

---

**Separata N°1 – 2006**

---

*Preparada por:* Cresencio Calle, Mario Crespo y P. Wall.

*Producción:* Patricia Meneces

---

**Direcciones PROINPA**

---

**Oficina central Cochabamba:**

Av. Blanco Galindo km. 12.5, calle Cincinato Prado s/n

Teléfonos: 4360800 - 4360801 • Fax: 4360802 • Casilla: 4285

E mail: [proinpa@proinpa.org](mailto:proinpa@proinpa.org)

**Oficinas regionales:**

**La Paz:** Tel./Fax: (591-2) 2416966 • E-mail: [proinpa@proinpalp.org](mailto:proinpa@proinpalp.org)

**Potosí:** Tel./Fax: (591-2) 6223764 • E-mail: [proinpa@proinpa.org](mailto:proinpa@proinpa.org)

**Chuquisaca:** Tel./Fax: (591-4) 6912905 • E-mail: [proinpasur@cotes.net.bo](mailto:proinpasur@cotes.net.bo)

**Uyuni:** Tel./Fax: (591-2) 6932481 • E-mail: [proinpa@proinpa.org](mailto:proinpa@proinpa.org)

**Yacuiba:** Tel./Fax: (591-3) 6826087 • E-mail: [proinpa@proinpa.org](mailto:proinpa@proinpa.org)

**Comarapa:** Tel./Fax: (591-3) 3862051 • E-mail: [proinpa@proinpa.org](mailto:proinpa@proinpa.org)

[www.proinpa.org](http://www.proinpa.org)

---

Mejoramiento de la rentabilidad  
del cultivo de



Mejoramiento de  
la rentabilidad  
del cultivo de:

# AJÍ

en  
Chuquisaca

## Introducción

En Bolivia, el Departamento de Chuquisaca es el principal productor de ají deshidratado. La producción de los valles y la región subandina abastece con cerca del 50% del ají que consume el país, en tanto que el 50% restante es de procedencia peruana.

Si bien las condiciones agroecológicas de las regiones productoras de ají y la tradición de cultivo de los agricultores hacen que este rubro sea prometedor y estratégico para el departamento, existen factores abióticos y bióticos que limitan su productividad.

Con el propósito de mejorar la rentabilidad del ají y la competitividad de la cadena productiva de este cultivo, la Fundación para el Desarrollo Tecnológico de los Valles (FDTA Valles) y los municipios de Padilla, Alcalá, Villa Serrano y Monteagudo financiaron el proyecto "Mejoramiento de la Rentabilidad del Cultivo de Ají (PITA AJI 003/A)".

Este proyecto, de 18 meses de duración, fue implementado por la Fundación PROINPA en 40 comunidades de los cuatro municipios, beneficiando a 880 productores de ají. Para esto se hizo énfasis en: manejo de almacigueras, control de plagas y enfermedades durante el proceso productivo, cosecha, manejo poscosecha y organización de asociaciones de productores.

## Resultados alcanzados

Gracias a las comparaciones de la línea de base inicial y final del proyecto, se constató que los productores lograron incrementar los rendimientos de ají deshidratado de 80 @/ha a 155 @/ha en Chuquisaca Centro y de 125 @/ha a 250 @/ha en la región subandina. En promedio el incremento de los rendimientos se reflejó también en un aumento de los ingresos de las familias de, Bs. 1817, a, Bs. 2610.



Figura 1. Ecotipo de ají Asta y Toro Amarillo de San Julián-Padilla.

El incremento de la productividad se debió a las mejoras del manejo integrado del cultivo, para lo cual, bajo el enfoque de las Escuelas de Campo de Agricultores (ECA's), se capacitó a los productores en Manejo Integrado de Plagas del Ají (MIP-Ají), con énfasis en el control de:

1. La mallunga (Damping off) en almacigueras.
2. La chorrera de los frutos.
3. Manejo de la poscosecha, se logró reducir las pérdidas por plagas y enfermedades del 50 al 10%.

Para atenuar los daños de la mallunga (Damping off) en almacigueras, los productores utilizaban, muchas veces con poco éxito, productos caseros como

cenizas de residuos vegetales y extractos de cortezas de árboles como la yuruma y el palo de ajo. La innovación tecnológica validada para el control de la mallunga fue la utilización de productos biológicos como el Tricodamp.

Para el control de plagas y enfermedades en el cultivo del ají (basados en su experiencia con el cultivo de papa), los agricultores utilizaban agroquímicos, sin identificar el tipo de plaga que pretendían controlar, por consiguiente no conocían sus hábitos y biología.

Bajo el MIP se validaron las prácticas de control cultural como la eliminación de plantas secas, recojo y quemado de vainas picadas por la mosca del ají y como última alternativa; el empleo de agroquímicos específicos y de baja toxicidad, sobretodo para evitar la chorrera de los frutos del ají. En las sesiones de las ECA's se estudió la biología de las principales plagas y los momentos oportunos para su control.



Figura 2. Recolección de vainas picadas por la mosca del ají, Silva péndula.

