



La base de datos única  
incluiría unas 400 especies

**FUSIONARÁN  
COLECCIONES DE**

# **AJÍES NATIVOS DE INIA Y UNALM**

El Ing. Roberto Ugás, profesor del programa de hortalizas de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), explica en qué consiste el proyecto que promete presentar al mundo un catálogo de todos los ajíes nativos identificados del Perú. Además, detalla el avance del estudio de 20 accesiones promisorias en cinco zonas de la costa peruana.



1. Chico.
2. Cerezo redondo.
3. Dulce morado.
4. Miscucho 85.
5. Challuaruro.
6. Miscucho 69.
7. Miscucho 86.
8. Cerezo triangular.
9. Cacho de cabra amarillo
10. Picante.
11. Bola.
12. Amarillo de Chachapoyas.
13. Cacho de cabra rojo
14. Limo.
15. Arnaucho.
16. Escabeche rojo.

*Nota: los tamaños no son proporcionales a los originales.*

**E**l ingeniero Roberto Ugás es un apasionado de los ajíes y en los últimos seis años ha logrado recuperar al menos 300 accesiones de estos capsicum de la costa y la amazonía peruana. Los preserva en el huerto de la casa de estudios donde es profesor, la UNALM. Cuando lo visitamos, a mediados de abril pasado, algunos florecían, otros acababan o estaban por ser cosechados. Siempre activo, el prestigioso académico integra el Programa de Hortalizas de la universidad, un espacio que tiene casi cuatro décadas y que promete dejar huella en el país. Se han fijado la meta de presentar en 2018 el primer catálogo de ajíes nativos del Perú. Será un trabajo mancomunado con el Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA), ya que la idea es fusionar las colecciones de ajíes que ambos atesoran.

#### —¿Cómo surgió la idea de fusionar ambas colecciones?

—Es un nuevo proyecto, que surge con el apoyo del Programa Nacional de Innovación Agraria (PNIA). Va a permitir juntar las bases de datos de ajíes nativos, lo que nos ayudará a reducir los costos de conservación pues estamos seguros de que muchos de los

que nosotros tenemos ya seguramente los está evaluando el INIA y viceversa. Entonces, no valdría la pena hacer doble esfuerzo.

#### —¿Qué significa hacer una sola base?

—Vamos a juntar la información para determinar qué ajíes se están repitiendo y así poder determinar cuál es el número de accesiones originales que tenemos de los recursos genéticos y publicar el primer catálogo de ajíes nativos.

#### —¿Cuál será el valor comercial del catálogo?

Además de permitir ayudar a establecer una línea de base, también podrá ser reconocido por los usuarios potenciales, como agricultores, procesadores y cocineros y servirá para sensibilizar a la opinión pública y a

los consumidores. Les enseñará que, así como pueden comer los dos o tres sabores que existen en el mercado, podrían comer 20 o 30 si quisieran. De tal manera el consumidor se convierte en un agente de la conservación porque lo que no se demanda no se conserva en campo. Finalmente, nos interesa que esta diversidad sea conocida a nivel mundial, porque cuando uno habla de ajíes automáticamente se nos viene a la mente México, donde la cultura del ají es fuerte, a pesar de que nosotros poseemos mayor diversidad de lo que tienen los charros. Por ello, nos interesa que PROMPERU conozca también ese catálogo para difusión.

#### —¿Cuántas accesiones incluiría?

—Nosotros tenemos 300 y el INIA tiene 300 más, entre las que también hay

## S/. 600 mil invertirá el Programa Nacional de Innovación Agraria (PNIA) en la ejecución de la primera base de datos de ajíes nativos del Perú



Ing. Roberto Ugás.



**APE Pimental** ha provisto semillas y frutos a la Universidad Cayetano Heredia y al Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) para estudiar las propiedades medicinales de los ajíes nativos.

#### HISTORIA MILENARIA

Se cree que el territorio que hoy abarca **Bolivia** es el centro de origen de los ajíes, ya que allí se ha registrado el mayor número de especies silvestres del mundo, cuenta Ugás.

