

El Ají

una visión interdisciplinaria



Diferentes
perspectivas
de este alimento
que unen a América

Editoras

Sandra Patricia Cote Daza

Diana Cristina Moncayo Martínez

Colección
INVESTIGACIÓN



LOS LIBERTADORES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Acreditación Institucional en Alta Calidad



LOS LIBERTADORES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Acreditación Institucional en Alta Calidad

El Ají, una visión interdisciplinaria

Diferentes perspectivas de este
alimento que unen a América

Sandra Patricia Cote Daza
Diana Cristina Moncayo Martínez
Editoras



LOS LIBERTADORES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Acreditación Institucional en Alta Calidad

Catalogación en la Publicación Fundación Universitaria Los Libertadores

Cote Daza, Sandra Patricia.

El ají, una visión interdisciplinaria: diferentes perspectivas de este alimento que une a América / Sandra Patricia Cote, Diana Cristina Moncayo Martínez. Primera edición. -- Bogotá: Fundación Universitaria Los Libertadores, 2024

228 páginas; 24 cm
Incluye referencias Bibliográficas

ISBN 9789585478718 (impreso)
ISBN 9789585478725 (digital)

1. Ají - Producción - América Latina 2. Ají - Comercio - América Latina 3. Consumo de ají - América Latina 4. Turismo gastronómico - América Latina 5. Gastronomía - América Latina 6. Ají - Cultivo I. Moncayo Martínez, Diana Cristina, autora, editora II. Silva Barrera, Claudia Lucía, autora III. Cabrera Cortés, Luis Ricardo, autor IV. Palacios Magaña, Roberto Javier, autor V. Lazo Reátegui, José Luis, autor VI. Miranda Castro, Raquel del Pilar, autora VII. Reyes Gil, Rosa Eugenia, autora VIII. Velandia, Yency Marcela, autora IX. Torres Gómez, María del Pilar, autora.

CO-BoBN-a1135597

FULLBIBLIOTECA

Primera edición: Bogotá, marzo de 2024

© Fundación Universitaria Los Libertadores
Bogotá, D.C., Colombia.

Cra. 16 No. 63A-68 / Tel.: 601 254 47 50
www.ulibertadores.edu.co

Juan Manuel Linares Venegas
Presidente del Claustro

Ángela María Merchan Basabe
Rectora

Vladimir Ballesteros Ballesteros
Vicerrector Académico

María Angélica Cortés Montejo
Vicerrectoría de Proyección Social
y Relaciones Interinstitucionales

Carolina Iannini Uribe
Vicerrectoría Administrativa y Financiera

© *Sandra Patricia Cote Daza*
Diana Cristina Moncayo Martínez
Editoras

Sandra Patricia Cote Daza
Claudia Lucía Silva Barrera
Diana Cristina Moncayo Martínez
Luis Ricardo Cabrera Cortés
Roberto Javier Palacios Magaña
José Luis Lazo Reátegui
Raquel del Pilar Miranda Castro
Rosa Eugenia Reyes Gil
Yency Marcela Velandia
María del Pilar Torres Gómez
Liliana Patricia Carrillo Rodríguez
Carolay Mileydy Delgadillo Buitrago
Andrés Felipe Álvarez Romero
Jhonatan Bello Bahamón
Cristhian Camilo Jiménez Rodríguez
Autores

Brian Camilo Lara Merchán
Corrección de estilo

Precolombi EU, David Reyes
Diagramación

Heidy Lisbeth Giral Huertas
Coordinadora Editorial

Los autores declaran que esta investigación fue financiada por la Fundación Universitaria Los Libertadores en el marco de la Convocatoria de Investigaciones internas de la institución.

Los conceptos emitidos en esta publicación son responsabilidad expresa de sus autores y no comprometen de ninguna forma a la Institución. Se autoriza la reproducción del texto citando autor y fuente, únicamente con fines académicos. En caso distinto, se requiere solicitar autorización por escrito al editor.

