

Piquillo



Nombre Común: Piquillo

Nombre Científico: Capsicum annum L. var. Annum

Regiones Naturales: Chala o Costa y Yunga (entre 0 a 2000 msnm)

Principales productores



Requerimiento de Suelo

Requiere suelos sueltos (arenosos a franco arenosos) con baja salinidad, bien aireados, profundos y de buen drenaje.



pH

6.5 - 7.2



Contenido de materia orgánica

3% - 4%

Variedades

Dulce de España	Morrón
Chile del Monte	Verde Italiano
Goya	Marconi
Morse	Padrón
Maravilla de California	Cristal
Keystone	Lamuyo

Estado Fenológico



Etapa Vegetativa

Etapa Reproductiva

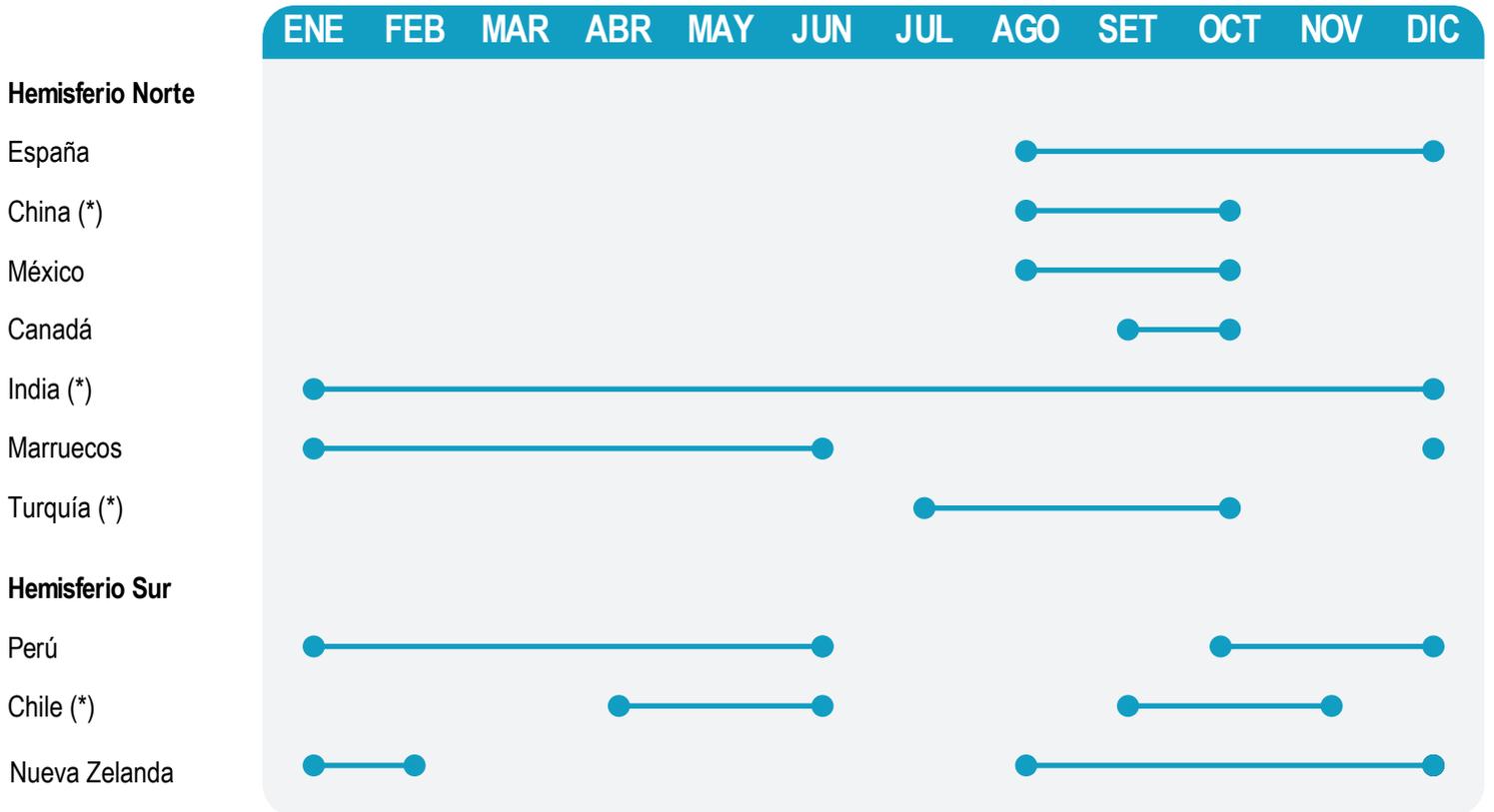
Maduración

Parte aérea	Germinación	Desarrollo de las hojas y partes vegetativas	Aparición del órgano floral	Floración	Formación del fruto	Maduración de frutos y semillas
Parte radicular						
Ocurrencia de la fase (dds) ¹	8 - 12	16 - 24	24 - 36	36 - 76	56 - 116	106 - 176
Temperatura óptima (°C)	<20 - 30>	<20 - 30>	<20 - 30>	<20 - 30>	<20 - 30>	<20 - 30>
Temperatura crítica (°C)	<15 - 38>	<15 - 40>	<18 - 35>	<18 - 35>	<18 - 35>	<18 - 35>
Humedad óptima (%)	60 - 70	60 - 70	60 - 70	60 - 70	60 - 70	60 - 70
Déficit hídrico	Sensible	Sensible	Sensible	Sensible	Sensible	Sensible

*dds¹: días después de la siembra

○ No incluye la etapa ● Incluye la etapa

Calendario de Producción Mundial (Cosechas)



Calendario de Cosechas en Piura



Calendario de Cosechas en Perú



Participación Cosecha 0% 50% 100%

Ciclo Productivo



Control Fitosanitario Riego y Fertilización

○ No incluye la etapa ● Incluye la etapa