomas de virosis. (15, 16,29,31,32).

siembras del cultivo se realizan tardíamente octubre-noviembre, lo cual coincide con la presencia en esa época de altas poblaciones de insectos (pulgones) que transmiten a esos virus; el caso contrario se a observado cuando las siembras se realizan entre julio y septiembre, cuando las poblaciones de pulgones son bajas y las reducciones del rendimiento casi no se llegan a apreciar aún y cuando al final de la cosecha la totalidad de las plantas que seguramente fueron infectadas tardíamente, manifiestan los síntomas de virosis.

El VTM, cuyos síntomas son un mosaico ligero en las hojas, aún y cuando está ampliamente distribuido en el país, no representa actualmente una preocupación para los productores de esta hortaliza ya que los daños económicos son mínimos. Recientemente se observó en la región de Valsequillo, Puebla, una enfermedad llamada por los agricultores "*Planta Atrigada*" por las manchas amarillas presentes en ciertas áreas de las hojas; esta enfermedad, aún no plenamente identificada pero que tal vez sea causada por un virus, en 1979 y 1980 llegó a ocasionar pérdidas totales en algunos lotes de chile mulato. Otras áreas productoras de chile en el país donde recientemente se han observado fuertes daños por nuevas enfermedades con síntomas similares a los causados por virus, son Veracruz, región "*Costa chica*" de Guerrero, Hidalgo y la península de Yucatán.

El resto de los virus mencionados se presentan esporádicamente en la región de las Huescas, con diversas incidencias pero ninguno de ellos llega a causar daños tan severos como el VJT, VMP o la "*planta atigrada*". (15,16 ,29,31,32).

CONTROL DE PLAGAS.

El control oportuno de las plagas en el cultivo de chile es muy importante, ya que los insectos que lo atacan causan severos daños a la planta y al fruto.

PRINCIPALES PLAGAS QUE ATACAN CON FRECUENCIA AL CULTIVO.

PICUDO O BARRENILLO DEL CHILE.

El adulto es un escarabajo pequeño de cuatro o cinco centímetros de largo y de color café oscuro o negro. La hembra pone sus huevecillos en el interior de los botones florales y de los frutos internos. La larva es de color blanco cremoso con la cabeza café; desarrolla dentro del fruto y se alimenta de las semillas en formación.

Cuando es adulto hace un agujero por donde abandona el fruto. Los daños ocasionados por esta plaga pueden notarse por los frutos caídos en el suelo, los cuales presentan marcas de piquetes y agujeros y tienen en su interior larvas o pupas ya formadas. (15, 16,30,31,33).

PARA SU CONTROL PUEDEN USARSE CUALQUIERA DE ESTOS INSECTICIDAS:

Sevin al 80 %	2 kg. por hectárea.
Gusatión metílico al 20 %	1.5 a 2 litros por hectárea.
Balmark 300	300 cm. cúbicos por hectár

MINADOR DE LA HOJA.

El adulto es una mosca pequeña de unos tres milímetros de largo. Pone los huevecillos en el envés de las hojas. Al salir la larva penetra en la hoja y se alimenta de ella produciendo minas o senderos. Las hojas atacadas se secan y caen.

Si el ataque es grave, este insecto puede causar la pérdida de muchas hojas. Las mosquitas se representan durante todo el ciclo del cultivo, es conveniente revisar en forma periódica las hojas. Al detectar las primeras minas, debe aplicarse sin tardanza el insecticida. (15, 16,30,31,33).

Diazinón al 25 %	1 litro por hectárea
Belmark 300	300 cm. cúbicos por hectárea.
Ripcord 20 %	250 cm. cúbicos por hectárea.

FULGON VERDE.

Es de color verde pálido y mide aproximadamente un centímetro y medio de largo. Es fácil de distinguir por su forma de pera y por los dos tubos que tiene en la parte de atrás de su cuerpo, llamados cornículos. Los pulgones alados son más peligrosos pues se desplazan con facilidad, además son los principales transmisores de los virus que afectan al chile. Los pulgones sin alas forman numerosas colonias en el envés de las hojas o en los tallos de las plantas. Los síntomas más comunes de las enfermedades que causa esta plaga son los enchinamientos y los mosaicos (hojas amarillas). Se desprenden los botones florales y se producen frutos pequeños y deformes.

ARAÑA ROJA.

Las infestaciones de este insecto empiezan por el envés de las hojas en donde se forman colonias de arañitas, que hacen una fina telaraña. Aunque son muy pequeños se observan con facilidad. Las plantas atacadas adquieren un aspecto enfermizo con un color amarillo y café, dando la apariencia de haber sido ligeramente polveadas. También provoca la caída de las hojas.

EL CONTROL DE LA ARAÑA ROJA SE REALIZA CON LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

Gusatiòn etílico 500	1.5 l/ ha.
Supracid al 40 %	1 l/ ha.
Folimat 1000	1 l/ ha.

DIABROTICAS.

En su estado adulto son unos escarabajos que miden de 6 a 9 mm. de largo y se alimentan de las hojas de la planta del chile. El perjuicio más importante lo causan durante las primeras etapas de crecimiento del cultivo, y si no se controla a tiempo puede llegar a deshojar la planta. (15, 16,30,31,33).

El daño consiste en pequeños agujeros redondos. Desde que se localizan estas primeras perforaciones se debe aplicar cualquiera de éstos insecticidas:

Sevin al 80 %	1	Kg/ha.
Paratión metílico 720	1	Kg/ha.

MOSQUITA BLANCA.

En su estado adulto es una palomilla blanca muy pequeña mide entre uno y dos mm. de largo. Las hembras ponen huevecillos en el envés de las hojas. Ahí permanece el insecto alimentándose de las hojas hasta llegar al estado adulto.

Para saber si el cultivo está atacado, basta con sacudir las plantas de chile y observar si vuelan numerosas mosquitas. Si esto sucede, deberá aplicarse de inmediato cualquiera de los siguientes insecticidas:

Tamarón	1 l / ha.
Folimat 1000	3 / 4 de l / ha.

PULGA SALTONA.

Es un insecto pequeño de color negro. Se le da ese nombre por que salta vigorosamente cada vez que se le molesta. Cuando las pulgas abundan devoran gran parte del follaje lo que ocasiona que se retrase el desarrollo de la planta, en ocasiones provoca su muerte. Estos daños consisten en la formación de agujeros, que pueden llegar a perforar de lado la hoja.

El control químico de esta plaga se realiza con cualquiera de los siguientes insecticidas.

Sevin al 80 %	1,5	Kg / ha.
Folidol M 50	1	l / ha.

MARCHITEZ DEL CHILE.

El cultivo del chile en México, tradicionalmente ha sido afectado por el hongo *Phytophthora capsici* Leo. Este comúnmente le causa una enfermedad que según la región donde se presenta es llamada "marchitez del chile" o "secadita", aunque también existen otros nombres menos usados, como es el caso Valsequillo, Puebla, donde los agricultores tal y como lo hacían con sus antepasados, le siguen llamando "pauis" palabra que en su dialecto significa podredumbre o algo que se hecha a perder.

SINTOMAS.

El hongo puede dañar cualquier parte de la planta sin importar la edad de la misma, pues aunque normalmente se encuentra en el suelo desde donde se infecta la raíz o la base del tallo, puede ser acarreado por vientos húmidos en época de lluvias e infectar las partes aéreas como hojas, ramas y fruto. Cuando la infección es por la raíz o la base del tallo y la planta aún es pequeña, se observa un "secamiento" o "ahogamiento", así esta se encuentra en floración, los síntomas presentes son una pudrición de color café oscuro que circunda la base del tallo; posteriormente la planta se pone "triste" como si sufriera por falta de agua, y finalmente muere. Si el hongo fue acarreado por viento húmedo e infectó las partes aéreas, los síntomas serán manchas café y muerte de hojas, seguido de una pudrición de ramas. En el fruto aparecerán lesiones suaves de color verde claro, las cuales avanzarán hasta cubrirlos completamente, en la parte interior de estos frutos, se podrá observar un vello blanquecino que es el micelio del hongo. (15, 16,23).

SITUACION ACTUAL.

En la actualidad no existen productos químicos adecuados para evitar los daños por esa enfermedad en el campo, ya que las pruebas realizadas con fungicidas por investigadores del INIA para controlar al hongo, han resultado inadecuadas cuando las condiciones son propicias al patógeno; sin embargo, los agricultores de las áreas donde la enfermedad es un problema fuerte, en su afán por disminuir el efecto de este patógeno sobre la planta, han adoptado ciertas prácticas que consisten en controlar la humedad del suelo mediante riegos ligeros, uso de surcos más altos y con buena pendiente, y en algunas áreas chileras como en Huachinango Pue. donde se tiene precipitaciones elevadas (2500-2700 mm al año), el chile de temporal se siembra en laderas, haciendo los surcos en sentido de la pendiente para así por escurrimiento eliminar los excesos de humedad.

La rotación del cultivo por otro no susceptible al hongo como maíz, trigo etc., es la actualidad la práctica más comúnmente usada por los agricultores, pues han comprobado que siembras de chile en el mismo lote, año tras año, incrementan la enfermedad reduciendo cada vez sus rendimientos; en otros casos, han optado por la sustitución entre tipos de chile ya que se ha observado un gradiente de mayor susceptibilidad en los tipos "Ancho" a mayor tolerancia en los "Mirasoles" y "Pasillas". Como a sucedido en las regiones productoras de Guanajuato, Aguascalientes y más recientemente, en la región de Valsequillo, Pue., donde se ha empezado a observar la sustitución de los tipos poblanos por los pasillas.

El uso limitado o nulo de las prácticas anteriores en ciertas áreas del país, a dado lugar a un incremento de la enfermedad, resultado incosteable la siembra de este cultivo en esas zonas. Tal situación se presentó en Aguascalientes, donde la superficie dedicada al chile se redujo de 10,000 ha, sembradas hace 20 años a 2,000 ha, que se cultivan actualmente esta reducción se debió al incremento de la enfermedad por el uso constante de las mismas áreas para la siembra de dicha hortaliza, debiéndose sustituir la superficie restante por otros cultivos no susceptibles al hongo como Vid, desplazándose el área productora de chile hacia los estados de Durango, Zacatecas y San Luis Potosí, cuyas condiciones de humedad (lluvia) en general son poco favorables para el hongo; sin embargo, los productores de estas áreas deben tener en cuenta que si no adoptan las prácticas, culturales antes señaladas para disminuir el efecto del patógeno, estarán expuestos a sufrir las mismas consecuencias que los productores de Aguascalientes. (15, 16, 27).

NORMA DE CALIDAD

La norma oficial mexicana para chile verde (*Capsium sp*) NOM-FF-25, establece las características que debe cumplir el fruto en estado fresco, de las variedades *Serrano* y *Jalapeño* destinado al consumo humano.

Esta norma define al chile verde como el fruto de la planta cultivada perteneciente a la familia de la solanáceas y del género *Capsicum*, que tiene forma y tamaño característicos, de color verde y sabor picante. El chile serrano se clasifica de acuerdo a sus clasificaciones en tres grados de calidad.

MEXICO EXTRA

MEXICO NUM.1

MEXICO NUM.2

Quando el producto no sea clasificado conforme a la norma, este debe identificarse como no clasificado, lo que indica que ningún grado de calidad se ha dado a este producto.

LAS ESPECIFICACIONES SENSORIALES PARA LAS TRES CATEGORIAS SON:

1. Forma, color, sabor y olor característicos de la variedad.
2. Bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y textura lisa y brillante.
3. Cortados en punto sazón, y con pendulo.
4. Sin humedad exterior anormal.

Prácticamente libres de pudrición o descomposición y de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético-fisiológico (21).

El tamaño del chile serrano se determina en base a su longitud de acuerdo con el siguiente cuadro.

