

La **Universidad de Hannover, Instituto de Economía Ambiental y Comercio Mundial**, cuenta con experiencia en la investigación de mercados y análisis de cadenas de valor, y en la identificación de oportunidades de mercado para productos alimenticios, certificación y estándares de calidad.



La **Universidad de Hohenheim, Departamento de Ingeniería Agrícola en el Trópico y Subtrópico**, trabaja en tecnologías para mejorar el tratamiento postcosecha, el manejo de la calidad y procesos innovadores de secado para frutas, verduras y hierbas aromáticas del trópico, con experiencia específica en la optimización del secado de ajíes en base a secadores solares tipo tunnel.



Bolivia
La **Fundación PROINPA** trabaja para promover los cultivos andinos en beneficio de la población local. Tienen experiencia en la selección y multiplicación de variedades locales de ajíes, en colaboración con las asociaciones de productores locales para elevar la competitividad de estos cultivos en Bolivia.



El **Centro de Investigaciones Fitocogenéticas de Pairumani (CIFP)** se enfoca en la conservación *ex situ* de los cultivos nativos y en la selección y disseminación de material de semilla. Además de una asesoría sobre la producción de los cultivos, dirige a los pequeños agricultores, el CIFP mantiene una colección de germoplasma de ajíes nativos, con 616 variedades conservadas.



El **Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA)** en Sucre, Bolivia, es parte de la Universidad Mayor, Real y Pontificia de San Francisco Xavier Chiquisaca, que provee servicios analíticos a compañías procesadoras locales y exportadoras en relación a temas como control de calidad de los alimentos, desarrollo de productos y seguridad alimentaria.



Perú
El **Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA)** es la organización del Ministerio de Agricultura responsable de la investigación agrícola, con énfasis en los cultivos nativos. El INIA ha participado en misiones de colecta al igual que en la regeneración, multiplicación, caracterización, documentación, monitoreo y protección de recursos genéticos nativos de ajíes. Su colección de germoplasma de *Capsicum* contiene 305 accesiones, de las cuales 43 han sido identificadas como materiales promisorios.



La **Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM)** forma profesionales líderes, proactivos, innovadores, competitivos, con capacidad de gestión y compromiso social. Genera y aplica conocimientos obtenidos de la investigación básica y aplicada para el desarrollo sostenible de los sectores agropecuario, forestal, pesquero y alimentario de la Costa, Sierra y Selva del Perú.



Contactos

Matthias Jäger

Correo: m.jaeger@cgiar.org

Bioersity International

Oficina Regional para las Américas

Recta Cali-Palmira Km 17 – CIAT

Cali, Colombia

Apartado Aéreo 6713

Tel. 57-2-4450048 / 49

Fax 57-2-4450096

Carlos Bejarano

Correo: c.bejarano@proinpa.org

PROINPA

C. Perú #100 entre Av. Canadá y C. Amazonas

Sucre, Bolivia

Tel. 591-4-6451247

Fax 591-4-6912905

Llerrné Ríos Lobo

Correo: llrios@inia.gov.pe

INIA

Av. La Molina 1981

Apartado Postal 2791

La Molina, Lima, Perú

Tel./Fax 51-1-3492600

Financiado por **GIZ/BMZ Alemania**

Duración del proyecto: 3 años
(Marzo 2010 – Febrero 2013)

PROYECTO

Rescate y Promoción de Ajíes Nativos en su Centro de Origen



FUNDACION SIMON I. PATTIRO



Centro de Investigaciones Fitocogenéticas de Pairumani



RESUMEN DEL PROYECTO

Objetivo

El objetivo de este proyecto es desarrollar conocimiento y probar enfoques novedosos para demostrar cómo se pueden mejorar los ingresos de los agricultores en los países en vía de desarrollo aprovechando la diversidad que actualmente está siendo subutilizada. En respuesta a la creciente demanda de alimentos e ingredientes diferenciados de alto valor, el proyecto se concentrará en ajíes en su centro de origen (Bolivia y Perú) para desarrollar un enfoque modelo para hacerle frente al problema generalizado de la subutilización de la diversidad genética de cultivos.

Actividades

- ✓ Análisis de demanda existente en mercados nacionales e internacionales de ajíes de alto valor
- ✓ Incremento de la conservación y el acceso a las colecciones nacionales existentes de germoplasma de ajíes
- ✓ Identificación de los atributos de interés en materiales nativos
- ✓ Identificación de materiales élite y sus zonas óptimas de cultivo correspondientes
- ✓ Análisis de cuellos de botella, fortalezas y debilidades de cadenas de valor existentes
- ✓ Optimización de las prácticas locales de cultivo, postcosecha y procesamiento
- ✓ Formulación de estrategias para incrementar el uso de la diversidad de ajíes en respuesta a las oportunidades y tendencias del mercado para beneficiar a los agricultores de escasos recursos

Resultados esperados

- ✓ Selección de variedades de ajíes nativos que correspondan a las oportunidades del mercado presentes en la diversidad nativa existente
- ✓ Mayor uso de la diversidad de los ajíes nativos e inserción en las cadenas de valor generando valor agregado para todos los actores.