Contenido

Introducción	15
Capítulo 1. Generalidades del cultivo de ají	17
<i>Carolay Mileydy Delgadillo Buitrago, Andrés Felipe Álvarez Romero, Claudia Lucia Silva Barrera y Sandra Patricia Cote Daza</i>	
Variedades del ají	19
Escala de Scoville	19
Referencias bibliográficas	22
Capítulo 2. Ají en Latinoamérica	25
<i>Carolay Mileydy Delgadillo Buitrago, Andrés Felipe Álvarez Romero, Claudia Lucia Silva Barrera y Sandra Patricia Cote Daza</i>	
Resumen	25
Introducción	26
2.1. Antecedentes investigativos	27
2.2. Historia del ají	29
2.3. Usos del ají en la medicina	32
2.3.1. Usos del ají en la industria cosmética	32
2.3.2. Usos del ají en la gastronomía latinoamericana	32
2.4. Reflexiones finales	35
Referencias Bibliográficas	41
Capítulo 3. México y Perú, una visión del ají	47
3.1. El chile seco; tradición y comercio en Izúcar de Matamoros, Puebla, México	47
<i>Luis Ricardo Cabrera Cortés</i>	
Resumen	47
Introducción	48
3.1.1. El consumo del chile desde la época prehispánica	51
3.1.2. El chile seco como patrimonio territorial	53

3.1.3. El día de mercado en Izúcar	57
3.1.4. La cadena de valor del chile seco	61
3.1.5. Reflexiones finales	64
Referencias bibliográficas	66
3.2. Importancia del ají en la comida callejera en México	67
<i>Roberto Javier Palacios Magaña</i>	
Resumen	68
3.2.1. Ají en la comida callejera en México	68
3.2.2. Reflexiones finales	71
Referencias Bibliográficas	71
3.3. Importancia del ají en la gastronomía peruana	72
<i>José Luis Lazo Reategui</i>	
Resumen	73
3.3.1. Importancia histórica del ají en el Perú	72
3.3.2. El ají en la actualidad	74
Referencias bibliográficas	79
Capítulo 4. Recorrido cultural y gastronómico del ají	81
<i>Raquel del Pilar Miranda Castro</i>	
Resumen	81
4.1. Recorrido cultural y gastronómico internacional del ají como referente para la formulación de estrategias turísticas en la región Sabana Centro de Cundinamarca	82
Introducción	82
4.1.1. Aprendizaje para Colombia a partir del recorrido geográfico cultural y gastronómico del ají en contextos internacionales	86
4.1.2. Hablan los expertos en Colombia	90
4.1.3. Apuesta Sugerida	93
4.1.4. Reflexiones finales	94
Referencias bibliográficas	95
Capítulo 5. Ají en Colombia	99
<i>Carolay Mileydy Delgadillo Buitrago,</i> <i>Sandra Patricia Cote Daza</i> <i>y Claudia Lucía Silva Barrera</i>	
Resumen	99
Introducción	100

5.1. Región Amazonía	105
5.1.1. Amazonas	105
5.1.2. Putumayo	106
5.2. Región Orinoquía	106
5.2.1. Meta	106
5.2.2. Arauca	108
5.3. Región Caribe	108
5.3.1. Cesar	108
5.3.2. Magdalena	109
5.3.3. Atlántico	109
5.3.4. Bolívar	109
5.3.5. La Guajira	110
5.3.6. Córdoba	110
5.4. Región Pacífica	110
5.4.1. Nariño	111
5.4.2. Valle del Cauca	111
5.4.3. Cauca	112
5.4.4. Chocó	112
5.5. Región Andina	113
5.5.1. Caldas	113
5.5.2. Antioquia	113
5.5.3. Risaralda	113
5.5.4. Quindío	114
5.5.5. Cundinamarca	114
5.5.6. Santander	115
5.6. Región Insular	115
5.6.1. San Andrés y Providencia	115
Reflexiones finales	116
Referencias bibliográficas	116

Capítulo 6. Logística en la cadena productiva del ají 119

*Jhonatan Bello Bahamon,
Cristhian Camilo Jiménez Rodríguez, Sandra
Patricia Cote Daza
y Claudia Lucia Silva Barrera*