DETERMINACION DEL TAMAÑO DEL CHILE SERRANO

TAMAÑO		LONGITUD (CM)
	JALAPEÑO	SERRANO
A	MENOR DE 3.0	MENOR DE 2.0
B	3.0 - 4.5	2.0 - 3.5
C	4.6 - 6.0	3.6 - 5.0
D	6.1 - 7.5	5.1 - 6.5
E	MAYOR DE 7.5	MAYOR DE 6.5

(21)



ESPECIFICACIONES	MEXICO EXTRA	MEXICO 1	MEXICO 2
GENERALES	LOS CHILES DEBEN SER DE FORMA, COLOR, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS A LA VARIEDAD, BIEN DESARROLLADOS, ENTEROS, SANOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE TEXTURA LISA Y BRILLANTE, CORTADOS EN PUNTO SAZON.		
TAMAÑO	C, D	B, C, D, E	A, B, C, D, E
DEFECTOS	PRACTICAMENTE LIBRE DE DEFECTOS	MAXIMO UN DEFECTO MENOR	MAXIMO UN DEFECTO MAYOR
PRESENTACION	SELECCION RIGUROSA Y ASPECTO GLOBAL UNIFORME EN CUENTO A TAMAÑO	VARIACIONES EN CUANTO A HOMOGENIDAD DE TAMAÑO.	
TOLERACION DE TAMAÑO	5%	10%	15%
DEFECTOS	PUNTO DE EMBARQUE	PUNTO DE ARRIBO	
CRITICOS	4%	5%	
MAYORES	8%	7%	
MENORES	10%	12%	
ACUMULATIVO	10%	12%	
PUDRICION	0.5%	1%	

ANALISIS PROXIMAL.

El papel del chile es mucho más importante y complejo de lo que pudiera parecer. Ciertamente que en México se le usa principalmente por su picante, pero el cultivo presenta una gama de usos, sabores y combinaciones reflejadas en una constante cultura de México, la cual lo hace sinónimo de la nacionalidad mexicana.

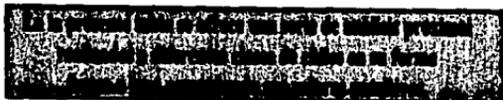
Como se ha venido manejando la importancia del chile en la alimentación cotidiana del mexicano, en la **fig. 9** se muestra una lista de diversas clases de chiles a los cuales se les realizó un análisis proximal. Este producto no solo proporciona la pungencia en los platillos, sino también tiene un alto contenido en vitaminas, proteínas, minerales, valor energético etc. (24, 25, 28, 38, 39, 40).

Los principales chiles que destacan por su alto contenido en proteínas son: diente de perro, chipotle seco, cascabel seco, pasilla, guajillo, etc.

Por su alto contenido en vitaminas son los chiles: piquín fresco, ch. fresco, chipotle seco etc.

Los chiles diente de perro, habanero seco, guajillo y ancho proporcionan valor energético.

Algunos otros chiles proporcionan vitaminas, minerales, proteínas pero en cantidades más pequeñas.



Nombre del Alimento																
Ch.Ancho.	334	6.7	11.5	9.8	62.7	35.2	1.6	94	450	5.7	130	0.18	1.3	5.3	7.3	0.68
Ch.Dulce.	81	90.5	1.2	0.2	7.0	1.3	0.6	5	2.7	0.0	145	0.08	0.00	1.0	114	
Ch.Guajillo.	302	6.5	11.6	8.6	56.7	24.6	3.0	140	448	10	110	0.19	0.94	4.8	100	0.84
Ch.Diente de perro.	49	85.9	1.6	0.7	11.1	1.5	0.7	22	32	1.9	360	0.07	0.09	1.1	125	
Ch.Jalapeño.	36	89.3	1.2	0.2	8.7	1.0	0.6	6	20	0.7	150	0.06	0.08	2.1	35	
Ch.Fresco.	38	88.8	1.9	0.6	8.0	2.2	0.7	20	28	1.7	470	0.09	0.13	1.5	91	
Ch.Habanero seco.	293	18.8	7.0	6.4	62.3	21.3	5.5	126	154	7.3	3.41	0.12	0.94	4.0	32	
Ch.Diente de perro seco.	330	5.7	18.2	9.6	57.5	26.0	9.0	224	340	12	1.28	0.13	2.83	4.1		
Ch.Mulato.	298	88.6	9.6	5.1	65.0	1.8	0.6	98	34	12	4333	0.22	0.73	5.3	108	0.68
Ch.Poblano.	38	88.6	2.6	0.6	10.4	1.8	0.6	30	34	3.3	41	0.14	0.06	3.0	364	0.80
Ch.Piquin fresco.	56	84.8	2.8	1.7	5.9	4.0	0.8	29	49	1.4	490	0.14	0.09	1.6	103	
Ch.Pimentón.	49	85.9	1.6	0.7	11.1	1.5	0.7	22	32	1.9	360	0.07	0.09	1.1	125	
Ch.Pavilla.	237	90.5	12.7	9.6	60.5	1.3	0.6	154	27	6.3	9030	0.37	1.20	8.6	68	0.60
Ch.Serrano.	35	84.8	2.3	0.4	7.2	4.0	0.8	35	49	1.6	36	0.14	0.05	1.3	65	0.95
Ch.Cristalino	32	1.7	0.2	7.3	21	3.3	13	0.12	0.06	1.0	252	0.84
Ch.Chilaca	32	1.5	0.3	7.3	40	4.0	194	0.08	0.06	1.0	178	0.84
Ch.Habanero	31	2.2	0.8	5.3	18	2.4	59	0.11	0.16	0.7	94	0.84
Ch.Largo	18	2.7	0.2	2.6	46	3.6	42	0.21	0.15	1.4	120	0.84
Ch.Trompito	33	1.6	0.3	7.5	42	3.6	79	0.09	0.07	1.2	320	0.84
Chillo (Chadelmonte)	101	3.5	3.8	17.0	64	2.1	41	0.92	0.10	3.9	20	0.80
Ch.Chipotle Seco	293	14.1	6.3	57.6	255	6.1	459	0.28	0.72	9.8	0	0.84
Ch.Cavabel Seco	312	12.9	6.4	63.6	142	4.7	1716	0.22	0.86	8.9	55	0.84

ZONAS PRODUCTORAS, PRINCIPALES CHILES SEMBRADOS.

La importancia del cultivo del chile no sólo por su uso diverso en los platillos. Sino también por ubicarse como una de las opciones que generan mayores ingresos para el productor y por ser la principal fuente generadora de empleos. Cuadro num. 1 se muestran las principales regiones productoras de chile y áreas sembradas en la republica mexicana.

La zona norte presenta el mayor volumen de hectáreas sembradas, destacando 3 tipos de chiles, mirasol, ancho, jalapeño. La zona pacifico norte, destaca por la siembra de chile bell, anaheim, caribe, fresco, serrano y ancho. Le sigue en importancia la zona golfo, con la siembra de chile jalapeño, serrano. Zona del bajo donde su mayor producción de chile es ancho, pasilla y mulato. Las zonas de menor producción son sur y mesa central.

De acuerdo a esta información es importante mencionar los estados productores de chile para importación son: Sinaloa, que aporta el 85.4% de la producción le sigue Sonora con el 7.0 %, Tamaulipas con el 3.4 %, Nayarit con el 2.1 % y el resto corresponde a Jalisco (0.6 %), Veracruz (0.5 %).

La mayor parte se siembra durante los meses de agosto y diciembre y la mayor actividad de producción para exportaciones se concentran en los meses de diciembre a abril. El periodo de cosecha para una fecha de siembra dada, dura de 2 a 4 meses, realizando cortes con intervalos de 12 a 15 días.

Los estados de Sinaloa y Sonora son los que tienen una tecnología más avanzada para este cultivo y ahí es donde se obtienen los mejores rendimientos de chile " Bell ". (16, 17, 29, 30).

CUADRO 1. PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS DE CHILE Y AREA SEMBRADA.

REGION	TOTAL (ha)	AREA (ha)	PRINCIPALES TIPOS DE CHILE.
GOLFO	12,990		JALAPEÑOS, SERRANOS
VERACRUZ		19,400	
TAMALPAS (BUR)		2,990	
BAJO	12,260		ANCHOS, PABILLAS Y MULATOS
QUANAHUATO		6,240	
AQUILCALIENTES		3,100	
JALISCO		2,920	
MESA CENTRAL	6,830		POBLANOS, MANHUATECOS, SERRANOS Y CARRICILLOS.
PUEBLA		3,330	
HIDALGO		3,200	
PACIFICO NORTE	13,800		BELLANAHUES, CARBE, FRESNO, SERRANO, ANCHO
SINALOA		7,600	
NAVARRA		3,900	
SONORA Y B.C.N.		2,300	
NORTE	20,100		SERRANO, ANCHO, JALAPEÑO
ZACATECAS		10,000	
DURANGO		3,000	
SAN LUIS POTOSI		6,000	
CHIHUAHUA		3,000	
BUR	7,300		JALAPEÑO, COSTERO, HABANERO
GUERRERO		2,000	
YUCATAN		700	
OAXACA		4,600	
GRAN TOTAL	81,400		

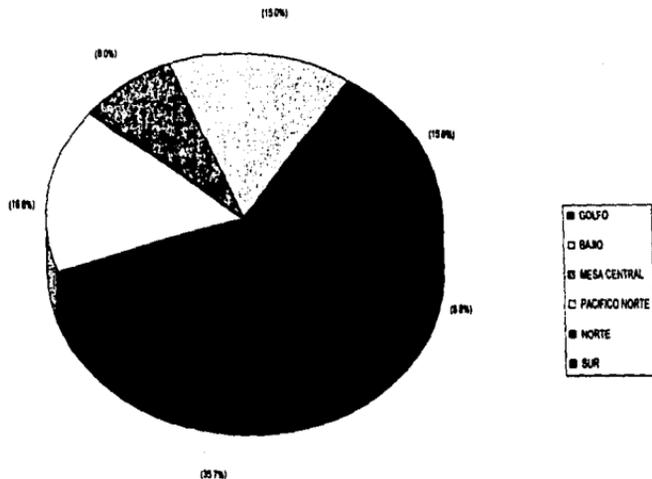
* NO SE INCLUYEN ALGUNAS REGIONES QUE PRODUCEN UN AREA MENOR DE 800 ha, COMO MORELOS, CHAPAS, NUEVO LEON, COAHUILA Y MICHOACAN.

FUENTE: SECRETARIA DE PROGRAMACION Y PRESUPUESTO (1981 Vol. 6 No. 10) CON ADAPTACIONES HECHAS POR EL PROGRAMA DE CHILE SIA-SARN.

(16, 17, 29, 36)

PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS DE CHILE.

AREAS SEMBRADAS (HA)



TOTAL DE AREAS SEMBRADAS EN (HA) 91 800

**DATOS PROPORCIONADOS POR LA SECRETARIA DE COMERCIO FOMENTO INDUSTRIAL
SUBSECRETARIA DE COMERCIO EXTERIOR**

Las siguientes tablas proporcionan información a nivel nacional de las exportaciones en volumen de chile verde y chile seco, que se realizan así como su costo en dólares.

México es uno de los principales abastecedores de Chile a los mercados de E.U. y Canadá principalmente en los meses de noviembre a mayo, en los cuales la producción en campo en estos países es limitada. Principalmente chiles " Bell " en fresco, caribe y anaheim.

La demanda interna de Chile verde en todas sus variedades es cubierta prácticamente en su totalidad con el volumen de la producción nacional, razón por la cual las importaciones han sido tradicionalmente insignificantes. (11).

