

<p><b>Chile Verde</b></p>	
<p><b>Descripción</b></p>	<p>El Chile es una planta de comportamiento anual y perenne, tiene tallos erectos, herbáceos y ramificados de color verde oscuro, el sistema de raíces llega a profundidades de 0.70 a 1.20 m, y lateralmente hasta 1.20 m, la altura promedio de la planta es de 60 cm, el color verde de los frutos se debe a las altas cantidades de clorofila acumulada,</p>
<p><b>Clima</b></p>	<p>El Chile es sensible a las temperaturas bajas, sin embargo prospera entre 0 y 2,500 msnm( metros sobre el nivel del mar) de preferencia libre de heladas, una mejor germinación en un período de 9 a 12 días es posible lograrse bajo condiciones de temperatura de 20 a 30°C; se considera que una condición de 16 a 32°C de temperatura, el crecimiento vegetativo y reproductivo se ve favorecido, para el caso de variedades de Chile Dulce, se considera el rango de temperaturas adecuadas para esta etapa de 21 a 30°C, siempre evitando temperaturas inferiores a los 18°C condición con la que se inicia la detención del crecimiento. Los suelos más adecuados son de textura ligera: areno-arcillosos; con alta retención de humedad, en general el Chile es poco tolerante a la salinidad; en cuanto a PH los rangos de adaptación son de 6.3 a 7.0.</p>
<p><b>Siembra</b></p>	<p>El Chile se cultiva tanto en forma directa como de trasplante, en la siembra directa, el lomo de los surcos es alisado con tablón para tener una mejor condición de cama de siembra facilitando el desplazamiento de la sembradora mecánica. La siembra mecánica o manual se debe hacer cuando el suelo está debidamente preparado; cuando se utilice sembradora debe estar calibrada a tirar de 100 a 120 semillas/m, a una profundidad de 2 a 3 cm y en hileras sencillas. Bajo el método de siembra a chorrillo (en banda), posterior a la emergencia de plántulas y mediante raleo se debe ajustar la distancia entre plantas a 25 a 30 cm. Cuando la siembra es manual, se depositan de 10 a 15 semillas/mata, con distanciamiento de 50 cm entre las matas.</p>
	<p>Se cosecha de manera manual, se utilizan principalmente dos</p>

<b>Cosecha</b>	indicadores, la longitud o tamaño y el color para saber el momento adecuado de recolección, como ejemplo, el Chile Serrano 75 días, color verde intenso con 3 a 4 cm de longitud, el Jalapeño 75 días.
<b>Uso</b>	Los usos de los frutos naturales o procesados del Chile son múltiples, aparte del consumo en fresco, cocido, o como un condimento o "especia" en comidas típicas, existe una gran gama de productos industriales que se usan en la alimentación humana: congelados, deshidratados, encurtidos, enlatados, pastas y salsas, se utiliza como materia prima para la obtención de colorantes y de oleoresinas para fines industriales, e incluso para fines medicinales.