Resumen	119
6.1. Logística de la cadena del ají	120
6.1.1. Tipos y referencias de ajíes encontrados en el mercado actual	120

6.1.2. Comercio interno del ají en Colombia	121
6.2. Logística en el transporte de ají en Colombia	
transporte de ají por vía aérea	124
6.2.1. Tipos de productos perecederos	124
6.2.2. Transporte fluvial y marítimo de ají como perecedero	128
6.2.3. Transporte terrestre	129
6.2.4. Inocuidad de alimentos aplicables al transporte	130
6.3. Cadena productiva del ají	130
6.3.1. Riesgos durante la cadena productiva del ají	131
6.3.2. Comercio exterior del ají	132
6.4. Reflexiones finales	133
Referencias bibliográficas	134
Capítulo 7. Economía circular alrededor del ají	137
<i>Rosa Eugenia Reyes Gil</i>	
Resumen	137
7.1. Desarrollo sostenible y economía circular	138
7.1.1. Políticas públicas relacionadas con la Economía circular en Colombia	140
7.1.2. La Economía circular y la industria alimentaria	142
7.1.3. La Economía circular y el ají	144
7.2. Reflexiones finales	149
Referencias Bibliográficas	150
Capítulo 8. Desarrollo de nuevos productos a partir del ají (<i>Capsicum annuum</i>) y el balú (<i>Erythrina edulis</i>)	153
<i>Liliana Patricia Carrillo Rodríguez, Sandra Patricia Cote Daza, Diana Cristina Moncayo Martínez y Claudia Lucía Silva Barrera</i>	
Resumen	153
8.1. Tendencias en el consumo del ají	154
8.1.1. Productos elaborados a partir del ají	155
8.1.2. Productos existentes y derivados a nivel Latinoamérica	157
8.2. Desarrollo de nuevos productos alimenticios	163
8.2.1. Condiciones de los productos alimenticios en Colombia	163

8.3. Desarrollo de productos a base de balú y ají	164
8.3.1. Evaluación de la oferta de producto en Bogotá	164
8.3.2. Materias primas utilizadas	164
8.3.3. Metodología para la obtención de tres productos a base de balú y ají	169
8.4. Resultados	172
8.4.4. Oferta de productos obtenidos con ají en la ciudad de Bogotá–Producción Industrial	172
8.4.5. Producción Artesanal	175
8.4.6. Desarrollo de tres prototipos de formulaciones a base de balú y ají	178
8.4.6.1. Desarrollo del prototipo de dulce de balú con ají	178
8.4.6.2. Desarrollo del prototipo de Hummus de balú con ají	183
8.4.6.3. Desarrollo del prototipo de balú refrito con ají	187
8.5. Reflexiones finales	193
Referencias bibliográficas	194

Capítulo 9. Turismo gastronómico: un recurso valioso para el desarrollo de productos turísticos a través del ají y otros ingredientes 199

*Yency Marcela Velandia
y María del Pilar Torres Gómez*

Resumen	199
Introducción	200
9.1. Recursos turísticos para la atraktividad del destino	202
9.1.1. El comportamiento del sector alimentos y bebidas	204
9.1.2. Importancia de los elementos identitarios en la Gastronomía Local	210
Rutas por los barrios tradicionales	212
Rutas por los distritos emergentes y territorios gastronomicos consolidados	212
9.2. Reflexiones finales	213
Referencias bibliográficas	214

