

Boletín Temático

No. 16/2021



Contenido

CHILE HABANERO. CADENA PRODUCTIVA.



El chile habanero, es una planta herbácea o arbusto, ramificados, que alcanzan un tamaño de hasta 2,5 m de alto. Los ejemplares inmaduros del chile habanero son de color verde, pero su color varía en la madurez. Los colores más comunes son anaranjados, semimaduros y rojos al madurar.

De acuerdo con investigaciones científicas, los orígenes del chile habanero, se encuentra en la zona que comprende desde de las tierras bajas de la cuenca Amazónica y de ahí se dispersó a Perú durante la época prehispánica. La distribución también se dirigió hacia la cuenca del Orinoco (ubicada actualmente en territorios de Colombia y Venezuela) hacia Guyana, Surinam, la Guyana Francesa y las Antillas del Caribe. Fue introducido en Cuba, aunque en la isla no se siembra ni se consume. De ahí se cree que fue traído a la Península de Yucatán. Esta hipótesis se refuerza al comprobar que *C. chinense* Jacq. es el único chile que no tiene nombre maya, a diferencia de otros.

El chile habanero es una de las variedades con mayor intensidad de sabor picante en todo el género *Capsicum*. Este chile se encuentra distribuido en toda la península de Yucatán, donde se observan

diferentes formas, colores y tamaños del fruto. Como cultivo, tiene gran importancia económica para los productores de hortalizas en este estado ocupando el segundo lugar, después del cultivo del tomate, en cuanto a superficie cultivada.

El *Capsicum chinense* Jacq. es una de las cinco especies domesticadas de chiles o ajíes, incluye el chile habanero epíteto que le otorgó Nikolaus Joseph von Jacquin (1727-1817), un botánico neerlandés, que erróneamente nombró la especie en 1776, porque creía que se originó en China.

Los capsaicinoides son compuestos fenólicos, amidas derivadas de ácidos grasos, que tienen entre nueve y 11 átomos de carbono. Como ya se dijo, son responsables del picor de algunos chiles.

El Chile habanero es considerado el más picante del mundo, una sola porción de habaneros tiene 128 miligramos de potasio, es alto en vitamina C, tiene un alto contenido de capsaicina, antiinflamatorio natural que puede ayudar a tratar la artritis y dolores de cabeza, ayuda a regular los niveles de insulina, por lo que puede ayudar a prevenir la diabetes.

La capsaicina, el principal capsaicinoide, estimula la membrana mucosa del estómago, incrementando la secreción salival y la peristalsis (contracciones del intestino que hacen avanzar el alimento), lo que estimula el apetito. Además, los chiles picantes intensifican la secreción nasal y lagrimal, así también como la de los jugos gástricos. Asimismo, la capsaicina tiene un efecto antiinflamatorio y contrairritante. Existen productos farmacéuticos hechos a base de extracto de chile habanero que sirven para aliviar dolores musculares.

También se usa en ungüentos, lociones y cremas para tratar externamente problemas de dolor crónico relacionado con artritis, gota, neuralgias y cicatrices quirúrgicas. Del chile habanero se extraen oleorresinas, cuya aplicación, además de la industria alimentaria, se extiende a la industria química para la elaboración de pinturas y barnices, gases lacrimógenos, etc. También se utiliza en la industria armamentística, la tabacalera, de cosmética, entre otras



El análisis de la cadena de valor es importante porque las ventajas competitivas se crean a partir de la diferenciación del producto y de la reducción de costos. Para lograr obtener dichas ventajas es necesario el uso de modernas tecnologías, la innovación y los factores especializados

Entre los “desafíos del siglo XXI”, entre los que se incluyeron temas tales como la seguridad alimentaria, el comercio de recursos naturales y sus repercusiones en el medio ambiente y el “fenómeno de las cadenas de suministro mundiales”. En este aspecto, la OMC reconoce que las características del comercio internacional han cambiado sustantivamente en las últimas dos décadas, produciéndose una brecha cada vez mayor entre las normas comerciales vigentes y la realidad del siglo XXI, por lo que la OMC ve la necesidad de examinar de qué manera ella debería adaptarse a estos nuevos desafíos.

La OMC prestó especial atención a la discusión del “fenómeno de las cadenas de suministro mundiales” o “cadenas de valor mundiales”, convocando a tal efecto un “panel de alto nivel”. Paralelamente, esta cuestión emergió de manera independiente y transversal en varias de las sesiones destinadas a discutir otros temas.

