

## ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARATORIA DE PROPIEDAD .....	iii
AGRADECIMIENTOS .....	iv
ÍNDICE DE CONTENIDO .....	v
ÍNDICE DE CUADROS Y FIGURAS .....	vii
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT.....	ix
<b>I. CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN GENERAL.....</b>	<b>1</b>
1.1. INTRODUCCIÓN .....	1
1.2. OBJETIVOS .....	3
1.2.1. Objetivo General.....	3
1.2.2. Objetivos Específicos.....	3
1.3. HIPÓTESIS.....	4
1.4. ANTECEDENTES .....	5
1.4.1. Situación actual del Chile Habanero .....	5
1.4.2. Características botánicas y usos de <i>Capsicum chinense</i> .....	5
1.4.3. Capsaicinoides .....	8
1.4.4. El Ácido Salicílico .....	10
1.4.5. Función del AS endógeno en las plantas.....	11
1.4.6. Ácido Salicílico y el metabolismo de las plantas.....	12
1.4.7. Efecto del AS exógeno en las plantas .....	13
1.5. PROCEDIMIENTO EXPERIMENTAL .....	16
1.6. LITERATURA CITADA .....	17
<b>II. CAPÍTULO 2. Efecto de la aplicación de tres concentraciones de ácido salicílico en la calidad de plántulas de <i>Capsicum chinense</i> Jacq. ....</b>	<b>22</b>
2.1. RESUMEN .....	22
2.2. INTRODUCCIÓN .....	23
2.3. MATERIALES Y MÉTODOS .....	24
2.4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	26
2.5. LITERATURA CITADA .....	31
<b>III. CAPÍTULO 3. Efecto de la aplicación de tres concentraciones de ácido salicílico en la floración, rendimiento y contenido de capsaicinoides en <i>Capsicum chinense</i> Jacq. ...</b>	<b>35</b>
3.1. RESUMEN .....	35

3.2.	INTRODUCCIÓN .....	36
3.3.	MATERIALES Y MÉTODOS .....	37
3.4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	39
3.5.	LITERATURA CITADA .....	44
<b>IV. CONCLUSIONES GENERALES.....</b>		<b>48</b>

## RESUMEN

En el presente estudio se evaluó el efecto del ácido salicílico (AS) en el crecimiento, la floración, el rendimiento y la acumulación de capsaicinoides en plantas de chile habanero (*Capsicum chinense*). Semillas de la variedad “habanero orange”, marca GeneSedes, se sembraron en charolas de propagación y se cultivaron en condiciones protegidas. A los 17, 22, 25, y 30 días después de la siembra (dds) las plántulas fueron asperjadas con diferentes concentraciones de ácido salicílico (1.0; 0.1 y 0.01  $\mu\text{M}$ ), las plántulas testigo sólo se asperjaron con agua. A los 50 dds se cosecharon 25 plantas por tratamiento, se midieron variables de crecimiento y las unidades SPAD. Las plántulas fueron trasplantadas a macetas y hasta fructificación, se determinaron variables agronómicas como floración y fructificación. A los frutos cosechados se les determinó la acumulación de capsaicinoides. Los resultados indican que 1 $\mu\text{M}$  de AS incrementó significativamente el crecimiento, favoreció la precocidad en la floración y aumentó el número de flores y frutos por planta. En el tamaño de fruto no hubo diferencias significativas. Sin embargo, los frutos de las plantas tratadas con AS incrementaron la concentración de capsaicina y dihidrocapsaicina.

**Palabras Clave:** Regulador de crecimiento, Calidad de plántula, Metabolitos secundarios.