

# Ají (*Capsicum annuum*)

## DESCRIPCIÓN



Presenta tallos ramificados y hojas simples, de forma ovalada o lanceolada, de color verde intenso. Las flores son solitarias. El fruto es una baya hueca de diferentes formas, tamaños y colores (verde, rojo, amarillo, naranja).

## USOS

Se utiliza principalmente en la preparación de guisos, estofados y aderezos, como en el seco, la carapulcra o el ají de gallina. El ají es un componente en recetas de la gastronomía peruana.



Los continentes donde más se cultiva son Asia, América y África. En Asia, países como India y China lideran la producción, especialmente de ají seco, siendo esta región la principal productora a nivel mundial.

## HÁBITAT



## PRODUCCIÓN EN PERÚ



Las regiones que destacan por su mayor producción son Lambayeque, La Libertad, Arequipa, Ica, Piura y Junín. Estas zonas concentran gran parte de la producción nacional



## SEMILLA

Se encuentra en el interior del ají, adherida a la placenta del fruto, y es de forma redonda o aplanada, de pequeño tamaño y color crema o amarillento. Estas semillas son botánicamente viables, es decir, pueden germinar bajo condiciones adecuadas de humedad, temperatura y sustrato.



## PROPIEDADES NUTRICIONALES

Es rico en vitamina C, la cual fortalece el sistema inmunológico y actúa como antioxidante. También contiene vitamina A, importante para la salud visual y el buen funcionamiento de la piel. Además, aporta vitaminas del complejo B, potasio, magnesio y hierro



## PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA DE SEMILLAS



UNTRM