DATOS PROPORCIONADOS POR LA SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

SUBSECRETARIA DE COMERCIO EXTERIOR

EXPORTACION (CHILE VERDE, CHILE SECO)

PAIS	ENE-DIC 93		ENE-DIC 94	
	VAL	VOL	VAL	VOL
ALEMANIA	0	0	0	0
BELICE	158	210	1,076	1,214
CANADA	8,791	19,465	6,580	14,156
CHILE	0	0	2	1
CHINA	393	30	0	0
ECUADOR	0	0	0	0
ESPAÑA	0	0	0	0
E.U.	4,831,733	36,736,317	12,198,726	55,655,607
ETIOPIA	0	0	1,862	5,600
FRANCIA	0	2	0	0
GRECIA	250	875	0	0
GUATEMALA	0	0	11,317	3,040
HONG KONG	0	0	1,458	329
JAPON	367	400	188,631	141,460
REINO UNIDO	0	0	1,076	2,727
SUECIA	679	740	2,176	745
VENEZUELA	0	0	0	0
CHINA POPULAR	0	0	173	275
TOTAL	DLS 4,842,371	TON 36,758,039	DLS 12,412,897	TON 55,825,354

**DATOS PROPORCIONADOS POR LA SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO
INDUSTRIAL**

**SECRETARIA DE COMERCIO EXTERIOR
EXPORTACION (CHILE VERDE, CHILE SECO)**

PAIS	ENE-DIC 95		ENE-JUN 96	
	VAL	VOL	VAL	VOL
ALEMANIA	8	10	0	0
BELICE	869	478	280	215
CANADA	6,569	7,196	1,149	1,844
CHILE	0	0	0	0
CHINA	0	0	0	0
ECUADOR	0	0	89	21
ESPAÑA	1,748	683	4,325	6,724
E.U.	15,955,058	48,685,447	12,799,217	22,701,158
ETIOPIA	0	0	0	0
FRANCIA	787	620	0	0
GRECIA	0	0	0	0
GUATEMALA	0	0	77	80
HONG KONG	0	0	0	0
JAPON	26,254	19,740	0	0
REINO UNIDO	0	0	20	10
SUECIA	0	0	0	0
VENEZUELA	1,337	206	0	0
CHINA POPULAR	0	0	0	0
TOTAL	DLS 15,992,630	TON 48,714,380	DLS 12,805,157	TON 22,710,062

DATOS PROPORCIONADOS POR LA SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL.

**SECRETARIA DE COMERCIO EXTERIOR
EXPORTACIONES DE CHILE (PIMIENTO DULCE)**

PAIS	ENE-DIC 93		ENE-DIC 94	
	VAL	VOL	VAL	VOL
AFGANISTAN	0	0	4,984	7,560
ALEMANIA	0	0	0	0
BELICE	142	100	662	360
BRASIL	0	0	0	0
CANADA	18,377	14,745	1,356	596
COSTA RICA	0	0	0	0
CUBA	0	0	0	0
ESPAÑA	66,614	4,180	0	0
E.U.	123,941,027	106,420,365	89,349,688	99,562,185
ETIOPIA	0	0	0	0
HONG KONG	514	440	0	0
JAPON	515	120	653	90
PANAMA	0	0	0	0
PUERTO RICO	0	0	0	0
YUGOSLAVIA	198	25	0	0
TOTAL	DLS 124,027,387	TON 106,439,966	DLS 89,357,343	TON 99,570,781

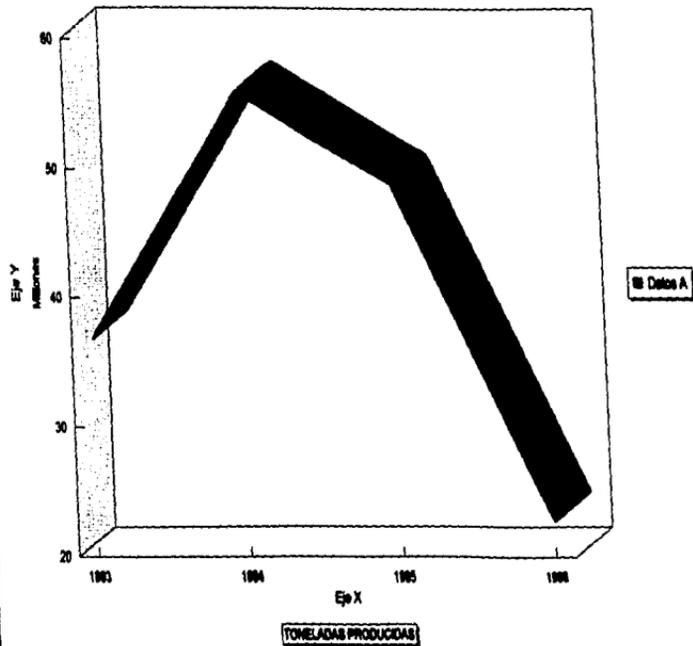
**DATOS PROPORCIONADOS POR LA SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO
INDUSTRIAL**

**SUBSECRETARIA DE COMERCIO EXTERIOR
EXPORTACIONES DE CHILE (PIMIENTO DULCE)**

PAIS	ENE-DIC 95		ENE-JUN 96	
	VAL	VOL	VAL	VOL
AFGANISTAN	0	0	0	0
ALEMANIA	9,749	276	0	0
BELICE	3,754	2,471	1,511	1,485
BRASIL	99	13	0	0
CANADA	558	368	0	0
COSTA RICA	0	0	146	69
CUBA	0	0	4,500	3,528
ESPAÑA	221	180	0	0
E.U.	130,843,845	91,781,038	47,837,456	39,477,188
ETIOPIA	30,954	16,000	0	0
HONG KONG	0	0	0	0
JAPON	0	0	0	0
PANAMA	12	6	0	0
PUERTO RICO	180	20	0	0
YUGOSLAVIA	0	0	0	0
TOTAL	DLS 130,889,372	TON 91,800,372	DLS 47,843,613	TON 39,482,270

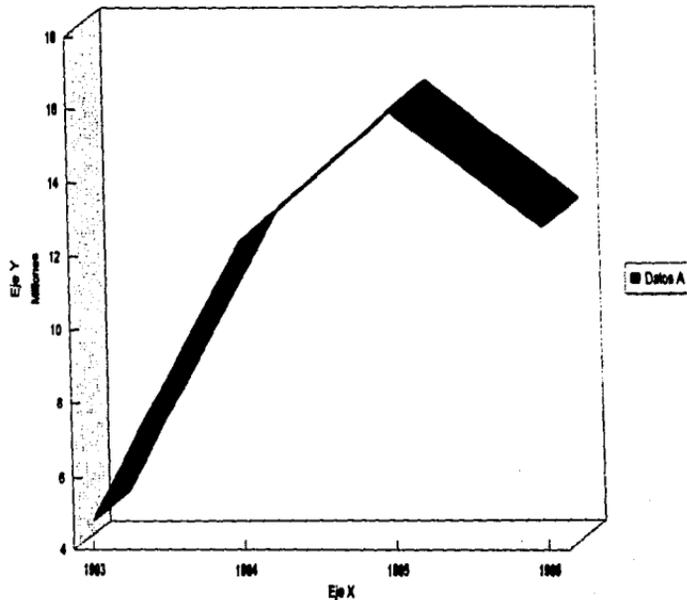
SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

VARIACION EN EXPORTACIONES DE CHILE VERDE Y SECO DE 1993 A 1998.



SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

VARIACION EN EXPORTACIONES DE CHILE VERDE Y SECO DE 1993 A 1998



MONTO TOMADO EN DOLARES AMERICANOS

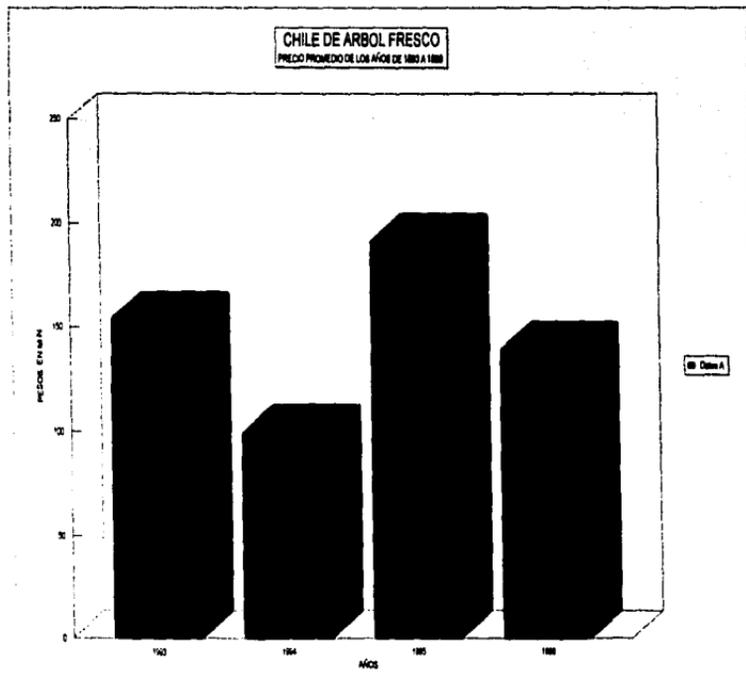
DEL ANEXO NUM. 1 SE TOMARON DATOS PARA REALIZAR LAS GRAFICAS CON LOS SIGUIENTES RESULTADOS:

Debido a que el chile es un producto altamente perecedero, el valor de la producción es fuertemente determinada por la ley de la oferta y la demanda, exceptuando los chiles deshidratados los cuales tienen precios más o menos estables ver (anexo num. 1). Los precios de los chiles secos varían con base en los tipos; así, el pasilla se cotiza mejor seguido del ancho, árbol seco y por último el guajillo; sin embargo, la fluctuación de precios durante todo el año, en cada uno de estos tipos, permanece con pequeñas variantes, excepción hecha cuando alguna zona tiene problemas de producción por efectos adversos de climas, heladas, inundaciones o alguna epidemia.

En condiciones normales (sin presencia de heladas, ni de excesiva humedad), la oferta de este producto es abundante en los meses de enero, febrero y marzo. Durante los meses finales de la época de estiaje, abril y mayo, la oferta se reduce, para incrementarse nuevamente hasta septiembre y finalmente disminuye en los últimos meses del año. (3).

En chiles para consumo en fresco existen fuertes variaciones de precio durante el año por ejemplo el ch. árbol fresco, jalapeño, serrano, la producción es estable de junio a octubre por lo cual se mantiene con pequeñas alzas y bajas en los precios. Sin embargo, en invierno, cuando hay pocas zonas en producción, se registra una alza considerable en el precio, con excepción del jalapeño el cual permanece más o menos constante debido a que un gran volumen de su producción se destina a la industria y esta fija el precio. (3).

En cada una de las graficas se puede ver el año donde cada tipo de chile alcanzo un buen precio, así como también la baja que sufrió por algun problema climático.



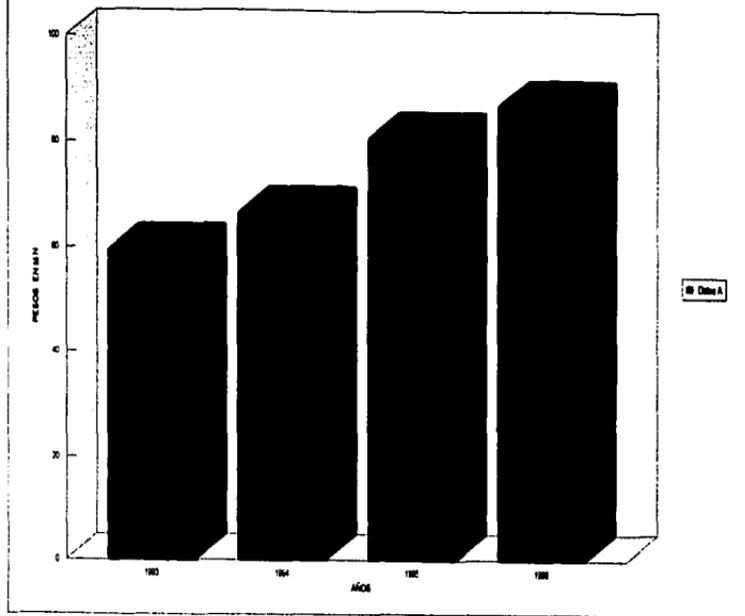
CHILE DE ARBOL FRESCO.
PRECIO PROMEDIO AÑOS DE 1993 A 1996.