**Perú** también está considerado centro de origen, pero el número de especies silvestres es menor. **La gran diversidad** de especies existentes en nuestro país es el resultado de su **crucamiento a lo largo de la historia**. Los primeros restos de ajíes registrados por arqueólogos datan de hace **7000 años**. Se hallaron en restos de comida ubicados en los dientes de momias prehispánicas.

variedades de rocoto. Por eso, juntando las variedades que tienen ellos y nosotros haremos una sola base de datos. Separaremos los que estén duplicados y nos quedaremos con los originales. Yo estimo que serían unas 400 especies las que entrarían en el catálogo.

#### AJÍES Y TRANSGÉNICOS

El entrevistado explica que un valor fundamental de este trabajo es mantener un registro, porque lo que no se conoce no se puede sembrar ni conservar. Por eso lo primero es determinar cuántos ajíes tenemos y dónde están. En esto también está ayudando el Ministerio del Ambiente (Minam) porque es la autoridad que establece las líneas de base para la biodiversidad en el marco de la Ley de Moratoria contra los organismos genéticamente modificados. El ají es uno de los 10 cultivos seleccionados por el Minam para evaluar cuán expuesta estaría su biodiversidad a los OGM.

En diciembre de 2011, el Congreso de la República del Perú promulgó La ley 29811, que establece la moratoria por diez años al ingreso y producción de organismos vivos modificados (OVM, también conocidos como OGM, dentro de los cuales se incluyen los transgénicos) al territorio nacional por 10 años. Su reglamento fue probado al año siguiente.

#### —¿Afectarían los OGM a los ajíes?

—En el mundo todavía no hay ajíes comerciales transgénicos. Pero sí es una preocupación que debemos tener, porque habiendo ajíes silvestres y sabiendo que la mayoría de los transgénicos está hecha para resistir al glifosato, alguna de estas plantas silvestres de ají o tomate se podrían convertir en malezas al cruzarse con transgénicos y ocasionalmente adquirir resistencia a ese herbicida, que es el más usado del mundo. Esa podría ser una de las principales preocupaciones en un país megadiverso como Perú.

El especialista profundiza su opinión al respecto:

—Hay otras preocupaciones sobre si al Perú le conviene o no abrir las puertas a los transgénicos. Personalmente creo que no es nece-

## PARA REDUCIR EL ERROR ESTADÍSTICO

“Cada ají se siembra en una parcela de por lo menos tres líneas y cada variedad se repite cuatro veces al azar en diferentes lugares de esa parcela”, explica Ugás, y precisa que el método se denomina “DBCA” (diseño de bloques completamente al azar). Bajo este esquema, se reduce el error estadístico que podría suponer instalar cada especie de ají junta.

sario en el sector de la pequeña agricultura, como en el tema de los ajíes. No estaría de acuerdo que el país abra sus puertas a una tecnología que mayoritariamente viene de afuera y viene además con derechos de propiedad intelectual muy fuertes, que van de la mano con el uso indiscriminado de productos químicos.

#### EXPLORAN EL POTENCIAL DE MERCADO DE 20 AJÍES SELECCIONADOS

Hace tres años Ugás lidera el estudio de megadiversidad de capsicum nativos del Perú, que investiga el potencial comercial del 20 ajíes nativos promisorios (ver lista). Se trata de una pesquisa que busca inicialmente identificar las aptitudes agronómicas de cada accesión, enfocándose en los factores de picor, color y resistencia a problemas fitosanitarios. Los ensayos se están realizando en Casma, el huerto de la UNALM en Lima, el Instituto Regional de Desarrollo de la Costa de la UNALM en Cañete, Mala y Chincha en campos manejados de forma orgánica y convencional. ¿Por qué convencional? “No estamos abocados solo a lo orgánico, pero es nuestro objetivo principal porque trabajamos con materiales de pequeños productores. Pero si hay empresas que quieren producir, magnífico”, dice.

