

Guía ilustrativa de genotipos de pimiento tipo Rectangular

Illustrative guide to Rectangular sweet pepper genotypes

José Eladio Monge Pérez
Esteban Elizondo Cabalceta

El pimiento (también llamado chile dulce), *Capsicum annuum* L., es una planta de la familia Solanaceae, originaria de Centro y Suramérica. El fruto es una baya hueca, que cuando está joven presenta un color externo verde o morado, y que a la madurez cambia a rojo, amarillo, violáceo, anaranjado, o morado-negruzco. La mayor importancia económica se origina en la comercialización de sus frutos.

El pimiento tipo Rectangular se caracteriza por producir frutos de forma casi rectangular, que presentan 3-4 lóbulos en el ápice.

A continuación, se presentan las fotografías de varios de los genotipos de pimiento tipo Rectangular evaluados en la Estación Experimental Agrícola Fabio Baudrit Moreno (EEAFBM), de la Universidad de Costa Rica. Estos genotipos se cultivaron en condiciones de ambiente protegido.



Figura 1. Pimiento Estrella (código de campo 1001).



Figura 2. Pimiento XC-425 (código de campo 1021).



Figura 3. Pimiento JMX-1036.



Figura 4. Pimiento JMX-1037. Este genotipo produce frutos de color amarillo.



Figura 5. Pimiento JMX-1039.

La información presentada en esta hoja divulgativa se generó en el proyecto de investigación denominado “Optimización de la producción de hortalizas en ambientes protegidos”, que fue financiado por la Universidad de Costa Rica.

Esta información corresponde al apéndice fotográfico de los siguientes artículos:

Elizondo-Cabalceta, E.; Monge-Pérez, J. E. 2017. Caracterización morfológica de 15 genotipos de pimiento (*Capsicum annuum*) cultivados bajo invernadero en Costa Rica. *InterSedes*. 18(37): 1-27.

Monge-Pérez, J. E. 2016. Evaluación preliminar de 201 genotipos de ocho diferentes hortalizas (berenjena, chile dulce, zucchini, ayote, sandía, pepino, tomate y melón) cultivados bajo invernadero en Costa Rica. En: E. Solano (ed.). *La investigación en Guanacaste II*. San José, Costa Rica. Editorial Nuevas Perspectivas. 334 p. (pp. 277-300).