1993	153,91
1994	99,00
1995	192,00
1996	139,75

REFERENCIA EL FINANCIERO.
% INCREMENTO

- 0 -
-36%
100%
-45%

CHILE JALAPEÑO.
PRECIO PROMEDIO DE LOS AÑOS DE 1993 A 1996

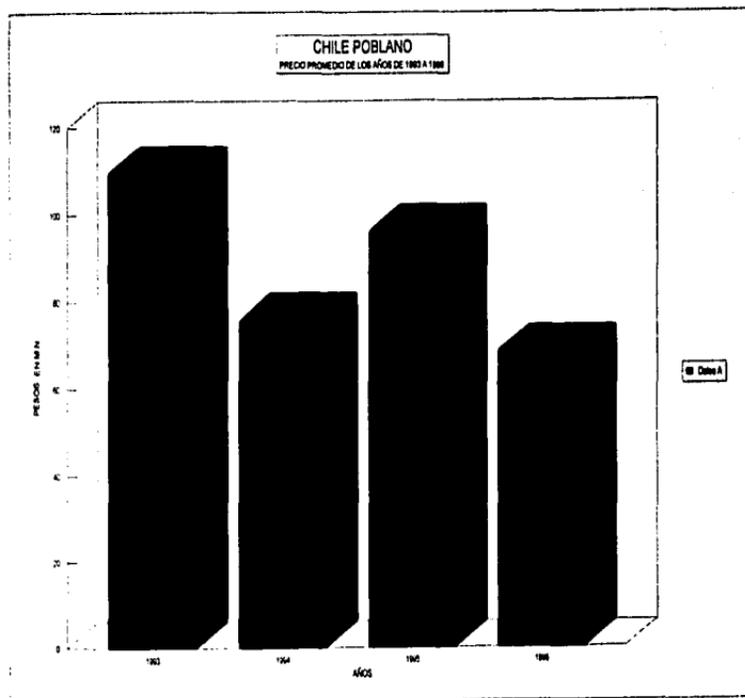


CHILE DE JALAPEÑO.
PRECIO PROMEDIO AÑOS DE 1993 A 1996.

1993	59.36
1994	66.50
1995	80.75
1996	87.16

REFERENCIA EL FINANCIERO.
% INCREMENTO

- 0 -
11%
18%
8%



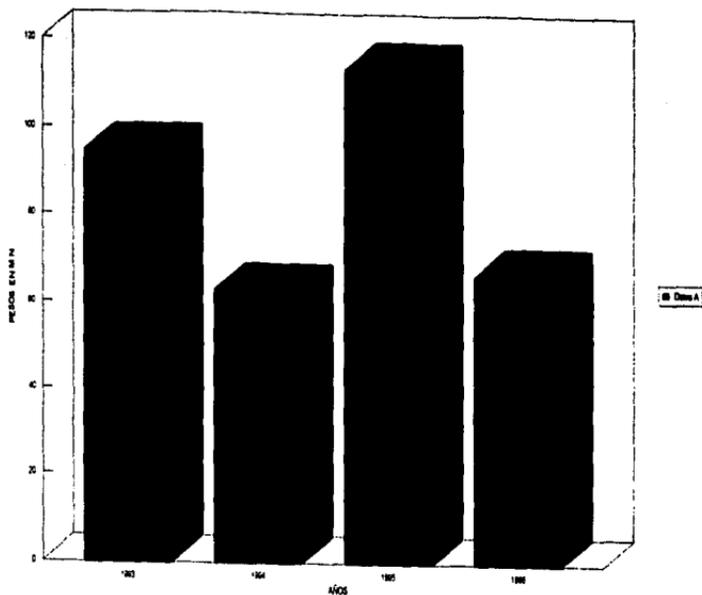
CHILE POBLANO
PRECIO PROMEDIO AÑOS DE 1993 A 1996.

1993	109.45
1994	75.66
1995	96.15
1996	68.41

REFERENCIA EL FINANCIERO.
% INCREMENTO

- 0 -
-35%
24%
-29%

CHILE SERRANO
 PRECIO PROMEDIO DE LOS AÑOS DE 1993 A 1996



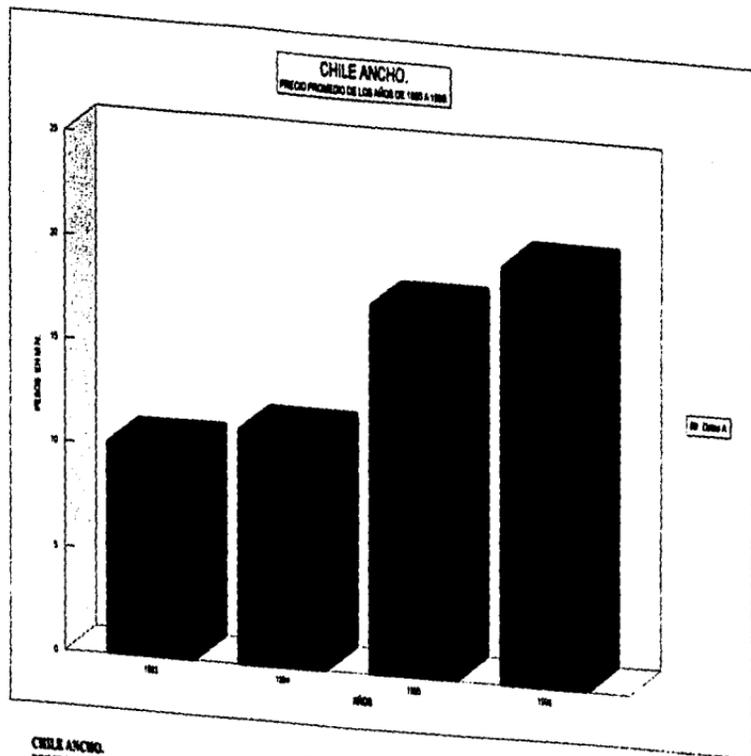
56

CHILE SERRANO
 PRECIO PROMEDIO AÑOS DE 1993 A 1996.

1993	94.58
1994	63.00
1995	113.73
1996	66.91

REFERENCIA EL FINANCIERO.

% INCREMENTO
- 0 -
-25%
76%
-41%



57

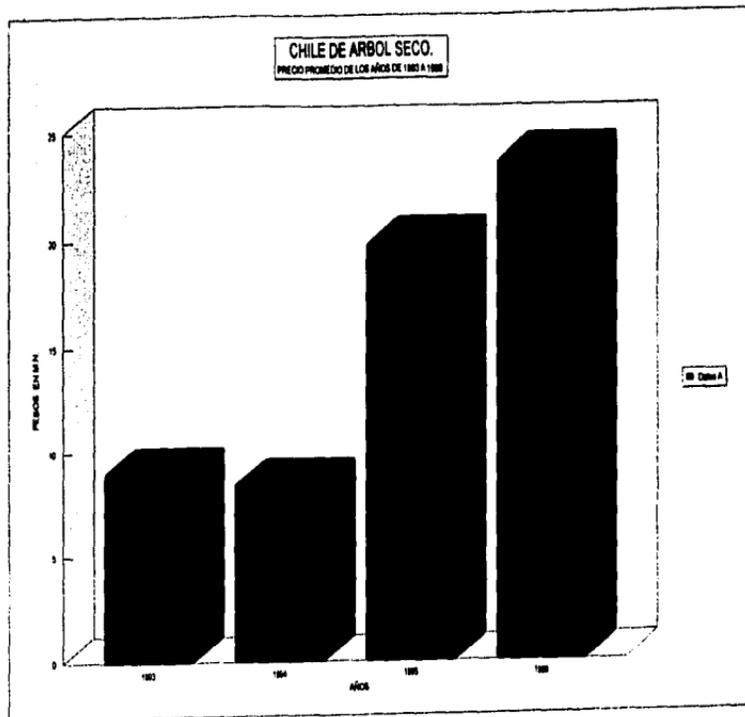
CHILE ANCHO.

PRECIO PROMEDIO AÑOS DE 1993 A 1996.

1993	10.12
1994	11.10
1995	17.75
1996	20.00

REFERENCIA EL FINANCIERO.

- 6 -	
	21%
	60%
	17%



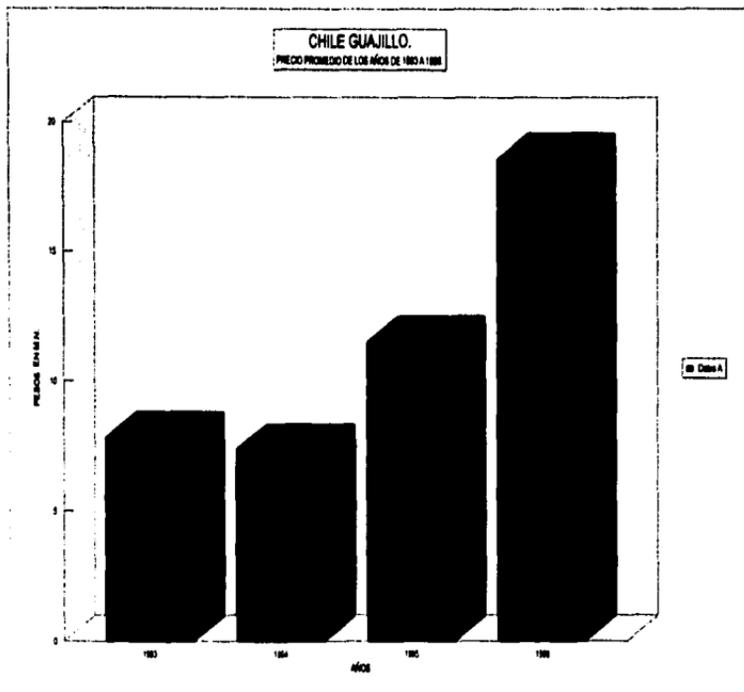
58

CHILE DE ARBOL SECO.
PRECIO PROMEDIO AÑOS DE 1993 A 1996.

1993	8.95
1994	8.36
1995	19.75
1996	22.58

REFERENCIA EL FINANCIERO.
% INCREMENTO

-8-
-7%
125%
17%



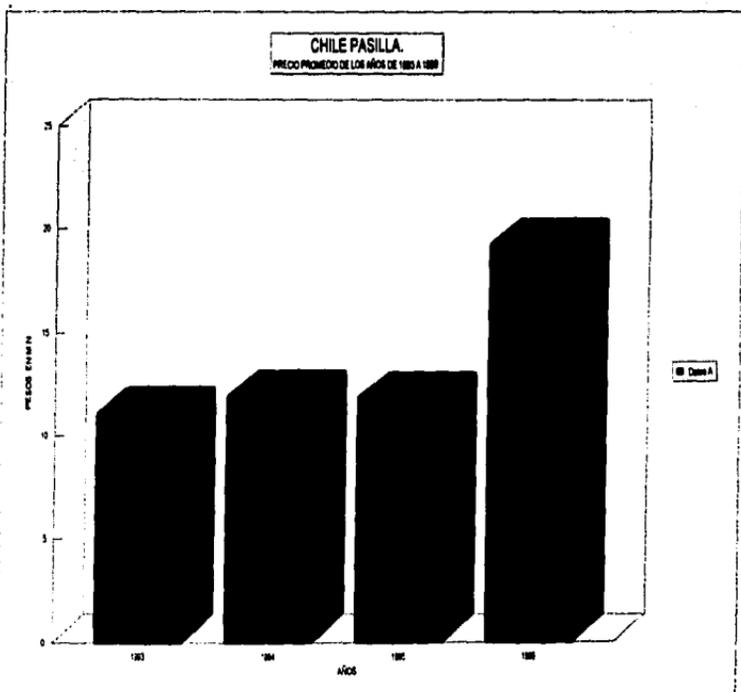
55

CHILE GUAJILLO.
PRECIO PROMEDIO AÑOS DE 1993 A 1996.

1993	7.79
1994	7.31
1995	11.50
1996	18.50

REFERENCIA EL FINANCIERO.
% INCREMENTO

1993	- 0 -
1994	-7%
1995	63%
1996	61%



CHILE PASILLA.
PRECIO PROMEDIO AÑOS DE 1993 A 1996.

