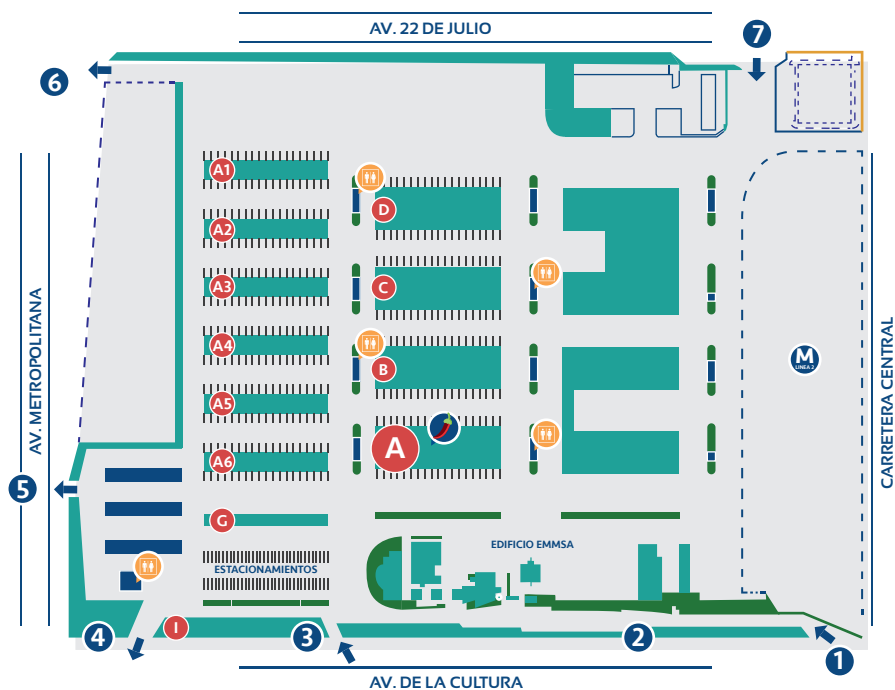


## ¿DÓNDE LO ENCUENTRAS?

Lo podrás encontrar en el pabellón A del GMML.

El ingreso peatonal es por la puerta N° 3 y vehicular por la puerta N°1.



## ¿SABÍAS QUÉ?

El ají produce una estimulación específica en el sistema nervioso, lo que hace que nuestro organismo produzca un mayor número de endorfinas, elementos que se asocian a las sensaciones de bienestar y satisfacción.



Av. La Cultura N° 808, Santa Anita, Lima - Perú

Tel.:(01) 518-2800

f EmpresaMunicipaldeMercados

t emmsalima

📍 EMMSA GMML

www.emmsa.com.pe



# EL AJÍ SECO

www.munlima.gov.pe



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**



# EL AJÍ SECO

## Historia

A pesar del nombre científico, a muchos se le ocurrió que este tipo de ají provenía de la China, sin embargo su origen es sudamericano. El ají panca o ají seco del Perú, se consume seco; fresco muy poco. Una vez maduro su color pasa del rojo oscuro al color chocolate oscuro, es de los menos picantes, pero más intensos en color.

Se han encontrado restos en la cueva Guitarrero de Yungay, Áncash, su antigüedad data de unos 8,000 a.C., en Caral también hay restos de panca. Con el correr de los siglos, fue tanta la importancia del ají seco que se representó en diversos ceramios y tuvo claramente una función de ofrenda en ellos. Era un alimento muy valioso y con propiedades alimenticias extraordinarias.

## Ficha técnica

**Nombre científico:** Capsicum chinense

**Nombre común:** Ají seco o ají panca

**Familia:** Solanácea

**Origen:** América del Sur

**Forma:** Alargada

**Color:** Rojizo oscuro

**Sabor:** Es el de menor sabor picante

**Nutrientes:** Niacina, riboflavina, magnesio, potasio, hierro y tiamina

Se le conoce también con el nombre de Ají Especial, por su excelente sabor y picante suave.

## PROCEDENCIA Y VOLUMEN DEL AJÍ SECO

En el GMMML se comercializa el ají seco que proviene principalmente de Lima, Áncash y Tacna.

EMMSA informa que el ají seco tiene un movimiento anual 3 mil 932 toneladas.



## CONSUMO PER CÁPITA



0.37 Kg. / año

Fuente: INEI-2009

## PRECIOS DEL AJI SECO

Los precios se determinan de acuerdo a la oferta y la demanda del producto. En este proceso intervienen también volúmenes, calidad, transporte entre otros factores. En el siguiente cuadro se puede observar la variación del precio a lo largo del año.

|          | ENE   | FEB   | MAR   | ABR   | MAY   | JUN   | JUL   | AGO  | SET  | OCT   | NOV   | DIC   |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|-------|-------|-------|
| AJÍ SECO | 11.06 | 12.57 | 13.92 | 14.17 | 12.72 | 14.63 | 11.05 | 8.78 | 7.83 | 10.38 | 11.62 | 10.77 |

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

## RECETITAS



**Ají Panca Molido,** retirar los tronquitos de los ajíes. Poner en una olla y añadir agua hasta que den un hervor. Licuar los ajíes con el aceite. Vertir la pasta de ají panca preferiblemente a un envase de vidrio. Mantener refrigerado.