



Nombre de la especie:

- **Común:** Ají común, pimiento, pimentao.
- **Científico:** *Capsicum annuum L.*

Familia a la que pertenece: Solanaceae.

Parte utilizada: Frutos.

Descripción botánica: Hierba de tallos bifurcados y flexuosos, de altura variable en dependencia del cultivar. Hojas membranosas, alternas, estrechadas tanto hacia la base como hacia el ápice, pecioladas. Flores de corola regular, blancas, con 5 lóbulos, solitarias o en pequeños grupos axilares. Fruto carnoso de superficie lisa y color, forma y tamaño variable según cultivar¹

Hábitat y Distribución geográfica: Natural de regiones tropicales y subtropicales de América. Introducida en Europa después del 1492, desde donde se ha extendido por el resto del mundo de clima templado o tropical. Ocasionalmente cultivado a pequeña escala. En general las variedades picantes, útiles medicinalmente, son mucho menos frecuentes que las variedades dulces comestibles²

Parámetros agrotécnicos³: Indicador por 1 millar de Fito Kg: 3; Formas de propagación: Semillas; Época de siembra: Sept – nov; Distancia de plantación: 0.8 a 1.0 x 0.5 a 0.7 m., Ciclo vegetativo: 90 a 120 días; Cantidad de semillas: 0.3 kg/ha; Población: 20300 a 25 300 planta; Cosecha: De 8 a 12 recolecciones por ciclo, Rendimiento: 2000 a 5 000 kg/ha.

La maduración de los frutos está en dependencia de la variedad o cultivar. Utilizar preferentemente suelos de capa vegetal profunda y rica en materia orgánica. Tolera cierto grado de acidez. Cuando el pH es mayor de 6 es necesario encalar. Realizar semilleros para posterior trasplante de las posturas. Para la mayoría de las variedades plantar entre septiembre y febrero. Utilizar distancias de 70x15, 70x20, 140x30, 140x140 o 140x45 cm².

Composición química: Presenta capsacionoides (CAPS, compuestos similares a la piperidina). El derivado fenólico mayoritario es la capsaicina. La planta presenta, además, ácido ascórbico, ácido hidroxibenzoico y ácido hidroxicinámico^{2,4,5}.

Usos: El fruto de *Capsicum annuum* constituye un alimento de consumo humano relativamente extendido⁶.

Los frutos son usados externamente como revulsivos y en forma de ungüentos y emplastos para el tratamiento de lumbagos y neuralgias, Las preparaciones de capsicum han sido usadas como rubefacientes⁶.

Actividades Farmacológicas demostradas: Analgésica, antiinflamatoria, anestésica, antibacteriana, antiséptica, antipsoriática, antioxidante, astringente^{7,8}

Toxicidad: En uso tópico, se debe de emplear con suma precaución debido a la posibilidad de aparición de efectos secundarios: irritación de piel y mucosas, llegando a ser vesicante. Evitar el contacto con las mucosas tras su aplicación⁹.

Por vía interna, no sobrepasar las dosis indicadas: En dosis mayores puede provocar hipotermia y síntomas similares a los del shock anafiláctico.

Reacciones Adversas y Contraindicaciones: En personas hipersensibles. No utilizar en heridas y daños de la piel. Las hojas y corteza de cápsico han sido reportadas como agentes útero-estimulantes en animales de experimentación, debiéndose evitar la administración de productos o extractos de estas partes de la planta durante el embarazo. En cambio no existirían problemas con el consumo del fruto. Se desconoce si los capsaicinoides pasan a leche materna, por lo que se recomienda cautela a la hora de su consumo durante este período. Puede producir irritaciones en la piel. Evitar su uso prolongado. No usar por más de dos días y descansar 14 días antes de repetir tratamiento. No usar en niños menores de 2 años^{10, 11}

Interacciones con alimentos o medicamentos: No se señalan

Bibliografía:

1. Roig, J.T.: Plantas medicinales, aromáticas o venenosas de Cuba. La Habana. Ed. Ciencia y Técnica, 1988: 1125.
2. Fitomed. <http://www.sld.cu/servicios/medicamentos>
3. Cuba. Ministerio de la Agricultura. Instructivo técnico del cultivo del pimiento. La Habana: Dirección Nacional de Cultivos Varios, 1979:25.
4. Handbook of herbs and spices Edited by K. V. Peter Published in North and South America by CRC Press LLC. 2000.
5. Khare C.P. Indian Medicinal Plants. 2007. Springer.
6. Farmacopea Vegetal Caribeña. TRAMIL 2da Ed. L. Germosen-Robineau, 2005
7. Khare C.P. Indian Medicinal Plants. 2007. Springer.
8. Handbook of herbs and spices Edited by K. V. Peter Published in North and South America by CRC Press LLC. 2000.
9. Bernstein J.: Capsaicin in dermatologic disease. Semin. Dermatol. N° 17, pp. 304-309. (1988).
10. Williams S.; Clark R. and Dunford J.: Contact dermatitis associated with capsaicin: Hunan Hand Syndrome. Annals of Emergency Medicine. Vol. 25, n° 5, pp. 713-5. (1995).
11. Mitchell J. & Rook A.: Botanical dermatology. Plant and plants products injurious to the skin. Vancouver, Greengrass, 1979.