1993 11.04
1994 11.91
1995 11.83
1996 19.25

REFERENCIA EL FINANCIERO.

% INCREMENTO

- 0 -
7.2%
-1%
62%

CONCLUSIONES.

El Chile tiene una larga tradición cultural en México, tanto por su amplia distribución en el país como su consumo en gran variedad de platillos mexicanos, por ejemplo moles típicos según la región, salsas, enteros en caldo, en polvo como condimento, chiles en nogada, rajas, chiles rellenos, consumo en fresco, encurtidos por industrias enlatadoras etc. Así como su valor nutritivo ya que es rico en vitaminas, minerales, proteínas, grasa, valor energético. Además fue objeto de tributo en la época prehispánica.

Existen diferentes métodos de secado para la conservación de este producto, estos métodos dependen de las condiciones climáticas de la zona así como el tipo de producto a secar. Esta es una manera de conservar el fruto ya que en su estado fresco es muy perecedero y se tiene la ventaja de encontrar chiles en cualquier época del año.

Para que el Chile sea de primera calidad y se pueda exportar debe de cumplir con una norma oficial, que marca los parámetros de calidad. Estos son bien desarrollados, enteros, sanos limpios, de consistencia firme de textura lisa y brillante cumpliendo con esto se clasifican en México extra, México 1 y México 2. Posteriormente son exportados a E.U., Canadá, España y Bélgica. Uno de los principales chiles de exportación es el "Bell".

Los chiles que presentan mayor demanda en México son: ch. ancho, pasilla, mulato, cascabel, guajillo, mora, esto es para la elaboración de platillos típicos, por lo que respecta a la industria de encurtidos el Chile serrano, jalapeño y chipotle tienen gran demanda y consumo, algunos otros son destinados a la elaboración de colores.

Los principales usuarios de chiles son la industria de moles, encurtidos, industria de colores, en perfumería para dar una nota pungente, en farmacia para la elaboración de pomadas, ungüentos etc.

Las principales causas por las que el precio del Chile presenta alzas y bajas son: heladas, inundaciones, sequía, plagas, las principales plagas que atacan con frecuencia al Chile, es el pulgón verde, los pulgones aliados son plagas muy peligrosas, ya que estos son los principales transmisores de virus que afectan al Chile, es en este momento donde debe de aplicarse y escoger un buen producto químico para evitar los daños por estas plagas.

Las principales zonas productoras de Chile son:

Norte, donde se siembra Chile mirasol, ancho y jalapeño.

Pacífico Norte, destacando los chiles bell, anaheim, caribe, fresco, serrano, ancho.

Bajío, se siembra Chile ancho, pasilla y mulato.

Golfo, chiles de mayor importancia jalapeño y serrano.

Sur, Chile costero, jalapeño y habanero.

Mesa Central, Chile poblano, serrano.

Además de la importancia que tienen estas zonas por su producción variada de chiles, es una fuente importante generadora de empleos para el campesino y sus familias.

La producción que se genera en estas zonas alcanza a cubrir las necesidades de nuestro país, por lo que las importaciones son casi nulas.

Una vez que es obtenida la cosecha el productor le fija un destino, su venta al mayoreo, llegando al principal centro de distribución la Central de abastos.

El principal centro de distribución es la Central de abastos de la ciudad de México, de ahí pasa un 70 % de chile fresco a los canales minoristas, el 30 % restante a las personas de mercados públicos y tianguis, mercados sobre ruedas etc.

Por todo esto podemos afirmar que el chile ha sido y seguirá siendo parte importante e indispensable en la alimentación de los mexicanos.

BIBLIOGRAFIA:

- 1.- Karrer P. Carotenoids. De Elsevier Publishing 1950.
- 2.- Reglamentos de aditivos para Alimentos Diario Oficial México, Enero 18, (1988).
- 3.- El Financiero. (1993 a 1997).
- 4.- Depto Técnico Laqui Los Colorantes para la Industria Alimentaria. Alimentación Latinoamericana. Vol 17 No. 142 Argentina 1983.
- 5.- Kirk R.E. Enciclopedia de tecnología Química. UTEHA Vol. 5, México 1962.
- 6.- Long S. Presente y pasado del chile en México. Publicaciones Españolas del Inst. Nal. de investigaciones agrícolas num 85. Abril 1984.
- 7.- Estadísticas Históricas de México. Inst. Nal. Estadística Geográfica e Informática. Tomo 1 y 2. México 1983.
- 8.- Central de Abastos (Ciudad de México)
- 9.- D'acosta L. El cultivo de chiles Como hacer mejor (SEP.) Vol. 5 Num. 41. 1980.
- 10.- Secretaría de Programación y Presupuesto (1981) Vol. 5 Num 10.
- 11.- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Folleto o Año.
- 12.- Diccionario Enciclopédico Espasa. Espasa-Calpe, Tomo 8. Madrid 1979.
- 13.- Casco Vazquez A.L. Estudio de Pigmentos Naturales en algunos Chiles Mexicanos y su posible aplicación en los Alimentos. Tesis 1990, Facultad de Química UNAM
- 14.- Descripción de tipos y cultivares de chile (*capsicum spp*) en México. Folleto técnico-instituto de investigaciones Agrícolas; 77, 1981.
- 15.- Agente causal de la marchitez del chile, Romero-Cova S.; Agrociencia; 1980.
- 16.- Secretaría de agricultura y recursos hidráulicos (SARH).
- 17.- Canacintra.
- 18.- Instituto Nacional de investigaciones agrícolas. (1992).
- 19.- Investigación sobre aspectos geográficos, sociales y económicos volumen I aspectos geográficos. Coordinación de los servicios nacionales de estadística, geografía e informática. México, (1984).
- 20.- Norma de Calidad-NOM-FF-25.
- 21.- Código Mendocino.

- 22.- Enciclopedia de México
Tomo IV. SEP.
Compañía editora de enciclopedias de México s.a. de c.v.
- 23.- Valor nutritivo de los alimentos mexicanos
tablas de uso práctico
instituto nacional de nutrición
México (1974).
- 24.- Vogel a.
química analítica cuantitativa
Editorial kapelusz.
Buenos Aires (1974).
- 25.- Nelson, E. K. the constitución
of capsicum, the pungent principle
of capsicum, J. Am. Chem. soc. (1919).
- 26.- Díaz del P. A.
estudio teórico práctico del cultivo del chile
agricultura para México al alcance de todos (1957).
- 27.- Orozco, D. F.:
Análisis químico cuantitativo
10ª. Edición
Editorial porrua, s. a.
México (1978).
- 28.- Cortes, P. B. y F. A. taxonomía y distribución geográfica de los chiles
cultivados en México, vida rural en México (1979).
- 29.- Scharrer, K.
química agrícola
vol. I y II
Editorial unión tipográfica hispano americana
Barcelona (1960).
- 30.- Sr. Russell, J. E. y W. E. Rusell
las condiciones del suelo y el crecimiento de las plantas
Editorial Aguilar
Madrid (1968).
- 31.- Primo, Y. E. y D. J. M. Carrasco
química agrícola
vol. I suelos y fertilizantes
Editorial Alhambra s. a.
Madrid (1973).
- 32.- Arozamena I. C.
enciclopedia práctica del agricultor
vol. III. El terreno agrícola.
Editorial sintes
Barcelona (1963).

- 33.- **Tipicos específicos y factores limitantes de la producción publicación especial-Instituto nacional de investigación agrícola 85,Abr.60-61,(1984).**
- 34.- **Supervivencia de Phytophthora capsici leo. agente casual de la marchitez del chile. Ramirez U.J. agrociencia; 39,Ene-Mar,9-18,(1983).**
- 35.- **Descripcion de tipos y cultivares de chile (Capsicum spp) en México Pozo-Campodino Folleto técnico - instituto de investigación agrícola 77,oct,1-40,(1981).**
- 36.- **Reglamentos de aditivos para alimentos,diario oficial México,Enero 18,(1988)**
- 37.- **Winton A.L. análisis de alimentos. Editorial hasa Argentina (1947).**
- 38.- **Cedillo G.Ma.C. los condimentos vegetales y sus usos en la industria alimentaria tesis (1987),fac.De química (UNAM).**
- 39.- **Hart L.análisis moderno de alimentos Editorial Acriba Zaragoza,España (1971).**
- 40.- **Braverman J.B. Introducción a la bioquímica de los alimentos. Editorial manual moderno México (1980).**

ANEXO I

**PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE.
PRESENER LUNES DE CADA MES DE 1990 A 1997.**

LUNES 1/ENERO/1990.

CHILE VERDE	1a							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Ary.30 kg.	VER.	75,000	VER.	105,000	BAJA 30,000	
CHILE JALAPENO	1a	Ary.30 kg.	VER.	60,000	VER.	60,000	---	
CHILE PDLANO	1a	Ary.60 kg.	MICH.	112,000	MICH.	128,000	BAJA 16,000	
CHILE SERRANO	1a	Ary.30 kg.	TAMP.	60,000	TAMP.	60,000	BAJA 6,000	
CHILES SECOS	1a							
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	11,000	GTO.	11,000	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	HGO.	12,000	HGO.	12,000	---	
CHILE GUAYILLO	1a	kg.	ZAC.	9,000	ZAC.	9,000	---	
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	10,000	AGS.	10,000	---	

LUNES 1/FEBRERO/1990.

CHILE VERDE	1a							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Ary.30 kg.	VER.	135,000	VER.	135,000	---	
CHILE JALAPENO	1a	Ary.30 kg.	SIN.	60,000	SIN.	60,000	---	
CHILE PDLANO	1a	Ary.60 kg.	SIN.	160,000	SIN.	120,000	ALZA 20,000	
CHILE SERRANO	1a	Ary.30 kg.	TAMP.	65,000	TAMP.	30,000	ALZA 9,000	
CHILES SECOS	1a							
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	12,000	GTO.	12,000	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	HGO.	13,000	HGO.	13,000	---	
CHILE GUAYILLO	1a	kg.	ZAC.	11,000	ZAC.	11,000	---	
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	14,000	AGS.	14,000	---	

LUNES 1/MARZO/1990.

CHILE VERDE	1a							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Ary.30 kg.	VER.	135,000	VER.	150,000	BAJA 18,000	
CHILE JALAPENO	1a	Ary.30 kg.	SIN.	50,000	SIN.	60,000	BAJA 6,000	
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Ary.12 kg.	SIN.	40,000	SIN.	120,000	---	
CHILE PDLANO	1a	Ary.60 kg.	SIN.	120,000	SIN.	120,000	---	
CHILE SERRANO	1a	Ary.30 kg.	SIN.	30,000	SIN.	30,000	ALZA 6,000	
CHILES SECOS	1a							
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	10,000	GTO.	10,000	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY.	10,000	NAY.	11,000	---	
CHILE GUAYILLO	1a	kg.	ZAC.	8,000	ZAC.	8,000	BAJA 1,000	
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	12,000	AGS.	11,000	ALZA 1,000	

LUNES 1/ABRIL/1990.