El surgimiento de los sistemas internacionales de producción integrada o redes globales de producción, denominados frecuentemente como “cadenas globales de producción” o “cadenas globales de valor”, está asociado a la llamada “segunda desagregación” de la globalización.

Esta temática ha tomado un rol protagónico en la agenda de distintas instituciones como la UNCTAD y la OCDE. Caracterizada por los rápidos avances de las tecnologías de la información y las comunicaciones, los menores costos de transporte, la liberalización del comercio y el auge de la inversión extranjera directa. Estos factores han hecho rentable la combinación de recursos de diferentes países a fin de producir un bien.

De esta manera, las filiales de las empresas transnacionales, que anteriormente operaban geográficamente dispersas, pero con producción autocontenida, se transformaron en redes de producción y distribución, integradas principalmente en el ámbito regional.

Algunas economías emergentes consideran la inserción en las cadenas globales de producción como un elemento importante de su estrategia de desarrollo, particularmente en relación al proceso de industrialización que podría llevar aparejado. La posibilidad de capturar las ganancias de esta estrategia depende de varios aspectos. El primero de ellos es la ubicación de la etapa de producción a desarrollarse en el país dentro de la cadena, siendo que las actividades aguas arriba generan mayor valor agregado. El segundo factor reside en el tipo de producto y la tecnología y capacitación de la mano de obra requerida para la tarea de producción.

La inserción en estas cadenas permite que muchos países en desarrollo puedan generar un nuevo patrón de industrialización, dado que así logran especializarse en ciertas tareas o actividades manufactureras, sin la necesidad de tener constituidas bases industriales profundas y diversificadas, característica tradicionalmente necesaria en otros modelos de desarrollo. Sin embargo, la obtención de beneficios depende crucialmente del tipo de producto, ubicación de la etapa productiva dentro de la cadena y del tipo de gobernanza o liderazgo que presente.

La Empresa Agroindustrial Ceballos, con sede en Ciego de Ávila, un emporio productivo estatal que tiene una diversificada cartera agrícola. Desde que en 2016 la empresa comenzó la cosecha de chile habanero han vendido unas 100 toneladas a Holanda, Francia y Canadá, naciones donde hay grandes concentraciones de emigrados cuya culinaria tradicional demanda del chile habanero, considerado uno de los más picantes del mundo.



Fuente:

Bianchi, E., Szpak C. 2013. Cadenas Globales de Producción: implicancias para el comercio internacional y su gobernanza. Disponible en <http://catedraomc.flacso.org.ar/>

Borges-Gómez, Lizette, Cervantes Cárdenas, Libnih, Ruiz Novelo, Juan, Soria Fregoso, Manuel, Reyes Oregel, Vicente, & Villanueva Couoh, Eduardo. (2010). Capsaicinoides en chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq.) bajo diferentes condiciones de humedad y nutrición. *Terra Latinoamericana*, 28(1), 35-41.

Recuperado en 21 de abril de 2021, de

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-

[57792010000100004&lng=es&tling=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-57792010000100004&lng=es&tling=es).

Castillo-Aguilar, C. de la C. (2018). PRODUCCIÓN DE PLANTA DE CHILE HABANERO (*Capsicum chinense* Jacq.). *Agro Productividad*, 8(4). Recuperado a partir de <http://revista-agroproductividad.org/index.php/agroproductividad/article/view/676>

Cava Jiménez, J. A, Millán Vásquez de la Torre, M. G., Hernández Rojas, R. 2019. Sustainability.

Comisión Económica para América Latina y el Caribe. Cadenas de Valor: 2016

A. Flores Novelo, O. Jiménez Díez, A. Eastmond. 2008. Análisis comparativo de la estructura de los canales de distribución de chile habanero y miel en Yucatán:

Yamano (2012), International Comparative Evidence on Global Value Chains, OECD Science, Technology and Industry Working Papers, 2012/03, OECD Publishing (<http://dx.doi.org/10.1787/5k9bb2vcwv5j-en>) y UNCTAD (2013), Global Value Chains and Development.

Zapata-Aguilar, José Apolinar. Pérez-Akaki, Pablo. Moo-Novelos, Carlos Antonio. 2019. Análisis de la cadena de comercialización del chile habanero de Yucatán y su denominación de origen. *Revista CEA*. En: <https://doi.org/10.22430/24223182.1406>

Zelicovich, Julieta. (2019). Acuerdos comerciales profundos y cadenas globales de valor: el caso de Chile, Colombia y Brasil. *Apuntes del Cenes*. 38. 10.19053/01203053.v38.n68.2019.8808.

Confeccionado por:

**Centro de Documentación
IIIA**

yenny@iiaa.edu.cu