

El uso de ajíes nativos en cebicherías de Lima: factores individuales, sociales y materiales

*Alianzas rurales-urbanas para la conservación
de los ajíes nativos del Perú*

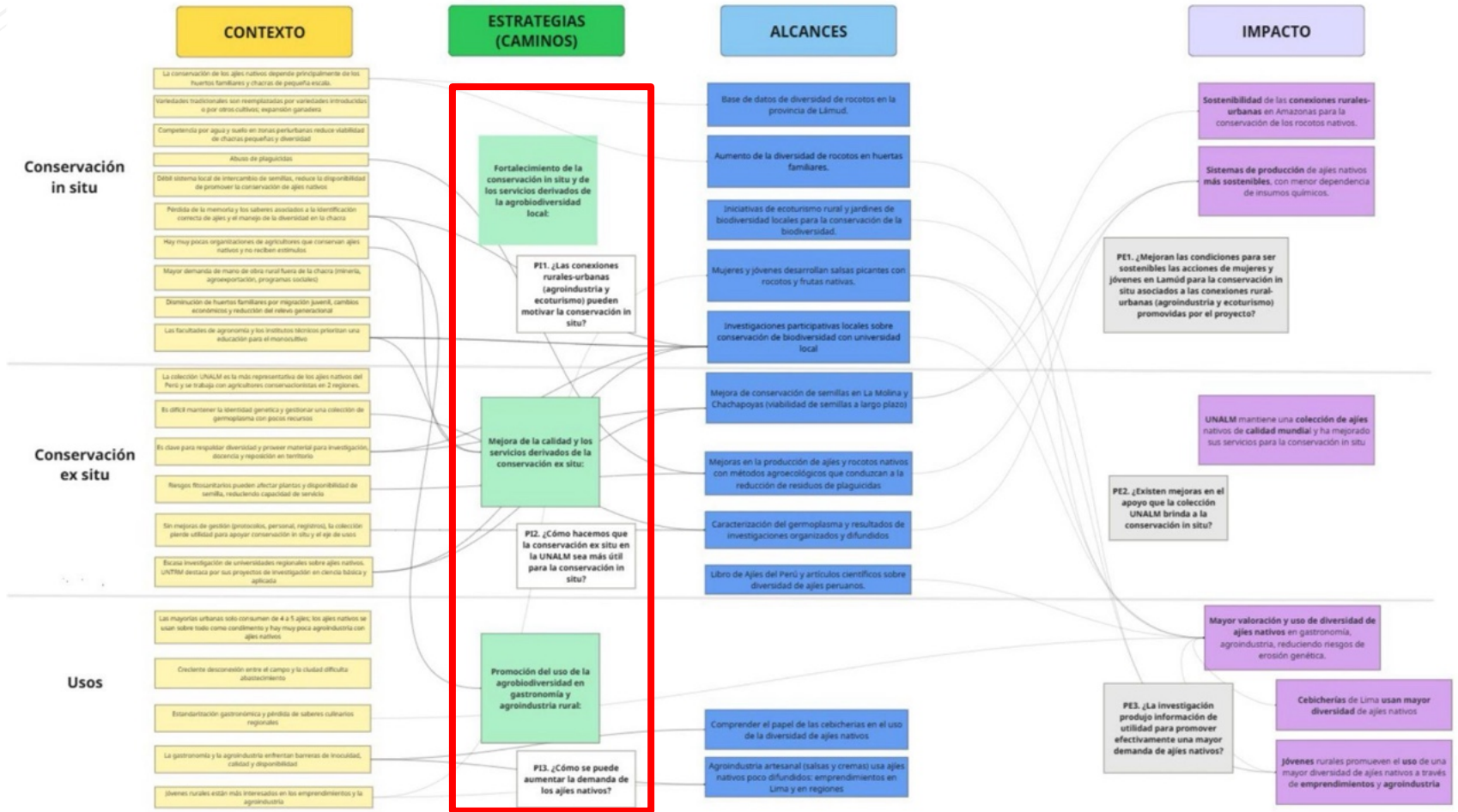
Gabriela Flores – UNALM
María Fernanda Barrios – PUCP



Alianzas rurales-urbanas para la conservación de la diversidad de ajíes nativos del Perú (AJIPE).

Informe año 1: DOC 5. AJIPE Y1 Project Theory of Change

28 de febrero de 2026



Ejes del proyecto

Fortalecimiento de la conservación in situ y de los servicios derivados de la agrobiodiversidad local:

PI1. ¿Las conexiones rurales-urbanas (agroindustria y ecoturismo) pueden motivar la conservación in situ?

Mejora de la calidad y los servicios derivados de la conservación ex situ:

PI2. ¿Cómo hacemos que la conservación ex situ en la UNALM sea más útil para la conservación in situ?