La resistencia a marchitez (*Fusarium oxysporum*) en sistemas de cultivos orgánicos es una de las características que buscan lograr en estos ajíes. La enfermedad hace que la planta colapse. “Nos interesa que estos ajíes nativos con método de producción orgánica puedan servir para que los pequeños productores se diferencien en los mercados. Porque para un pequeño productor sembrar ajíes panca, rocoto o ají amarillo es competir con empresas grandes”.

Aunque aún no han sido publicados, los resultados preliminares de rendimiento son alentadores, según Ugás. “Tenemos ajíes nativos que producen hasta 20 toneladas por hectárea” (t/ha), apunta y contrasta que el rendimiento del ají escabeche convencional (que junto al panca y amarillo, es el más consumido en Perú) asciende a 30 t/ha. “El que no hayan pasado por proceso de mejoramiento genético y que puedan producir 20 t/ha nos habla de un potencial importante”, resalta el ingeniero.

“Hay que tomar en cuenta que algunos ajíes nativos ya están llegando a los mercados internacionales. El consumo de salsas picantes en Estados Unidos ha sobrepasado enormemente a su producción propia. En ese país



Módulo de semilleros en casa malla, de APE Pimetal. El presidente de la organización, Silverio Trejo, asegura que solo exportarían ajíes nativos procesados. “Tenemos que cuidar la semilla como germoplasma”, advierte, en relación al tráfico de material genético.



Planta procesadora y presentación de los productos de la Asociación de Productores Ecológicos El Pimental, en la Amazonía. Pucallpa es su mercado principal, pero exportar está en sus planes. Actualmente conversan con representantes del movimiento Slow Food de Italia para evaluar la posibilidad de enviar muestras a ese destino.



el ají, a pesar de que la gente piensa que no, hay una tradición de consumo de picante fuerte, sobre todo en el sur. Es un mercado importante. Creemos que varios de estos ajíes pueden diversificar la oferta exportadora”, sostiene.

El próximo paso de la investigación es profundizar los estudios de mercado a través de colaboraciones institucionales con empresas procesadoras y restaurantes. Actualmente

proveen con algunas de las veinte especies a los locales del reconocido empresario gastronómico Gastón Acurio y a la firma Apimás, que fabrica salsas de ají nativo para el mercado inglés. “Diversificar nuestro consumo también significa rescatar ese gusto por la diversidad”, remata el ingeniero.

#### EXPERIENCIA PRODUCTIVA EN LA AMAZONÍA

La Asociación de Productores Ecológicos El

Pimental (APE Pimental) desde hace diez años cultiva diez especies de ajíes nativos en Pucallpa (ver fotos). En efecto, los 28 agricultores que la integran han logrado desarrollar una técnica de manejo y desde hace dos años obtienen su propia semilla, material con el que también proveen a Ugás.

“A veces por descuidar la polinización, no se generaba la semilla original. Ahora hemos optado por hacer un semillero en casa malla de media hectárea. Luego, distribuimos las semillas a cada socio”, dice Silverio Trejo, presidente de la asociación.

Siembran cada cuatro meses, con rotación de por medio con frijoles o yuca. La propagación la efectúan en almácigo, con sustrato enriquecido con biol y compost propio. Cada agricultor siembra entre 100 y 200 plantas de cada ecotipo de ají nativo, con los que abastecen su planta procesadora de encurtidos, deshidratados y envasados.

Además, como asociación, cuentan con 1 ha de ají charapita, con un rendimiento de 2 toneladas por campaña. Aunque están orientados al mercado local pucallpino (con precios que oscilan de S/1/kg en verano a S/1.5 en invierno), prevén certificar su planta con el sello HACCP para poder vender en supermercados en Lima y exportar. **Ra**

**ADEX**

Presenta:

# 23<sup>rd</sup> INTERNATIONAL PEPPER CONFERENCE PERU 2016

Trujillo, Peru

del 15 al 17 de junio de 2016

Para mayor información:

Telf.: 618-3333 Anex. 4218

Email: [contact@capsicum.com.pe](mailto:contact@capsicum.com.pe)

<https://pepper2016.capsicum.com.pe>