CHILE VERDE	1a							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Ary.30 kg.	PUE.	270,000	PUE.	265,000	BAJA 18,000	
CHILE JALAPENO	1a	Ary.30 kg.	CHIS.	50,000	CHIS.	50,000	---	
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Ary.12 kg.	SIN.	50,000	SIN.	50,000	---	
CHILE PDLANO	1a	Ary.60 kg.	SIN.	200,000	SIN.	220,000	ALZA 20,000	
CHILE SERRANO	1a	Ary.30 kg.	SIN.	102,000	SIN.	102,000	---	
CHILES SECOS	1a							
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	10,000	GTO.	10,000	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY.	7,000	NAY.	7,000	---	
CHILE GUAYILLO	1a	kg.	ZAC.	7,000	ZAC.	7,000	---	
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	11,000	AGS.	11,000	---	

(REF. 3)

**PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE.
PRIMER LUNES DE CADA MES DE 1966 A 1967.**

LUNES 5/ MAYO/ 1966.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 Kg.	PUE.	270,00	PUE.	380,00	BAJA 30,00
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 Kg.	VER.	54,00	VER.	60,00	BAJA 6,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 Kg.	SIN.	63,00	SIN.	55,00	ALZA 8,00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 Kg.	GTO.	280,00	GTO.	200,00	---
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	SLP.	163,00	SLP.	134,00	ALZA 30,00
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	10,00	GTO.	10,00	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY.	7,00	NAY.	7,00	---
CHILE GUAIILLO	1a	Kg.	ZAC.	7,00	ZAC.	7,00	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	10,00	AGS.	10,00	---

LUNES 7/ JUNIO/ 1966.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 Kg.	PUE.	210,00	PUE.	225,00	BAJA 15,00
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 Kg.	SIN.	46,00	SIN.	109,00	BAJA 6,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 Kg.	SIN.	38,00	SIN.	35,00	ALZA 3,00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 Kg.	GTO.	140,00	GTO.	152,00	ALZA 8,00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	SLP.	90,00	SLP.	96,00	BAJA 6,00
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	9,00	GTO.	10,00	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY.	7,00	NAY.	7,00	---
CHILE GUAIILLO	1a	Kg.	ZAC.	7,00	ZAC.	7,00	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	10,00	AGS.	10,00	---

LUNES 9/ JULIO/ 1966.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 Kg.	PUE.	135,00	PUE.	135,00	---
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 Kg.	CHIL.	45,00	CHIL.	45,00	---
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 Kg.	GTO.	50,00	GTO.	50,00	---
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 Kg.	GTO.	56,00	GTO.	60,00	BAJA 4,00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	TAMP.	195,00	TAMP.	195,00	---
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	9,00	GTO.	8,50	ALZA 0,50
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY.	7,00	NAY.	7,00	---
CHILE GUAIILLO	1a	Kg.	ZAC.	8,50	ZAC.	8,50	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	9,00	AGS.	9,00	---

LUNES 9/ AGOSTO/ 1966.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 Kg.	PUE.	195,00	PUE.	225,00	BAJA 30,00
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 Kg.	CHIL.	26,00	CHIL.	24,00	---
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 Kg.	GTO.	45,00	GTO.	50,00	BAJA 4,00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 Kg.	GTO.	28,00	GTO.	32,00	BAJA 4,00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	HGO.	90,00	HGO.	84,00	ALZA 6,00
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	10,00	GTO.	10,00	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY.	8,00	NAY.	8,00	---
CHILE GUAIILLO	1a	Kg.	ZAC.	7,00	ZAC.	7,00	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	10,00	AGS.	10,00	---

(REF. 3)

PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE.

PRECIO EN LUNES DE CADA MES DE 1993 A 1997.

LUNES 4/SEPTIEMBRE/1993.

CHILE VERDE	1a	Arp. 30 Kg.	HGO.	54,00	HGO.	60,00	BAJA 6,00
CHILE SERRANO	1a						
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	10,50	GTO.	10,50	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY.	8,50	NAY.	8,50	-----
CHILE GUAIJILLO	1a	Kg.	ZAC.	7,50	ZAC.	7,50	-----
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	10,00	AGS.	10,00	-----

LUNES 4/OCTUBRE/1993.

CHILE VERDE	1a	Arp. 30 Kg.	VER.	60,00	VER.	60,00	BAJA 6,00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	CHIH.	60,00	CHIH.	60,00	-----
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 Kg.	B.C.	45,00	B.C.	40,00	BAJA 5,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/a 12 Kg.	ZAC.	50,00	ZAC.	40,00	BAJA 10,00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 Kg.	ZAC.	50,00	HGO.	60,00	BAJA 10,00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	HGO.	90,00	HGO.	90,00	-----
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	10,00	GTO.	10,00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	JAL.	9,00	JAL.	8,00	ALZA 1,00
CHILE GUAIJILLO	1a	Kg.	ZAC.	8,00	ZAC.	8,00	-----
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	13,00	AGS.	13,00	-----

LUNES 1/NOVIEMBRE/1993.

CHILE VERDE	1a	Arp. 30 Kg.	VER.	60,00	VER.	60,00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Arp. 30 Kg.	CHIH.	60,00	CHIH.	60,00	-----
CHILE JALAPENO	1a	C/a 12 Kg.	B.C.	60,00	B.C.	60,00	-----
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Arp. 60 Kg.	ZAC.	60,00	ZAC.	50,00	BAJA 10,00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 Kg.	VER.	100,00	VER.	90,00	ALZA 10,00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	VER.	100,00	VER.	90,00	ALZA 10,00
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	11,00	GTO.	11,00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO.	10,00	HGO.	11,00	BAJA 1,00
CHILE GUAIJILLO	1a	Kg.	ZAC.	9,50	ZAC.	9,00	BAJA 0,50
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	14,00	AGS.	14,00	-----

LUNES 8/DICIEMBRE/1993.

CHILE VERDE	1a	Arp. 30 Kg.	VER.	120,00	VER.	120,00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Arp. 30 Kg.	VER.	75,00	VER.	72,00	ALZA 3,00
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 Kg.	B.C.	50,00	B.C.	50,00	-----
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/a 12 Kg.	MICH.	60,00	MICH.	60,00	-----
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 Kg.	TAMPS.	120,00	TAMPS.	90,00	ALZA 30,00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	TAMPS.	120,00	TAMPS.	90,00	ALZA 30,00
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	9,00	GTO.	9,00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO.	9,00	HGO.	9,00	-----
CHILE GUAIJILLO	1a	Kg.	ZAC.	7,00	ZAC.	7,00	-----
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	10,00	AGS.	10,00	-----

(REF. 3)

**PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y TASTADOS PRODUCTORES DE CHILE.
PRIMER LUNES DE CADA MES DE 1993 A 1997.**

LUNES 6/ENERO/1993.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 kg.	VER.	60.00	VER.	60.00	-----
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 kg.	VER.	120.00	VER.	111.00	ALZA 9.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/a. 12 kg.	SIN.	50.00	SIN.	45.00	ALZA 5.00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 kg.	MICH.	80.00	MICH.	80.00	ALZA 10.00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 kg.	TAMPS.	105.00	TAMPS.	105.00	-----
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	9.00	GTO.	11.00	BAJA 1.00
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	HGO.	9.00	HGO.	11.00	BAJA 1.00
CHILE GUAJILLO	1a	kg.	ZAC.	7.00	ZAC.	7.00	-----
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	10.00	AGS.	12.00	BAJA 1.00

LUNES 7/FEBRERO/1993.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 kg.	VER.	120.00	VER.	126.00	BAJA 6.00
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 kg.	OAX.	60.00	OAX.	60.00	-----
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/a. 12 kg.	SIN.	40.00	SIN.	40.00	BAJA 10.00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 kg.	SIN.	150.00	SIN.	126.00	ALZA 24.00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 kg.	TAMPS.	60.00	TAMPS.	60.00	-----
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	10.00	GTO.	10.00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY.	9.00	NAY.	10.00	BAJA 1.00
CHILE GUAJILLO	1a	kg.	ZAC.	7.00	ZAC.	8.00	BAJA 1.00
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	10.00	AGS.	10.00	-----

LUNES 7/MARZO/1993.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 kg.	VER.	114.00	VER.	114.00	-----
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 kg.	SIN.	90.00	OAX.	94.00	ALZA 12.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/a. 12 kg.	SIN.	25.00	SIN.	25.00	-----
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 kg.	SIN.	60.00	SIN.	56.00	ALZA 4.00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 kg.	SIN.	27.00	TAMPS.	30.00	BAJA 3.00

LUNES 4/ABRIL/1993.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 kg.	PUE.	114.00	PUE.	114.00	-----
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 kg.	CHI5	60.00	CHI5	60.00	BAJA 8.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/a. 12 kg.	SIN.	18.00	SIN.	20.00	BAJA 2.00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 kg.	SIN.	50.00	SIN.	50.00	-----
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 kg.	SIN.	42.00	SIN.	42.00	-----
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	9.00	GTO.	9.00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY.	9.00	NAY.	9.00	-----
CHILE GUAJILLO	1a	kg.	ZAC.	4.50	ZAC.	4.50	-----
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	12.00	AGS.	12.00	-----

(REP. 3)

**PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE.
PRIMER LUNES DE CADA MES DE 1964 A 1967.**

LUNES 2/ MAYO/ 1964.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 kg.	PUE	114.00	PUE	114.00	---	
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 kg.	CHIH	40.00	CHIH	40.00	ALZA	6.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Ca. 12 kg.	SIN	33.00	SIN	30.00	ALZA	3.00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 kg.	BCS	80.00	BCS	60.00	BAJA	10.00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 kg.	SIN	60.00	SIN	54.00	ALZA	6.00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	9.00	GTO.	9.00	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY	7.00	NAY	7.00	---	
CHILE GUAJILLO	1a	kg.	ZAC.	5.00	ZAC.	5.00	---	
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	12.00	AGS.	12.00	---	

LUNES 6/ JUNIO/ 1964.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 kg.	PUE	150.00	PUE	150.00	---	
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 kg.	CHIH	66.00	CHIH	72.00	BAJA	6.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Ca. 12 kg.	GTO.	33.00	GTO.	30.00	ALZA	3.00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 kg.	GTO.	80.00	GTO.	80.00	---	
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 kg.	SLP.	45.00	SLP.	48.00	BAJA	3.00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	9.00	GTO.	9.00	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY	7.00	NAY	7.00	---	
CHILE GUAJILLO	1a	kg.	ZAC.	5.00	ZAC.	5.00	---	
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	12.00	AGS.	12.00	---	

LUNES 6/ JULIO/ 1964.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 kg.	PUE	75.00	PUE	54.00	ALZA	21.00
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 kg.	CHIH	54.00	CHIH	54.00	---	
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Ca. 12 kg.	GTO.	33.00	GTO.	45.00	---	
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 kg.	GTO.	32.00	GTO.	33.00	---	
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 kg.	SLP.	54.00	SLP.	40.00	BAJA	6.00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	9.00	GTO.	9.00	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY	7.00	NAY	7.00	---	
CHILE GUAJILLO	1a	kg.	ZAC.	5.00	ZAC.	5.00	---	
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	12.00	AGS.	12.00	---	

LUNES 1/ AGOSTO/ 1964.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 kg.	PUE	78.00	PUE	84.00	BAJA	6.00
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 kg.	CHIH	54.00	CHIH	48.00	ALZA	6.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Ca. 12 kg.	HGO.	45.00	HGO.	45.00	---	
CHILE POBLANO	1a	Arp. 60 kg.	GTO.	32.00	GTO.	32.00	---	
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 kg.	HGO.	78.00	HGO.	84.00	BAJA	6.00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	11.00	GTO.	11.00	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY	7.50	NAY	7.50	---	
CHILE GUAJILLO	1a	kg.	ZAC.	7.00	ZAC.	7.00	---	
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	12.00	AGS.	12.00	---	

(REF. J)

**PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE.
 P. 20108 EN LUNES DE CADA MES DE 1963 A 1997.**

LUNES 2/SEPTIEMBRE/1964.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 Kg.	PUE	135,00	PUE	135,00	---	---
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 40 Kg.	CHIH	54,00	CHIH	54,00	---	---
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 Kg.	ZAC	38,00	ZAC	38,00	---	---
CHILE POBLANO	1a	Arp. 40 Kg.	ZAC	36,00	ZAC	40,00	BAJA	4,00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	HGO	57,00	HGO	54,00	ALZA	3,00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	12,00	GTO.	12,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY	8,00	NAY	8,00	---	---
CHILE GUAJILLO	1a	Kg.	ZAC	9,00	ZAC	8,50	ALZA	0,50
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	14,00	AGS.	14,00	---	---