Promoción del uso de la agrobiodiversidad en gastronomía y agroindustria rural:

PI3. ¿Cómo se puede aumentar la demanda de los ajíes nativos?

La realidad de los ajíes peruanos

- Cultivo de origen sudamericano
- La mayor diversidad está en el Perú (cultivados) y en Bolivia (silvestres)
- El ají es el condimento fundamental de la comida peruana
- Gran conexión emocional
- Su uso está documentado desde hace por lo menos 10,000 años
- La mayor diversidad se conserva en huertos caseros (no en chacras comerciales)
- ¿Erosión genética creciente?



Parte de la colección de germoplasma de ajíes nativos de la UNALM, Lima

El cebiche como indicador de erosión genética y cultural

Cebiches regionales eran hechos tradicionalmente con ajíes locales

Se come cebiches en todo el Perú

Cebiche limeño se prepara con ají Limo

Cebiche peruano
Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad
(UNESCO, 2023)

Boom gastronómico peruano y fama de los cocineros limeños

Picanterías
Patrimonio Cultural de la Nación
(MINCUL, 2015)

“Estandarización” de cebiches en casi todo el Perú: ají Limo

Gran disminución de cebiches preparados con ajíes regionales



Ají Limo Cebichero:

- Monocultivo en laderas de la selva alta (asociado a quema y deforestación)
- Alto uso de plaguicidas
- Influencia del mercado mayorista de Lima

¿Por qué cebicherías?

- Principal canal comercial de los ajíes en el estado fresco
- Cebiche como plato democrático que cruza grupos sociales
- Versatilidad del cebiche de acuerdo con los ingredientes locales
- Consumo del cebiche permite una experiencia sensorial directa con aroma y sabores (no tanto con la pungencia)



La **conservación** de ajíes nativos no es posible sin un mayor **uso** fuera del lugar de producción:

- Es diferente a las papas nativas por que los ajíes no son parte fundamental de la seguridad alimentaria (no son alimentos calóricos)
- Se necesita una diversidad de actores involucrados en la conservación
- El consumo de ajíes nativos no puede estar limitado al consumo en fresco
- El entorno institucional en las regiones con mayor diversidad de ajíes es frágil e inestable
- Creemos que necesitamos un enfoque de investigación más centrado en la demanda que en la oferta de ajíes nativos (**no todo puede ser responsabilidad de los agricultores**).

Entonces.....

**¿Cómo podemos aumentar el conocimiento,
la sensibilidad y los usos de una mayor diversidad de ajíes nativos?**

El uso de ajíes nativos en cebicherías de Lima: factores individuales, sociales y materiales

Analizar la interacción entre factores individuales y organizacionales y del entorno puede configurar la intención de uso de ajíes nativos en los tomadores de decisión de cebicherías de Lima Metropolitana y Callao

1

Describir los factores individuales asociados a la intención de uso de ajíes nativos.

2

Examinar la influencia de los factores asociados al nivel organizacional en la intención de uso de ajíes nativos.

3

Analizar cómo distintos factores del entorno influyen en la intención de usar ajíes nativos.

Marco teórico

Sistemas alimentarios y agrobiodiversidad

Iniciativas en Perú de productores-consumidores



AGROFERIAS
CAMPESINAS



Iniciativas de productores-restaurantes

Alianza Cocinero-Campesino



Innovación gastronómica y biodiversidad en restaurantes urbanos



Slow Food®

Km 0



Literatura presenta tensiones:

- Brecha discurso-práctica en sostenibilidad frente a lógicas económicas (Parreira, 2024)
- Estandarización homogeniza consumo en globalización gastronómica (Matta, 2013)

Vacío identificado:

Establecimientos de consumo masivo, como cebicherías, e intervenciones para catalizar rol de actores gastronómicos en la conservación

Marco teórico

Decisiones situadas en sistemas alimentarios

Enfoques existentes:

Preferencias de consumidor, adopción agrícola, experimentos de elección, *nudges* (Blare et al., 2023; Martina, Vranken y Ugás, 2021; Alem et al., 2018; Borja et al., 2018; Heller et al., 2014)

Limitaciones para investigación:

Análisis de decisiones de ajíes no está centrada en atributos aislados, no captura totalmente procesos colectivos, rutinas operativas, y criterios de legitimidad gastronómica



Teoría del Comportamiento Planificado (TCP)