Beneficiarios

Los beneficiarios finales de las innovaciones del proyecto serán los pequeños agricultores de Bolivia y Perú, quienes se beneficiarán del cultivo de la diversidad de ajíes seleccionada comerciable y de su participación en una cadena de valor más eficiente, lo cual incrementará sus ingresos.

Otros miembros de la cadena de valor, como los procesadores locales y los vendedores, también recibirán mejores ingresos, mientras que los consumidores y las industrias se beneficiarán de las dietas variadas y los portafolios de productos.

Actores involucrados

Actores de la cadena de valor de ajíes:

- ✓ Agricultores y asociaciones de agricultores
- ✓ Procesadores
- ✓ Distribuidores locales
- ✓ Exportadores
- ✓ Consumidores locales
- ✓ Sector de gastronomía
- ✓ Proveedores de servicios semilla, infraestructura, tecnología, investigación, financieros, asistencia técnica, capacitación, certificación
- ✓ Sector regulador
- ✓ gobiernos centrales, regionales y locales

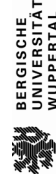
Socios

Bioversity International es un instituto internacional de investigación agrícola que ha promovido el uso y la conservación de los recursos fitogenéticos olvidados y subutilizados desde la década de 1990, empleando un enfoque multidisciplinario que incluye la colecta, conservación, caracterización y su promoción, y la influencia en las políticas públicas.

Alemania

La **Universidad de Wuppertal, Dpto. de**

Química de Alimentos, viene trabajando durante 15 años en el análisis e identificación de las características valiosas a nivel comercial de los ajíes. Han desarrollado y optimizado los métodos de análisis de los capsaicinoides y han evaluado varias técnicas para extraerlos de la materia prima.



José Quispe, su esposa Teófila y sus cuatro hijos viven de alimentos que cultivan en dos hectáreas de tierra ubicadas en laderas cerca de Colomi en los Andes de Bolivia. La falta de dinero para comprar gas o aceite para cocinar, ropa, materiales escolares, medicina y otros elementos básicos es un problema permanente y angustiante para la familia. José tiene un solo ingreso derivado de la venta de locoto, un ají ampliamente cultivado en los Andes para los mercados urbanos. Los precios de locoto eran buenos cuando la oferta de locoto era escasa, pero ahora parece que todos los agricultores lo cultivan y ahora las plagas y enfermedades se están proliferando. José se acuerda de cuando la venta de una docena de cajas de locoto le generaba suficientes bolivianos para comprar las provisiones que la familia necesitaba para un mes. Pero hoy en día, la misma cantidad de producto que él vende solamente le genera dinero apenas suficiente para una semana. A veces los precios caen tanto que ni siquiera se molesta en cosechar las parcelas de locoto en el otro lado del valle o cañón a una hora de camino. Teófila algunas veces se pregunta qué es lo que ha sucedido con todos los ajíes que ella conoció cuando era niña -tenían diferentes colores y sabores. ¿Por qué ya no se ven hoy en día? ¿De dónde podría ella conseguir semilla y cultivarlos otra vez en Colomi para su propio beneficio, y quizás hasta vender algunos? Ella ha escuchado de una comunidad de agricultores en sitios más altos que ahora están produciendo antiguas variedades locales de papa que hoy en día están siendo compradas a precios muy altos. ¿Será que también existe un mercado para los ajíes de antes que pueden ser cultivados en Colomi debido a sus buenos suelos y clima? Teófila no estaba enterada de que a menos de 30 km de distancia de su pueblo, la ONG Centro de Investigaciones Fitocogenéticas de Pairumani (CIFP) mantiene 600 variedades locales bolivianas de ají colectadas a lo largo de 20 años. En Alemania y otros países desarrollados, los consumidores de posición social acomodada están incurriendo cada vez más en un mundo de dietas diferenciadas con variedades de vinos, cafés, chocolates y productos frescos. La demanda de los consumidores ahora se extiende más allá del polvo tradicional de páprika y salsa de ají común. Se sabe que las compañías que comercian con productos procesados de ajíes buscan con los proveedores diferentes ajíes únicos que les permitirán diversificar el portafolio y posicionar sus productos con propuestas únicas de venta.