LUNES 9/OCTUBRE/1964.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 Kg.	VPR	69,00	VPR	60,00	ALZA	9,00
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 Kg.	CHIH	66,00	CHIH	66,00	BAJA	0,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 Kg.	HGO	25,00	HGO	25,00	---	---
CHILE POBLANO	1a	Arp. 40 Kg.	ZAC	68,00	ZAC	78,00	BAJA	10,00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	SJP	86,00	SJP	96,00	BAJA	10,00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	12,00	GTO.	12,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO	8,00	HGO	8,00	---	---
CHILE GUAJILLO	1a	Kg.	ZAC	9,00	ZAC	8,50	BAJA	0,50
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	14,00	AGS.	14,00	---	---

LUNES 7/NOVIEMBRE/1964.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 Kg.	VER	60,00	VER	75,00	BAJA	15,00
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 Kg.	OAX	72,00	OAX	66,00	ALZA	6,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 Kg.	BC	55,00	BC	69,00	BAJA	14,00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 40 Kg.	MICH	124,00	MICH	130,00	BAJA	6,00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	TAMPS	78,00	TAMPS	72,00	ALZA	6,00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	13,00	GTO.	13,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO	9,00	HGO	9,00	---	---
CHILE GUAJILLO	1a	Kg.	ZAC	10,00	ZAC	10,00	---	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	12,00	AGS.	12,00	---	---

LUNES 8/DICIEMBRE/1964.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp. 30 Kg.	VER	69,00	VER	84,00	BAJA	15,00
CHILE JALAPENO	1a	Arp. 30 Kg.	OAX	66,00	OAX	66,00	ALZA	0,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 Kg.	BC	66,00	BC	69,00	BAJA	3,00
CHILE POBLANO	1a	Arp. 40 Kg.	MICH	106,00	MICH	110,00	BAJA	4,00
CHILE SERRANO	1a	Arp. 30 Kg.	TAMPS	66,00	TAMPS	54,00	ALZA	12,00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	13,00	GTO.	13,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO	9,50	HGO	9,50	---	---
CHILE GUAJILLO	1a	Kg.	ZAC	9,50	ZAC	9,50	---	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	10,00	AGS.	10,00	---	---

(REV. 3)

**PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE.
PRIMER LUNES DE CADA MES DE 1960 A 1967.
LUNES 2/ENERO/1960.**

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 kg.	VER	84,00	VER	84,00	---
CHILE ITALIANO	1a	Arp.30 kg.	OAX	90,00	OAX	72,00	ALZA 18,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/12 kg.	SIN	45,00	SIN	78,00	BAJA 3,00
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 kg.	MICH	90,00	MICH	100,00	BAJA 10,00
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 kg.	TAMP	84,00	TAMP	45,00	ALZA 3,00
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	13,00	GTO.	13,00	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	HGO.	9,50	HGO.	9,50	---
CHILE GUAJILLO	1a	kg.	ZAC.	9,50	ZAC.	9,50	---
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	10,00	AGS.	10,00	---

LUNES 2/FEBRERO/1960.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 kg.	VER	355,00	VER	355,00	BAJA 30,00
CHILE ITALIANO	1a	Arp.30 kg.	SIN	54,00	SIN	54,00	---
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/12 kg.	SIN	60,00	SIN	45,00	BAJA 6,00
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 kg.	SIN	84,00	SIN	78,00	BAJA 6,00
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 kg.	TAMP	84,00	TAMP	84,00	---
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	22,00	GTO.	22,00	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	HGO.	16,00	HGO.	16,00	---
CHILE GUAJILLO	1a	kg.	ZAC.	11,00	ZAC.	11,00	---
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	12,00	AGS.	12,00	---

LUNES 2/MARZO/1960.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 kg.	VER	300,00	VER	330,00	BAJA 30,00
CHILE ITALIANO	1a	Arp.30 kg.	SON	84,00	SON	72,00	BAJA 12,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/12 kg.	SIN	30,00	SIN	30,00	---
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 kg.	SIN	90,00	SIN	80,00	ALZA 10,00
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 kg.	TAMP	120,00	TAMP	120,00	---
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	22,00	GTO.	20,00	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	HGO.	15,00	HGO.	15,00	---
CHILE GUAJILLO	1a	kg.	ZAC.	9,50	ZAC.	11,00	BAJA 1,50
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	12,00	AGS.	12,00	---

LUNES 2/ABRIL/1960.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 kg.	PUE	210,00	VER	225,00	BAJA 15,00
CHILE ITALIANO	1a	Arp.30 kg.	CHIS	84,00	SON	84,00	---
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/12 kg.	SIN	85,00	SIN	85,00	---
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 kg.	SIN	110,00	SIN	116,00	BAJA 6,00
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 kg.	SIN	84,00	TAMP	84,00	---
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO.	17,00	GTO.	17,00	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY	12,00	HGO.	12,00	---
CHILE GUAJILLO	1a	kg.	ZAC.	9,50	ZAC.	9,00	ALZA 0,50
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS.	12,00	AGS.	12,00	---

(REF. J)

**PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE.
PRIMER LUNES DE CADA MES DE 1960 A 1967.**

LUNES MAYO/1960.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Apr. 30 Kg.	PUE	210.00	PUE	255.00	BAJA 18.00
CHILE JALAPENO	1a	Apr. 30 Kg.	SON	86.00	SON	96.00	BAJA 12.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Ch. 12 Kg.	SIN	83.00	SIN	90.00	BAJA 8.00
CHILE POBLANO	1a	Apr. 60 Kg.	BCS	220.00	BCS	220.00	-----
CHILE SERRANO	1a	Apr. 30 Kg.	SIN	165.00	SIN	176.00	BAJA 8.00
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	17.00	GTO.	17.00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY	12.00	NAY	12.00	-----
CHILE GUAYILLO	1a	Kg.	ZAC.	9.50	ZAC.	9.00	ALZA 0.50
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	12.00	AGS.	12.00	BAJA 1.00

LUNES JUNIO/1960.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Apr. 30 Kg.	PUE	290.00	PUE	420.00	BAJA 20.00
CHILE JALAPENO	1a	Apr. 30 Kg.	SON	120.00	SON	126.00	BAJA 6.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Ch. 12 Kg.	SON	83.00	SON	90.00	ALZA 6.00
CHILE POBLANO	1a	Apr. 60 Kg.	GTO.	90.00	GTO.	90.00	-----
CHILE SERRANO	1a	Apr. 30 Kg.	TAM	270.00	TAM	270.00	-----
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	18.00	GTO.	18.00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY	17.00	NAY	17.00	-----
CHILE GUAYILLO	1a	Kg.	ZAC.	11.00	ZAC.	11.00	-----
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	12.00	AGS.	12.00	-----

LUNES JULIO/1960.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Apr. 30 Kg.	PUE	240.00	PUE	380.00	BAJA 60.00
CHILE JALAPENO	1a	Apr. 30 Kg.	COAH	135.00	COAH	120.00	ALZA 18.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Ch. 12 Kg.	HGO.	50.00	HGO.	50.00	-----
CHILE POBLANO	1a	Apr. 60 Kg.	GTO.	70.00	GTO.	70.00	-----
CHILE SERRANO	1a	Apr. 30 Kg.	HGO.	180.00	HGO.	210.00	BAJA 30.00
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	18.00	GTO.	17.00	ALZA 1.00
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY	20.00	NAY	18.00	ALZA 2.00
CHILE GUAYILLO	1a	Kg.	ZAC.	12.00	ZAC.	12.00	-----
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	12.00	AGS.	11.00	ALZA 1.00

LUNES AGOSTO/1960.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Apr. 30 Kg.	PUE	105.00	PUE	105.00	-----
CHILE JALAPENO	1a	Apr. 30 Kg.	CHI	54.00	CHI	60.00	BAJA 6.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Ch. 12 Kg.	HGO.	50.00	HGO.	50.00	-----
CHILE POBLANO	1a	Apr. 60 Kg.	GTO.	66.00	GTO.	68.00	BAJA 4.00
CHILE SERRANO	1a	Apr. 30 Kg.	HGO.	45.00	HGO.	45.00	-----
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	18.00	GTO.	18.00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY	25.00	NAY	25.00	-----
CHILE GUAYILLO	1a	Kg.	ZAC.	13.00	ZAC.	15.00	-----
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS.	13.00	AGS.	13.00	-----

PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE.
PRECIOS DE LUGARES DE CADA MES DE 1966 A 1967.
LUNES 4 SEPTIEMBRE/1966.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 Kg.	VER	180.00	VER	180.00	---	
CHILE JALAPENO	1a	Arp.30 Kg.	CHIH	42.00	CHIH	42.00	---	
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/4.12 Kg.	HGO	45.00	HGO	45.00	---	
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 Kg.	ZAC	36.00	ZAC	36.00	---	
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 Kg.	HGO	48.00	HGO	48.00	---	
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Ng.	GTO.	19.00	GTO.	19.00	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Ng.	NAY	28.00	NAY	28.00	BAJA	1.00
CHILE GUAJILLO	1a	Ng.	ZAC	15.00	ZAC	15.00	---	
CHILE PASILLA	1a	Ng.	AGS.	13.00	AGS.	13.00	---	

LUNES 5/OCTUBRE/1966.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 Kg.	VER	90.00	VER	84.00	ALZA	6.00
CHILE JALAPENO	1a	Arp.30 Kg.	CHIH	48.00	CHIH	45.00	ALZA	3.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/4.12 Kg.	R.C.	55.00	R.C.	60.00	BAJA	15.00
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 Kg.	ZAC	60.00	ZAC	66.00	BAJA	6.00
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 Kg.	S/P	60.00	S/P	60.00	---	
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Ng.	GTO.	19.00	GTO.	16.00	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Ng.	HGO	25.00	HGO	25.00	---	
CHILE GUAJILLO	1a	Ng.	ZAC	13.00	ZAC	13.00	---	
CHILE PASILLA	1a	Ng.	AGS.	11.00	AGS.	11.00	---	

LUNES 4/NOVIEMBRE/1966.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 Kg.	VFR	105.00	VFR	135.00	BAJA	30.00
CHILE JALAPENO	1a	Arp.30 Kg.	VFR	84.00	VFR	105.00	BAJA	21.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/4.12 Kg.	R.C.	60.00	R.C.	60.00	---	
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 Kg.	MICH	160.00	MICH	150.00	ALZA	10.00
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 Kg.	JAL	96.00	JAL	114.00	BAJA	18.00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Ng.	GTO.	14.00	GTO.	14.00	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Ng.	HGO	24.00	HGO	24.00	---	
CHILE GUAJILLO	1a	Ng.	ZAC	12.00	ZAC	13.00	BAJA	1.00
CHILE PASILLA	1a	Ng.	AGS.	11.00	AGS.	10.00	ALZA	1.00

LUNES 4/DICIEMBRE/1966.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 Kg.	VFR	135.00	VFR	135.00	---	
CHILE JALAPENO	1a	Arp.30 Kg.	VFR	114.00	VFR	120.00	BAJA	6.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	C/4.12 Kg.	R.C.	75.00	R.C.	80.00	BAJA	5.00
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 Kg.	MICH	120.00	MICH	120.00	---	
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 Kg.	TAM	145.00	JAL	150.00	ALZA	15.00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Ng.	GTO.	14.00	GTO.	14.00	---	
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Ng.	HGO	26.00	HGO	26.00	---	
CHILE GUAJILLO	1a	Ng.	ZAC	10.00	ZAC	10.00	---	
CHILE PASILLA	1a	Ng.	AGS.	12.00	AGS.	12.00	---	

(REF.3)

**PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE.
PRIMER LUNES DE CADA MES DE 1993 A 1997.**

LUNES 2/ENERO/1993.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp-30 Kg.	VER	114,00	VER	129,00	BAJA	16,00
CHILE JALAFENO	1a	Arp-30 Kg.	SIN	126,00	SIN	114,00	ALZA	12,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja-12 Kg.	SIN	35,00	SIN	35,00	---	---
CHILE POBLANO	1a	Arp-60 Kg.	SIN	60,00	SIN	66,00	BAJA	6,00
CHILE SERRANO	1a	Arp-30 Kg.	TAM	60,00	TAM	66,00	BAJA	6,00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	17,00	GTO.	17,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO.	27,00	HGO.	27,00	---	---
CHILE GUAIILLO	1a	Kg.	ZAC.	11,00	ZAC.	11,00	---	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	ACS.	16,00	ACS.	16,00	---	---