Autores 219

Índice de figuras

Figura 1. Mercado del ají	20
Figura 2. Chile habanero	30
Figura 3. Ubicación del municipio de Izúcar de Matamoros, en el estado de Puebla, México	49
Figura 4. Parroquia Santa María de la Asunción y cúpula de la Casa Colorada, centro de Izúcar de Matamoros, Puebla	50
Figura 5. Tipos de chile seco producidos en Izúcar	56
Figura 6. Mercado Revolución o Mercado Nuevo, Izúcar de Matamoros, Puebla	59
Figura 7. Cultivo de ají Charapita	75
Figura 8. Tumbo (<i>Passiflora mollisima</i>)	77
Figura 9. <i>Capsicum annum</i> Apache	83
Figura 10. Perfil expertos grupo focal	91
Figura 11. Relación de preparaciones con ají por regiones en Colombia	104
Figura 12. Preparación de Taparasca	107
Figura 13. Preparaciones del ají de hierbas, de huevo y de aguacate en el departamento de Cundinamarca	114
Figura 14. Ají molecular producido por la empresa Bolab	122
Figura 15. Fruto del Balú	165
Figura 16. Flujograma de elaboración del puré de balú	169
Figura 17. Proceso para la obtención del puré de balú	179
Figura 18. Flujograma de elaboración dulce de balú con ají	180
Figura 19. Evaluación sensorial del dulce de balú con ají por panelistas semientrenados	181
Figura 20. Flujograma de elaboración hummus de balú con ají	184

Figura 21. Evaluación sensorial del hummus de balú por panelistas semientrenados	185
Figura 22. Flujograma de elaboración balú refrito con ají	188
Figura 23. Evaluación sensorial del balú refrito con ají por panelistas semientrenados	189
Figura 24. Procedimiento para la obtención de los productos a base de balú y ají	192
Figura 25. Población total encuesta gasto interno turístico en el primer trimestre cuatrienio 2019-2022	207
Figura 26. Población de visitantes cuatrienio 2019-2020 EGIT primer trimestre 2022	207
Figura 27. Gasto interno total de turistas – Gasto en alimentos y bebidas 2019-2022 EGIT primer trimestre 2022	208
Figura 28. Comparativo de gasto interno per cápita turista vs excursionista	209
Figura 29. Comparativo del gasto total interno del turista y el excursionista para el consumo de alimentos	210

Índice de tablas

Tabla 1. Taxonomía del <i>Capsicum Annuum</i> (ají)	18
Tabla 2. Variedades de ajíes disponibles en el ámbito comercial	21
Tabla 3. Escala de Scoville	22
Tabla 4. Nombres del ají en lengua chibcha	30
Tabla 5. Preparaciones representativas de la cultura del mundo a base de ají	36
Tabla 6. Izúcar: áreas, rutas y recursos turísticos	61
Tabla 7. Presentaciones del ají en establecimientos comerciales de Bogotá y zonas aledañas	121
Tabla 8. Variedades de ají comercializada por ubicación (Bogotá y municipios de Cundinamarca)	122
Tabla 9. Porcentaje de productos a base de ají encontrados en Bogotá zonas aledañas según el país de origen	123
Tabla 10. Marcas de ají con mayor cantidad de productos en el mercado de la zona de estudio	123
Tabla 11. Códigos especiales de manipulación de la IATA existentes	125
Tabla 12. Productos disponibles en el mercado latinoamericano a base de ají	159
Tabla 13. Composición nutricional de la semilla, cáscara y almidón de balú	166
Tabla 14. Productos disponibles en el mercado latinoamericano a base de ají	173
Tabla 15. Productos artesanales a base de ají existentes en el mercado	176
Tabla 16. Formulación del dulce de balú con ají	180

Tabla 17. Medias de los puntajes obtenidos por consumidores (n=80) usando una escala hedónica de 1 a 8 para la muestra de dulce de balú	182
Tabla 18. Caracterización fisicoquímica dulce de balú con ají	183
Tabla 19. Formulación del hummus de balú con ají	184
Tabla 20. Medias de los puntajes obtenidos por consumidores (n=80) usando una escala hedónica de 1 a 8 para la muestra de hummus de balú	186
Tabla 21. Caracterización fisicoquímica hummus de balú con ají	187
Tabla 22. Formulación del balú refrito con ají	188
Tabla 23. Medias de los puntajes obtenidos por consumidores (n=80) usando una escala hedónica de 1 a 8 para la muestra de balú refrito	190
Tabla 24. Caracterización fisicoquímica del producto de balú refrito con ají	191
Tabla 25. Número de personas que conforman el turismo interno en Colombia y distribución presupuestal de gasto	206

Introducción

El ají es un alimento que se consume ancestralmente y que tiene usos en la gastronomía, medicina, elementos culturales, entre otros. El uso de este alimento une a Colombia con varias naciones latinoamericanas. A partir del interés conjunto en conocer aspectos del ají distintos al de la gastronomía se plantea el presente libro, que se divide en cuatro partes y nueve capítulos.

