CHILES (*Capsicum* spp.)

DIFICULTAD DE CONSERVACIÓN DE SEMILLAS: Intermedia
FAMILIA: Solanáceas
CICLO DE VIDA: Anual o perenne
POLINIZACIÓN: Flores completas. Autopolinización y polinización cruzada mediante insectos.
VIDA MEDIA DE LA SEMILLA: 2- 4 años
DISTANCIA DE AISLAMIENTO: 50-500 metros
TAMAÑO DE POBLACIÓN (nº plantas): 1 para semillas viables; 5-20 para mantenimiento varietal; 50 para preservación genética

¡OJO!: Los chiles pueden pertenecer a las especies *Capsicum annuum*, *C. chinense*, *C. baccatum*, *C. frutescens* y *C. pubescens*. Puede existir cruzamiento entre variedades de la misma especie y en ocasiones, entre especies. Asegúrate de separar adecuadamente las diferentes variedades y/o especies o cultiva una sola de cada vez.

COSECHA Cosecha chiles completamente maduros para obtener semilla de buena calidad. La mayoría de los chiles se vuelven de color rojo cuando están completamente maduros, y notarás que se ponen más blandos. Si hay riesgo de heladas antes de que los chiles maduren, arranca la planta completa y cuélgala en un lugar fresco y seco hasta que los frutos maduren.

LIMPIEZA Y PROCESADO Hay dos métodos para procesar semillas de pimiento, seco y húmedo.
- El **método seco** es adecuado para pequeñas cantidades de semilla. Corta alrededor de la parte superior del pimiento y usa el tallo como mango para torcer el núcleo. Con la punta de un cuchillo, quita las semillas. Enjuaga las semillas con agua y sécalas.

- El **método húmedo** es apto para procesar grandes cantidades de semilla. Corta la parte superior de los frutos, llena una licuadora con ellos y añade agua. Mezcla cuidadosamente hasta que las semillas buenas se separen y se hundan en el fondo. Los restos de los frutos y las semillas inmaduras flotarán en la parte superior. Extiende las semillas limpias en una superficie y deja secar en un lugar fresco (*¡Ojo!, el papel de cocina y otros papeles no se recomiendan porque las semillas se pueden quedar pegadas*).

ATENCIÓN: Ten cuidado al procesar chiles picantes, ya que los aceites y los vapores de la capsaicina pueden causar irritación en los ojos, la piel y las vías respiratorias. Trabaja en un área bien ventilada y usa guantes protectores y una mascarilla contra el polvo para evitar la irritación. Evita tocarte los ojos, los labios o la nariz mientras trabajas. Lávate inmediatamente las manos con jabón y agua tibia al terminar.

SOMOS Semilla
Biblioteca de Semillas
San Miguel de Allende
GTO · México