MARTES 2/FEBRERO/1993.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp-30 Kg.	VER	135,00	VER	135,00	---	---
CHILE JALAFENO	1a	Arp-30 Kg.	SIN	110,00	SIN	105,00	ALZA	5,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja-12 Kg.	SIN	35,00	SIN	35,00	---	---
CHILE POBLANO	1a	Arp-60 Kg.	SIN	65,00	SIN	60,00	ALZA	5,00
CHILE SERRANO	1a	Arp-30 Kg.	TAM	62,00	TAM	52,00	---	---
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	18,00	GTO.	18,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO.	27,00	HGO.	27,00	---	---
CHILE GUAIILLO	1a	Kg.	PUE.	12,00	PUE.	12,00	---	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	PUE.	16,00	PUE.	16,00	---	---

LUNES 4/MARZO/1993.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp-30 Kg.	VER	165,00	VER	165,00	---	---
CHILE JALAFENO	1a	Arp-30 Kg.	SIN	90,00	SIN	84,00	ALZA	6,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja-12 Kg.	SIN	35,00	SIN	30,00	ALZA	5,00
CHILE POBLANO	1a	Arp-60 Kg.	SIN	50,00	SIN	50,00	---	---
CHILE SERRANO	1a	Arp-30 Kg.	TAM	48,00	TAM	45,00	ALZA	3,00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	PUE.	20,00	GTO.	20,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	MOR.	29,00	HGO.	29,00	---	---
CHILE GUAIILLO	1a	Kg.	PUE.	19,00	ZAC.	19,00	---	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	PUE.	19,00	ACS.	19,00	---	---

LUNES 12/ABRIL/1993.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp-30 Kg.	VER	180,00	VER	210,00	BAJA	30,00
CHILE JALAFENO	1a	Arp-30 Kg.	SIN	72,00	SIN	66,00	BAJA	6,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja-12 Kg.	SIN	30,00	SIN	3,00	BAJA	27,00
CHILE POBLANO	1a	Arp-60 Kg.	SIN	106,00	SIN	96,00	ALZA	10,00
CHILE SERRANO	1a	Arp-30 Kg.	SIN	54,00	TAM	60,00	BAJA	6,00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO.	21,00	GTO.	21,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY.	24,00	HGO.	24,00	---	---
CHILE GUAIILLO	1a	Kg.	ZAC.	17,00	ZAC.	17,00	---	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	ACS.	19,00	ACS.	19,00	---	---

(REF. 3)

**PRECIO, CANTIDAD Y ESTADOS PRODUCTIVA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE,
PRIMER LUNES DE CADA MES DE 1993 A 1997.**

LUNES 6/MAYO/1993.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Apr. 30 kg.	PUE	225,00	PUE	210,00	ALZA	15,00
CHILE JALAPENO	1a	Apr. 30 kg.	SON	90,00	SON	114,00	BAJA	15,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 kg.	SIN	30,00	SIN	98,00	BAJA	2,00
CHILE POBLANO	1a	Apr. 60 kg.	B.C.S	110,00	B.C.S	116,00	BAJA	6,00
CHILE SERRANO	1a	Apr. 30 kg.	SIN	105,00	SIN	114,00	BAJA	8,00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO	21,00	GTO	21,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY	24,00	NAY	24,00	---	---
CHILE GUAIILLO	1a	kg.	ZAC	17,00	ZAC	17,00	---	---
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS	19,00	AGS	19,00	---	---

LUNES 6/JUNIO/1993.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Apr. 30 kg.	VER	200,00	VER	200,00	---	---
CHILE JALAPENO	1a	Apr. 30 kg.	SON	90,00	SON	90,00	---	---
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 kg.	SIN	60,00	SIN	42,00	BAJA	2,00
CHILE POBLANO	1a	Apr. 60 kg.	SIN	110,00	SIN	110,00	---	---
CHILE SERRANO	1a	Apr. 30 kg.	SIN	110,00	SIN	110,00	---	---
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO	21,00	GTO	21,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY	24,00	NAY	22,00	ALZA	2,00
CHILE GUAIILLO	1a	kg.	ZAC	19,00	ZAC	19,00	---	---
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS	19,00	AGS	19,00	---	---

LUNES 1/JULIO/1993.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Apr. 30 kg.	PUF	150,00	PUF	150,00	---	---
CHILE JALAPENO	1a	Apr. 30 kg.	CHIH	60,00	CHIH	60,00	BAJA	2,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 kg.	HGO	30,00	HGO	32,00	---	---
CHILE POBLANO	1a	Apr. 60 kg.	ZAC	90,00	ZAC	90,00	ALZA	8,00
CHILE SERRANO	1a	Apr. 30 kg.	HGO	70,00	HGO	70,00	---	---
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO	20,00	GTO	20,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY	24,00	NAY	24,00	---	---
CHILE GUAIILLO	1a	kg.	ZAC	21,00	ZAC	21,00	---	---
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS	21,00	AGS	21,00	---	---

LUNES 8/AUGOSTO/1993.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Apr. 30 kg.	PUF	90,00	PUE	135,00	BAJA	30,00
CHILE JALAPENO	1a	Apr. 30 kg.	CHIH	60,00	SON	60,00	ALZA	8,00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja. 12 kg.	GTO	30,00	SIN	32,00	BAJA	2,00
CHILE POBLANO	1a	Apr. 60 kg.	GTO	60,00	B.C.S	60,00	---	---
CHILE SERRANO	1a	Apr. 30 kg.	HGO	40,00	SIN	54,00	---	---
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	kg.	GTO	20,00	GTO	20,00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	kg.	NAY	24,00	NAY	24,00	---	---
CHILE GUAIILLO	1a	kg.	ZAC	21,00	ZAC	21,00	---	---
CHILE PASILLA	1a	kg.	AGS	21,00	AGS	21,00	---	---

(REF. 3)

PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE.

PRIMER LUNES DE CADA MES DE 1960 A 1967.

LUNES 2/SEPTIEMBRE/1966.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 Kg.	PUF	94.00	PUF	101.00	BAJA	6.00
CHILE JALAPENO	1a	Arp.30 Kg.	CHH	72.00	SON	66.00	ALZA	12.00
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja.12 Kg.	HGO	60.00	SIN	63.00	BAJA	3.00
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 Kg.	ZAC	60.00	B.C.S	36.00	ALZA	4.00
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 Kg.	HGO	60.00	SIN	60.00	---	---
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO	20.00	GTO	19.00	ALZA	1.00
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	NAY	20.00	NAY	20.00	---	---
CHILE GUAJILLO	1a	Kg.	ZAC	20.00	ZAC	20.00	---	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS	20.00	AGS	20.00	---	---

LUNES 7/OCTUBRE/1966.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 Kg.	PUF	100.00	PUF	100.00	---	---
CHILE JALAPENO	1a	Arp.30 Kg.	COAH	75.00	COAH	75.00	---	---
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja.12 Kg.	HGO	60.00	HGO	60.00	---	---
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 Kg.	GTO	60.00	GTO	60.00	---	---
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 Kg.	HGO	61.00	HGO	62.00	BAJA	2.00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO	21.00	GTO	21.00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO	20.00	HGO	20.00	---	---
CHILE GUAJILLO	1a	Kg.	ZAC	21.00	ZAC	20.00	ALZA	1.00
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS	20.00	AGS	20.00	---	---

LUNES 4/NOVIEMBRE/1966.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 Kg.	PUF	102.00	PUF	105.00	BAJA	3.00
CHILE JALAPENO	1a	Arp.30 Kg.	COAH	75.00	COAH	75.00	---	---
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja.12 Kg.	HGO	60.00	HGO	60.00	---	---
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 Kg.	GTO	60.00	GTO	60.00	---	---
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 Kg.	HGO	65.00	HGO	64.00	BAJA	1.00
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO	21.00	GTO	21.00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO	20.00	HGO	20.00	---	---
CHILE GUAJILLO	1a	Kg.	ZAC	22.00	ZAC	22.00	---	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS	21.00	AGS	21.00	---	---

LUNES 2/DICIEMBRE/1966.

CHILE VERDE								
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 Kg.	VPR	106.00	VPR	106.00	---	---
CHILE JALAPENO	1a	Arp.30 Kg.	DAX	80.00	DAX	80.00	---	---
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cja.12 Kg.	R.C.	60.00	R.C.	61.00	BAJA	1.00
CHILE POBLANO	1a	Arp.40 Kg.	MICH	42.00	MICH	42.00	---	---
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 Kg.	TAMP	70.00	TAMP	70.00	---	---
CHILES SECOS								
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO	21.00	GTO	21.00	---	---
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO	20.00	HGO	21.00	BAJA	1.00
CHILE GUAJILLO	1a	Kg.	ZAC	22.00	ZAC	22.00	---	---
CHILE PASILLA	1a	Kg.	AGS	22.00	AGS	22.00	---	---

(REP. 3)

**PRECIO, CANTIDAD PRODUCIDA Y ESTADOS PRODUCTORES DE CHILE,
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA DEL NOROCCIDENTE DE 1960 A 1967.**

LUNES 3/ FEBRERO/1967.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 Kg.	VER	205.00	VER	205.00	-----
CHILE JALAPENO	1a	Arp.30 Kg.	SIN	118.00	SIN	118.00	-----
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cj.12 Kg.	SIN	25.00	SIN	25.00	-----
CHILE POBLANO	1a	Arp.60 Kg.	SIN	90.00	SIN	90.00	-----
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 Kg.	TAMP	90.00	TAMP	90.00	BAJA 6.00
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO	20.00	GTO	20.00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO	20.00	HGO	20.00	-----
CHILE GUAJILLO	1a	Kg.	ZAC	18.00	ZAC	18.00	-----
CHILE PASILLA	1a	Kg.	ACS	40.00	ACS	40.00	-----

LUNES 3/ FEBRERO/1967.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 Kg.	VER	205.00	VER	205.00	-----
CHILE JALAPENO	1a	Arp.30 Kg.	SIN	120.00	SIN	120.00	-----
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cj.12 Kg.	SIN	25.00	SIN	25.00	-----
CHILE POBLANO	1a	Arp.60 Kg.	SIN	90.00	SIN	90.00	-----
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 Kg.	TAMP	90.00	TAMP	90.00	-----
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO	20.00	GTO	20.00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO	20.00	HGO	20.00	-----
CHILE GUAJILLO	1a	Kg.	ZAC	18.00	ZAC	18.00	-----
CHILE PASILLA	1a	Kg.	ACS	40.00	ACS	40.00	-----

LUNES 3/ FEBRERO/1967.

CHILE VERDE							
CHILE DE ARBOL FRESCO	1a	Arp.30 Kg.	VER	210.00	VER	210.00	-----
CHILE JALAPENO	1a	Arp.30 Kg.	SIN	120.00	SIN	120.00	-----
CHILE PIMIENTO MORRON	1a	Cj.12 Kg.	SIN	25.00	SIN	25.00	BAJA 6.00
CHILE POBLANO	1a	Arp.60 Kg.	SIN	90.00	SIN	90.00	-----
CHILE SERRANO	1a	Arp.30 Kg.	TAMP	90.00	TAMP	90.00	ALZA 6.00
CHILES SECOS							
CHILE ANCHO	1a	Kg.	GTO	22.00	GTO	22.00	-----
CHILE DE ARBOL SECO	1a	Kg.	HGO	20.00	HGO	20.00	-----
CHILE GUAJILLO	1a	Kg.	ZAC	18.00	ZAC	18.00	-----
CHILE PASILLA	1a	Kg.	ACS	42.00	ACS	42.00	-----

(REF. J)