Las generalidades del ají se exponen en la primera parte, seguido por la narración del ají en Latinoamérica en el capítulo 2, en donde se presentan las características de su uso según cada país; para luego pasar al capítulo 3, en donde expertos oriundos de México y Perú narran su visión de este alimento. El relato mexicano se hace a partir de una recopilación de escritos que identifican elementos antropológicos del mismo, reconociendo el papel de este alimento en las culturas indígenas antes de la llegada de los conquistadores y, a su vez, describe generalidades del cultivo, variedades antes de referirse a su uso en la industria cosmética, medicinal y gastronómica en diez países del continente. También se presenta una visión del ají desde México con una narrativa sobre la tradición y comercio en Izúcar, la importancia de este alimento en la comida callejera; finalmente, se relaciona el ají con anécdotas en la vida de los pobladores y en la gastronomía del Perú.

Entre los capítulos 4 y 8 se presenta el ají en Colombia. El primero de ellos presenta un recorrido cultural y gastronómico, formulando algunas estrategias turísticas para la región Sabana Centro. El Capítulo 5 recopila elementos históricos de su utilización en Colombia y las diversificaciones por regiones geográficas, identificadas en las preparaciones compiladas en el inventario de cocinas tradicionales del país, señalando el potencial de este alimento para las regiones de la Amazonía y la Orinoquía, además de los platos que contienen ají en otras regiones del país.

En el capítulo 6 se describe la logística en la cadena productiva del ají y su importancia para garantizar su comercialización y, por ende, salvaguardar

ciertas recetas típicas; allí se recrea la logística de su distribución, por ejemplo, que se transporta principalmente seco, y las diversas formas de su comercialización como alimento fresco o en productos como salsas, pulpas e innovaciones. En el Capítulo 7 se resalta la importancia de la sostenibilidad desde la economía circular, consolidando el marco normativo para Colombia y relacionando los aspectos necesarios para que las actividades de producción garanticen la perdurabilidad de su cultivo.

En el apartado final se hacen dos propuestas. La primera de ellas, en el capítulo 8, está relacionada con el desarrollo de tres productos a partir del ají y el balú, con el fin de presentar alternativas de procesamiento de estos alimentos; para esto se realizaron diversos prototipos que fueron testeados con panelistas semientrenados y algunos consumidores, al tiempo que se determinaron sus características fisicoquímicas. En el capítulo 9, se presenta la segunda propuesta que vincula el uso del ají en la especialización del producto turístico gastronómico de Bogotá, identificando las potencialidades de este.

CAPÍTULO 1



1. Generalidades del cultivo de ají

Carolay Mileydy Delgadillo Buitrago¹, Andrés Felipe Álvarez Romero²,
Claudia Lucia Silva Barrera³ y Sandra Patricia Cote Daza⁴
de la Fundación Universitaria Los Libertadores (Colombia)

De acuerdo con la clasificación de la producción de hortalizas de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, el ají hace parte del grupo de hortalizas de fruto comestible (FAO, 2011) que se cultiva como una hortaliza de ciclo de vida anual (Ugás et al., 2000). Con los cuidados del cultivo y tecnologías adecuadas su vida útil puede extenderse y, por tanto, está clasificada en la subcategoría de hortaliza “Perenne Delicada”.