El deshidratado tradicional del ají, se basa en el secado de las vainas al sol, extendidas sobre el suelo. Este sistema tiene la desventaja de bajar la calidad de las vainas por la contaminación con tierra y desperdicios. La innovación validada para Chuquisaca centro, fue la impermeabilización de los secadores de tierra con laminas de plástico, así se lograron disminuir las pérdidas del 30 al 5% en el deshidratado de los frutos del ají, además se mejoró la calidad del ají y el contenido de vitamina C.

Paralelamente se capacitó a 350 agricultoras (esposas e hijas de agricultores) en procesos de agregación de valor, elaboración de salsas, pastas, crocantes y encurtidos a base del ají.

En la región Subandina, con el apoyo de socios de APROMAJI Sauces y los técnicos del ITA se construyó un secador artesanal con una capacidad de secado de 8-10 @ de ají en 36 horas, y se obtuvo un producto de excelente calidad por la limpieza de vainas y uniformidad de secado. Por otro lado, en los municipios de Alcalá, Villa Serrano, Padilla y Monteagudo, el proyecto fortaleció a las asociaciones de productores de ají. Para esto se realizaron Diagnósticos Rurales Participativos y un ciclo de capacitación participativa en gestión y mercadeo.

Finalmente, se elaboró un plan estratégico de gestión y mercadeo, en cada una de las tres asociaciones, dos en Monteagudo y una en Padilla.



Figura 3. Deshidratado de vainas de ají en plástico negro.

Se promovió el intercambio de experiencias campesino a campesino, en un trabajo conjunto con organizaciones económicas campesinas autogestionarias, reconocidas a nivel nacional, como: ANAPQUI, ASOPROE, CORACA PROTAL y ARSP. Se acompañó en la organización de la oferta de ají, a las asociaciones APROMAJI Sauces y Pedernal de Monteagudo y APAJIMPA de Padilla; se logró reunir 9312 @ de ají, que fueron comercializadas a AGRISEC, COBAL y PISABOL, en el marco de la rueda de negocios de la "Fiesta del Ají".

## Conclusiones

En cuanto al incremento de los ingresos de las familias, el efecto logrado por el proyecto muestra la pertinencia de las innovaciones validadas y las metodologías empleadas para ello, tales como las Escuelas de Campo de Agricultores.

Se plantean nuevos desafíos para los productores, particularmente en los aspectos organizativos y de vinculación con el mercado, ya que al incrementar los volúmenes de producción debe reflejarse en un mayor y mejor posicionamiento en el contexto nacional, especialmente si se pretende sustituir las importaciones de este producto.

Es importante fortalecer o iniciar programas de investigación, para mejorar las prácticas de manejo integrado del cultivo, la conservación de suelos y el mejoramiento genético.

En la localidad de La Cienaga (Padilla), el Sr. Eulogio Rodas es un productor líder emprendedor que en la presente cosecha obtuvo un total de 44 @ de ají Punta y Lanza. Comenta que ha producido casi el doble en relación al año pasado y sus ingresos han mejorado notablemente en relación al año anterior. Don Eulogio indica que gracias a que tuvo mayor producción, pudo pagar sus deudas sin necesidad de vender una vaca o sus asnos. Resalta a su vez el apoyo de la Alcaldía, ante lo cual, los agricultores deben responder trabajando y sembrando mayores superficies, para que así el esfuerzo no sea en vano.



Cuadro 1. Indicadores y resultados obtenidos por la intervención del Proyecto "Mejoramiento de la Rentabilidad del Cultivo del Ají en Chuquisaca".

Indicadores	Antes del proyecto	Resultados con el proyecto
Asociaciones de productores	Productores débilmente organizados	880 socios activos en cuatro asociaciones y una organización de productores (Villa Serrano), ubicadas en cuatro municipios: Alcalá, Villa Serrano, Padilla y Monteagudo
Costo unitario de producción	23.35 Bs./@	14.65 Bs./@
<b>Rendimiento:</b>		
Chuquisaca Centro	80 @/ha	155 @/ha
Chaco Chuquisaqueño	125 @/ha	250 @/ha
Volumen de producción	24.735 arrobas	33.567 arrobas
Valor bruto de la producción	Bs. 1.162.300	Bs. 1.653.773
Ingreso por hectárea	Bs. 2.706	Bs. 5.208
Ingreso familiar	Bs. 1.817	Bs. 2.610

## Referencias

- FDTA-Valles. 2003. Memoria de la Fundación para el desarrollo tecnológico de los Valles.
- Fundación PROINPA. 2003. Documento de línea de base en el cultivo del ají en los municipios de Monteagudo y Padilla, programa agrícola 2002-2003.
- APROMAJI Sauces. 2003. Libro de registro de socios gestión 2003, en el cantón de Sauces del Municipio de Monteagudo.
- AJIPAMPA-I Padilla. 2003. Libro de registro de socios gestión 2003, en el Municipio de Padilla.
- APROMAJI Pedernal. 2003. Libro de socios, gestión 2003, en el Municipio de Monteagudo.