



MUKATRI SAS

Calle 3 N 12 - 25 B/ El Rosal

Florencia – Caquetá

436 5050 – 311 237 8158

Ficha Técnica de Productos

FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	
NOMBRE DEL PRODUCTO: AJÍ NEGRO (JIFIPI OMEI FAREKA)	
PRODUCTO	<p>El Ají Negro es una salsa oscura, densa, ligeramente picosa y ácida, elaborada a partir del suero de la yuca brava y ají amazónico, mediante prácticas tradicionales con una receta ancestral que ha sido transmitida a través de generaciones.</p>
LUGAR DE ELABORACIÓN	<p>El Ají Negro se elabora en el resguardo indígena Huitorá, ubicado al sur de Colombia, en el departamento del Caquetá, municipio de Solano.</p>
LA MAYOCA O YUCA BRAVA (MANIHOT ESCULENTA CRANTZ)	<p>Especie de yuca que se cultiva en la amazonia se caracteriza por ser venenosa en su estado crudo, pero después de la cocción es apta para el consumo humano.</p> <p>Son cinco las variedades de yuca brava que cultivan las familias del resguardo Huitorá; blanca de rayar, amarilla de rayar, yema de huevo, casara rosada amarilla y cascara rosada blanca.</p>
AJÍ AMAZÓNICO (JIFIPI)	<p>Las especies de ají que cultivan las familias indígenas del resguardo de Huitorá son el ají chiche perro, ojo de pescado y picucho. Se caracterizan por tener un alto grado de pungencia, que al ser consumidos se genera una sensación de ardor.</p>
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	<p>Temperatura ambiente no superior a los 28°C, humedad relativa no mayor al 80% y mantener los productos en lugares frescos y secos.</p>
CONSUMO	<p>El Ají Negro hace parte de la alimentación tradicional del pueblo indígena Murui-muinai, es el condimento de los indígenas y se usa para acompañar alimentos como caldo, pescado, carne moquiada (ahumada), casabe, fariña, juare, yomodo y almidón de yuca.</p>