

# Ají panca (*Capsicum chinense*)

En Perú, la producción de ají panca se integra dentro de la producción nacional de capsicum, que supera las 200,000 toneladas al año. En 2024, las exportaciones de ajíes peruanos alcanzaron las 27,504 toneladas, con el ají panca siendo una de las variedades destacadas en mercados internacionales.

## Ubicación geográfica

En las regiones costeras de Perú, especialmente en Ica, Piura, Lambayeque y La Libertad. Estas zonas favorecen el cultivo debido a su clima cálido y soleado, ideal para el desarrollo de esta variedad de ají.



## Usos

- **Gastronomía:** En salsas y ajís.
- **Medicina:** Para problemas digestivos.
- **Cosméticos:** Por sus propiedades antioxidantes.

## Hábitat

Las regiones costeras de Perú, a altitudes que varían entre 0 y 1,500 metros sobre el nivel del mar. Requiere temperaturas cálidas, generalmente entre 20°C y 30°C.



## Botánica

**Reino:** Plantae  
**Clase:** Dicotiledóneas  
**Orden:** Solanales  
**Familia:** Solanaceae  
**Género:** Capsicum  
**Especie:** *Capsicum chinense*



## Usos de la planta

Problemas respiratorios

Guisos y aderezos,

Mejorar la digestión

Afecciones inflamatorias