Los ajíes y pimientos pertenecen al género *Capsicum* de la familia *Solanaceae*, un grupo bastante variado, donde también se encuentran los pimentones dulces y la páprika, así como diversos ajíes picantes cuyo género más cultivado a nivel mundial es el *Capsicum annuum*. Al ají se lo considera como un producto agrícola de alta demanda a nivel mundial por su uso

-
- 1 Estudiante Administración Turística y Hotelera por Ciclos Propedéuticos de la Fundación Universitaria Los Libertadores, cmdelgadillo@libertadores.edu.co
 - 2 Estudiante Administración Turística y Hotelera por Ciclos Propedéuticos de la Fundación Universitaria Los Libertadores, afalvarezr01@libertadores.edu.co
 - 3 Magíster en Dirección Estratégica y Administradora Hotelera y Turística. Docente investigadora Fundación Universitaria Los Libertadores. Área de estudio: Turismo y Gastronomía. Dirección correspondencia: Cra. 16 #63 A-68, Cundinamarca, Bogotá D.C., clsilvab@libertadores.edu.co.
 - 4 Magíster en Tecnología e Higiene de los Alimentos, Ingeniera de Alimentos y Especialista en Gerencia. Docente investigadora Fundación Universitaria Los Libertadores. Área de estudio: Turismo y Gastronomía. Dirección correspondencia: Cra. 16 #63a-68, Bogotá. spcoted@libertadores.edu.co

como especie en la gastronomía y en la fabricación de diversos productos del sector industrial debido a las características de sus aceites esenciales: aroma, sabor y principios activos. Es uno de los productos agrícolas con mayor demanda a nivel mundial que por las características de sus aceites esenciales le permiten, no solo su uso como una especie en la gastronomía sino también es utilizado en diferentes productos a nivel industrial. Se ha demostrado que proviene de países de la región tropical del Continente Americano como Bolivia, Brasil y Perú (Bedoya, 2016; Infernochilli, 2015). Para el cultivo es necesario una temperatura ambiente que oscile entre 18 °C y 29 °C, con suelos preferiblemente drenados y con pH entre 5.8 y 7.0 (cuando el pH es menor a 5.5 se debe aplicar cal para corregirlo); los cultivos requieren gran cantidad de luz, sobre todo durante el primer período de crecimiento después de la germinación (Infernochilli, 2015). Dentro de las partes de la planta de ají se encuentra la raíz, que, según el Centro Ecuménico de Promoción y Acción Social (CEDEPAS, s.f.) puede crecer entre 25 a 30 cm hacia abajo, y hacia los lados entre 30 a 60 cm. A su vez, en las ramas y el tallo, en el punto llamado cruz, le pueden crecer de dos a cuatro ramas, y estas cambian de forma dependiendo la variedad de ají, ayudando en el transporte de agua y nutrientes de las raíces y las hojas; estas últimas, al igual que las ramas y el tallo, tienen forma diferente dependiendo el tipo de *capsicum*.

Por su parte la flor, tiene un órgano reproductor femenino y masculino, razón por la cual son hermafroditas. El fruto tiene forma de cápsula y cuando madura cambia de tonalidad (CEDEPAS, s.f.). En la Tabla 1 se describe la taxonomía del fruto.

Tabla 1. Taxonomía del *Capsicum Annuum* (ají)

Reino	<i>Platae</i>
División:	<i>Magnoliophyta</i>
Clase:	<i>Magnoliopsida</i>
Orden:	<i>Sonales</i>
Familia:	<i>Sonaceae</i>
Género:	<i>Capsicum</i>
Especie:	<i>Annuum L.</i>
Nombre común:	Ají

Fuente: Yáñez (2013).

Con relación al mercado del ají a nivel mundial, un informe de Mordor Intelligent (s.f.) señala que la región comprendida entre Asia-Pacífico domina la producción, teniendo en cuenta que en el año 2021 India produjo y exportó el 21% de los chiles secos a nivel mundial. A su vez, se estima que al finalizar el 2023 el mercado de chiles secos será de USD 1.52 mil millones y se calcula un crecimiento de 134% para el año 2028. India continúa siendo el país más grande en producción, consumo y exportación, mientras que China, Estados Unidos y Tailandia son sus mayores importadores.

