

AJÍES NATIVOS DEL PERÚ



LOS PRINCIPALES AJÍES DEL PERÚ



Todos conocemos los ajíes amarillo, panca, mirasol, limo y rocoto, pero hay muchos más:

¿Sabías que el Perú es el país con la mayor diversidad de ajíes cultivados del mundo?

Estos son los más frecuentes en huertos, chacras, mercados y restaurantes:

NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE COMÚN
Ajíes de la costa norte y el norte chico > clima árido, con riego	
<i>Capsicum chinense</i>	limos (incluyendo miscucho, picante, bola), mochero, armaucho
<i>Capsicum baccatum</i>	cacho de cabra, verde o largo
<i>Capsicum annum</i>	cerezo (redondo y cónico)
Ajíes costeños de producción intensiva > clima árido, con riego	
<i>Capsicum baccatum</i>	amarillo (escabeche, paca), mirasol
<i>Capsicum chinense</i>	panca
Ajíes amazónicos > clima tropical húmedo	
<i>Capsicum chinense</i>	charapitas y charapones, dulce, pucunucho
<i>Capsicum baccatum</i>	ayuyo, challuaruro
<i>Capsicum frutescens</i>	malagueta o pipí de mono
Ajíes andinos > sierra abrigada y selva alta, con lluvia y riego	
<i>Capsicum pubescens</i>	rocotos (serranos, de huerta, de selva central)
Otros ajíes > los ajíes crecen en todo el país, excepto en las alturas más frías	
cebichero, chico, chinto, chuncho, colorado, común, de montaña, de suegra, especial, inguiri, macusari, ojo de pescado, paringo, pillis, pipí de mono (costeño), regional, shiushín, trueno, uña de gavilán y muchos ajíes más.	

CONSERVANDO Y PROMOVRIENDO LOS AJÍES NATIVOS

El proyecto Capsicum de la UNALM busca profundizar los conocimientos acerca de los ajíes nativos del Perú para apoyar su conservación y el desarrollo de cadenas de valor que acerquen a los pequeños productores que los conservan y a los consumidores del Perú y el mundo. Nuestras líneas de investigación y trabajo son las siguientes:

DIVERSIDAD

Colección de germoplasma de más de **300 ajíes** de todo el país, principalmente amazónicos y de la costa norte, que se siembra todos los años en La Molina. **Estudios** morfológicos, etnobotánicos y genéticos. Selección de **ajíes promisorios** luego de evaluaciones de campo en diversas localidades del país. Producción de **semilla** con métodos orgánicos en jaulas de exclusión de polinizadores. Toda la semilla que se proporciona es de **distribución libre** y exige el compromiso de no restringir su uso y el de sus derivados a través de patentes, derechos, licencias u otros medios.

PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Investigamos la **práctica agroecológica** como alternativa sostenible para la promoción de los ajíes nativos en la pequeña agricultura y para reducir el **impacto** causado por el abuso de plaguicidas en los ajíes de producción intensiva.

APTITUD AGROINDUSTRIAL Y CULINARIA

Análisis físico-químicos en **laboratorio** determinan parámetros como pungencia (pícor), valor nutricional, compuestos aromáticos, capacidad antioxidante y muchos más. Pruebas piloto en laboratorio y con pequeñas **empresas** exploran el potencial **agroindustrial**. Evaluaciones culinarias y **promoción gastronómica** con cocineros y escuelas de gastronomía. Diagnósticos productivos y de **mercado** y apoyo al desarrollo de marcas colectivas y denominaciones de origen. Participamos en la **alianza cocinero-campesino** y en el movimiento Slowfood.

PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

El Punto de Ají es una serie de manuales y folletos. Con la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) y otras instituciones se produjo el libro **Ajíes peruanos, sazón para el mundo**. Se trabaja en el **catálogo** de ajíes del Perú. Con la alianza *Juntos para Transformar* de Gastón Acurio y Telefónica se ha producido un video corto. Los **jóvenes** participan a través de tesis de pregrado y posgrado, prácticas de estudiantes y la investigación participativa con el Colectivo Ayni y el proyecto agroecológico El Refugio, en el valle de Mala.

› Las manos de un agricultor de Virú, La Libertad sostienen las flores de sus ajíes (*C. chinense* a la izquierda, *C. baccatum* a la derecha).



Proyecto Capsicum
Programa de Hortalizas

Programa VLIR-UNALM Cadenas de valor
Universidad Nacional Agraria La Molina
Apartado 12-056 La Molina, Lima 12, Perú
Teléfono: (01) 3485796
www.lamolina.edu.pe/hortalizas
ajiesdelperu@lamolina.edu.pe

Los investigadores de la UNALM trabajan en estas dependencias:

- › Facultad de Agronomía
- › Facultad de Industrias Alimentarias
- › Instituto de Biotecnología
- › Instituto de Bioquímica y Biología Molecular
- › Facultad de Economía
- › Universidad Católica de Lovaina, Bélgica (KUL).



el huerto

vliruos
SHARING MINDS, CHANGING LIVES