

ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARATORIA DE PROPIEDAD	iii
AGRADECIMIENTOS	iv
ÍNDICE DE CONTENIDO	v
ÍNDICE DE CUADROS Y FIGURAS	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
I. CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN GENERAL.....	1
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
II. CAPÍTULO 2. Efecto de la aplicación de tres concentraciones de ácido salicílico en la calidad de plántulas de <i>Capsicum chinense</i> Jacq.	22
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
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. ...	35
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
IV. CONCLUSIONES GENERALES.....	48

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 μ 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 μ 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.