Variedades del ají

Existen más de 31 variedades de ajíes dentro de los cuales se destacan las especies *C. annum L.*, *C. baccatum L.*, *C. chinense Jacq.*, *C. frutescens L.*, y *C. pubescens* que han sido cultivadas y acondicionadas por el hombre para su producción en masa (Mongkolporn, 2021). En la Tabla 2 se presentan las generalidades de algunas de las variedades más comunes de ajíes en el ámbito comercial por sus características organolépticas y fisicoquímicas que permiten su comercialización como producto fresco y como producto procesado. Asimismo, en la Figura 1 se presenta una imagen en el mercado local del ají en diversas presentaciones y variedades.

Escala de Scoville

La capsaicina es un compuesto presente en todas las especies de *capsicum*. Se encuentra de manera natural en los frutos, aunque en distintas proporciones, y es el causante de la sensación de calor y quemazón al momento de ingerir chiles. Wilbour Scoville creó en 1912 la escala Scoville, que mide la variabilidad del picor en los distintos tipos de chile (Ordoñez y Valero, 2020). La Scoville Heat Units, SHU, es una escala de reconocimiento organoléptica también conocida como la escala del picante, y mide a través de sus unidades la pungencia de algunos elementos a partir de las unidades establecidas por Scoville: 0 es el valor más bajo y 15'000.000 es equivalente a comer capsaicina pura (Arellano, 2017). En la Tabla 3 se presentan algunos ejemplos de la clasificación en la escala de Scoville de algunos ajíes.

Figura 1. Mercado del aji



Nota: Registro propio.

Tabla 2. Variedades de Ajíes disponibles en el ámbito comercial

Variedad	Generalidades	Características del Cultivo
<i>Capsicum annuum</i> var. <i>Glabriusculum</i>	Comúnmente conocido como chiltepín, chiltepe, pimienta, chile, ají dulce, pimentón, morrón, etc.	Cultivado desde el Suroeste de Estado Unidos hasta Chile y el norte de Brasil.
<i>Capsicum chinense</i>	Comúnmente chile habanero, ají limo. Se utiliza para elaborar medicamentos, ungüentos, pinturas, barnices y gases lacrimógenos, como lo expone Meneses y Meneses y Garruña (2020).	Su crecimiento se ha concentrado fuertemente en la zona del Caribe, África y en menor medida en Sudamérica.
<i>Capsicum frutescens</i>	Comúnmente chile tabasco, ají chuncho, ají charapita, ají dulce, etc.	Se cultiva principalmente en América Central y del Sur, pero también en África y en Asia.
<i>Capsicum chacoense</i>	Variedad conocida como tova, covincho, ají putaparió, ají de la mala palabra, ají putamadre, ají cumbarí, ají del monte, quitucho, etc.	Es nativo de Sudamérica y se cultiva en las zonas de Paraguay y norte de Argentina, en la cuenca del Río de la Plata (Steve, 2011).
<i>Capsicum galapagoense</i>	Es un ají endémico.	Cultivado en Islas Galápagos
<i>Capsicum baccatum</i> var. <i>Pendulum</i>	También llamado ají amarillo, ají escabeche, ají verde, ají cuzqueño, etc.	Se cultiva en la mayor parte de América Central y del Sur, y en las islas del Caribe.
<i>Capsicum baccatum</i> var. <i>Praetermissum</i>	Conocido como cumari	Es una variedad tradicional de Brasil.
<i>Capsicum tovari</i>	Conocido como Mukúru o Mucuru-uchu.	Es originario de la montaña de los Andes peruanos.
<i>Capsicum eximium / cardenasii</i>	Conocida como ulupica silvestre.	Se cultiva en los valles de Bolivia
<i>Capsicum pubescens</i>	Conocido como rocoto, chile manzana, canario, etc.	Se cultiva desde la zona andina en Sudamérica hasta México.
<i>Capsicum lanceolatum</i>	Chile silvestre, de nombres comunes “yerba de pajarito” o “pajarito del río”.	Proviene de Centroamérica, específicamente de México, Guatemala y Honduras de acuerdo con Montes et al. (s.f.).

Nota. Adaptado de Infernochili (2015).

Tabla 3. Escala de Scoville

Rango Scoville	Tipo de Chile
2.200.000	Carolina Reaper (<i>Capsicum chinense</i>) Trinidad Scorpion Butch T (<i>Capsicum chinense</i>)
100.000–350.000	Chile Habanero (<i>Capsicum chinense</i>)
50.000–100.000	Chile Tabasco (<i>Capsicum frutescens</i>)
30.000–50.000	Chile Rocoto (<i>Capsicum pubescens</i>)
4.000–6.000	Chile Jalapeño (<i>Capsicum annuum</i>) Chile Serrano (<i>Capsicum annuum</i>)
2.500–4.000	Chiles Gueros (<i>Capsicum annuum</i>) Chile Mirasol (<i>Capsicum annuum</i>)
500–2.000	Chile Ancho (<i>Capsicum annuum</i>) Poblano Chiles Pasillas (<i>Capsicum annuum</i>)
0	Pimiento dulce (<i>Capsicum annuum</i>)

Nota: Tomado de Guía de manejo de nutrición vegetal de especialidad pimiento Berrios, et al. (2007).

Referencias bibliográficas

- Arellano, L. (2017). *El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso* [Máster tesis], Universidad de Girona. Repositorio institucional. https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14781/Arellano-GuerronSoniaLorena_Treball.pdf?sequence=1
- Bedoya, S. (2016). ¿El ají es Peruano? Su historia y algunas costumbres nacionales. *Tradicón, segunda época*. 15, 1-3. <https://doi.org/10.31381/tradicion.voi15.309>
- Berrios, M., Arredondo, C., & Tjalling, H. (2007). *Guía de manejo de nutrición vegetal de especialidad: Pimiento*. CropKit. Noruega.
- CEDEPAS. (s.f.). *Curso Audiovisual: Cultivos de pimientos y ajíes*. Centro Ecuménico de Promoción y Acción Social. https://www.cedepas.org.pe/sites/default/files/cultivo_de_pimiento_y_ajies_curso_audiovisual_o.pdf
- FAO. (2011). Producción de hortalizas. *Departamento de Ayuda Humanitaria de La Comisión Europea*, 2, 1-20.
- Infernochilli. (2015). *FAQ: Preguntas frecuentes / información general sobre Chile*. <https://www.infernochilli.net/index.php?page=chilitieto>
- Meneses, R., y Garruña, R. (2020). El cultivo de chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq.) como modelo de estudio en México. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*. 23 (21), 1-17. <https://www.revista.ccba.uady.mx/ojs/index.php/TSA/article/download/2926/1379>

- Mongkolporn, O. (2021). *Capsicum: Breeding Strategies for Anthracnose Resistance*. Ed. Boca de Ratón. <https://doi.org/10.1201/9780429491788>
- Montes, S., López, P., Hernández, S., y Ramírez, M. (s.f.). *Recopilación y análisis de la información existente de las especies del género Capsicum que crecen y se cultivan en México*. <https://acortartu.link/lxonm>
- Mordor Intelligence. (s.f.). Dried chilli pepper market size & share analysis – growth trends & forecasts (2024-2029). Dried Chilli Pepper Market–Production & Demand (mordorintelligence.com)
- Ordoñez, J., y Valero, E. (2020). *Diagnóstico de la competitividad del mercado del ají en Colombia*. [Tesis de pregrado]. Colegio de Estudios Superiores de Administración, CESA. Repositorio institucional. https://repository.cesa.edu.co/bitstream/handle/10726/3275/ADM_1020826593_2020_2.pdf?sequence=7
- Steve, N. (2011). Capsicum Varieties. *Uncle Steve's HOT Stuff*. <http://www.ushotstuff.com/CapsicumVarieties.htm>
- Ugás, R., Siura, S., Delgado, F., Flor, D., Casas, A., & Toledo, J. (2000). *Hortalizas–datos básicos*. Programa de Hortalizas, Universidad nacional Agraria La molina, Lima. Yáñez, F. (2013). *Aislamiento y Caracterización Físicoquímica de la Capsaicina de Tres Variedades de Ají*. [Tesis de grado]. Pontificia Universidad Católica de Ecuador. <https://acortartu.link/x86ns>