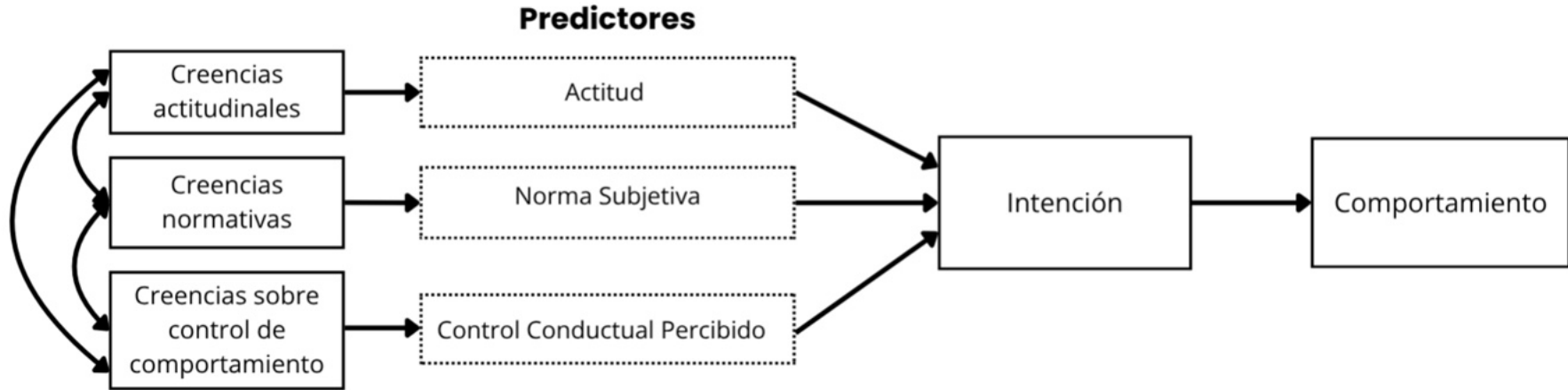
Antecedentes:

Modelos mentales (Craink, 1943; Johnson-Laird, 1983), Teoría de la Acción Razonada (Fishbein y Ajzen, 1975)

TCP de Ajzen (1991, 2015): predictores de intención conductual (actitud, norma subjetiva y control conductual predictivo)

→ Aplicaciones en sistemas alimentarios (Olsen et al., 2010; Higuchi et al., 2022; Cantero et al., 2022) y brecha intención- comportamiento (Dos Santos et al., 2024; Higuchi et al., 2017)

Teoría del Comportamiento Planificado de Ajzen (2015)

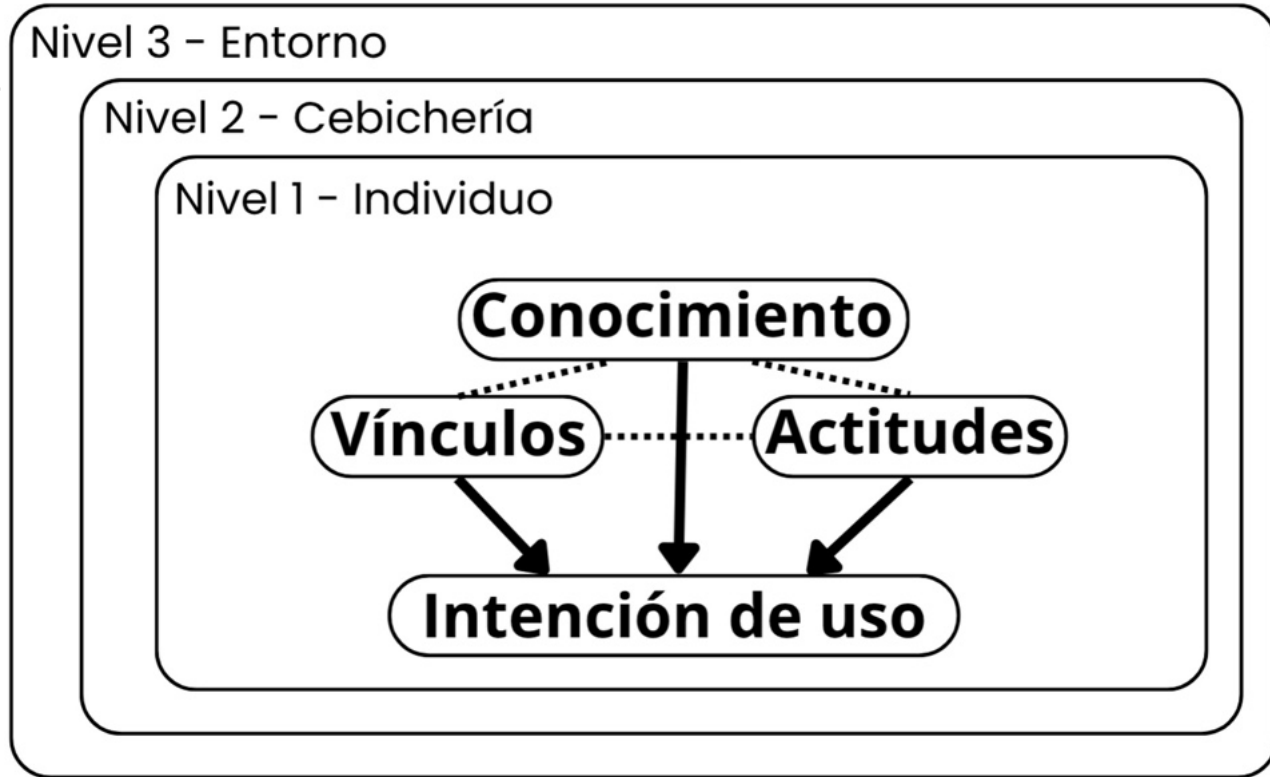


Intención conductual como antecedente de comportamiento, se configura a partir de 3 predictores principales:

1. **Actitud hacia la conducta:** la valoración positiva o negativa de realizar la acción
2. **Norma subjetiva:** percepción de la presión social o expectativas de grupos de referencia relevantes
3. **Control conductual percibido:** percepción de facilidad o dificultad para realizar la conducta, considerando recursos, habilidades y posibles obstáculos

Modelo analítico de intención de uso de ajíes nativos

- A partir de TCP, se elaboró una propuesta para entender la intención de uso de ajíes nativos de personal de cebicherías
- Centrada en predictores en los que sabemos que podemos incidir
- Comprender la predisposición, no como teoría general sino como herramienta conceptual situada



Hipótesis

Hipótesis en nivel individual

H1. Un mayor **conocimiento** sobre los ajíes nativos se asociará positivamente con la intención de uso.

H2. **Actitudes** más favorables hacia los ajíes nativos se asociarán positivamente con la intención de uso.

H3. **Vínculos** profesionales o simbólicos con la biodiversidad y la gastronomía marina local se asociarán positivamente con la intención de uso.

Hipótesis en nivel organizacional y de entorno

H4. Las **condiciones organizacionales** del establecimiento (tipo de cocina, flexibilidad de la carta, estructura de toma de decisiones) influirán en la disposición a incorporar ajíes nativos en la oferta gastronómica.

H5. Las **condiciones del entorno**, como la dinámica de oferta y demanda y la presencia de espacios de comercialización local, condicionarán las oportunidades de incorporación sostenida de ajíes nativos.

Fases de la investigación

**AGO-OCT
2025**

Mapeo y exploración del sector

**NOV 2025-
MAR 2026**

Diagnóstico de cebicherías

**ENE-MAY
2026**

Curso de Diversidad y Uso de
Ajíes Nativos Peruanos

**JUN-DIC
2026**

Análisis de resultados

Mapeo y exploración del sector

AGO - OCT

Revisión bibliográfica

AGO- OCT

Acercamiento al sector

Acercamiento al sector

Ámbito de estudio

- Universo: Cebicherías de Lima Metropolitana y Callao
- Justificación: Centralidad gastronómica + comercialización insumos marinos

Zonas exploratorias iniciales:



Surquillo: Distrito gastronómico consolidado (restaurantes de autor, huariques tradicionales)



Callao: Vínculo con Mercado Mayorista Pesquero de Ventanilla → 60% del volumen pesquero de Lima Metropolitana



Av. Rosa Toro (San Borja - San Luis): "Cebicherías en hilera" - aglomeración comercial espontánea orientada a consumidores locales

Acercamiento al sector

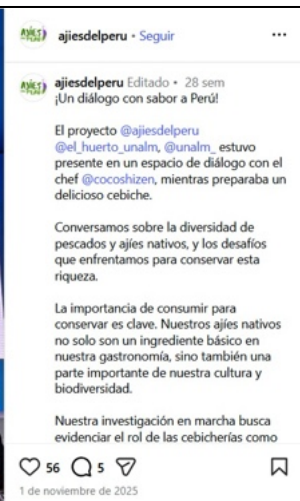
25-28
Jun

Festival Fusión



31
Oct

Feria Perú Mucho
Gusto



- Difusión del interés de la investigación en eventos gastronómicos
- Construcción de base de datos de contactos y/o potenciales participantes

Diagnóstico de cebicherías

**NOV -
DIC 2025**

Diseño de encuesta virtual

**NOV 25' -
ENE 26'**

Acercamiento al sector

**DEC 25' -
MAR 26'**

Difusión e implementación
de encuesta virtual

Diseño de encuesta virtual

- "Diagnóstico y caracterización de cebicherías de Lima y Callao"
- Tipo de muestreo: No probabilístico, exploratorio-descriptivo
- Objetivo: Caracterizar cebicherías desde el uso de ajíes nativos

<p>Generado por Cuem2020, Feb. 12, 2020 16:44 Cuestionario proyectado de Cuem2020, Nov. 16, 2020 19:07 Última modificación hecha por Cuem2020, Nov. 16, 2020 19:16</p> <p>Compartido con: anuar@ultima-edición.com Gub@101ultima-edición.com</p> <p>Secciones: 4, Sub-subsecciones: 6 Preguntas: 93 Preguntas con condiciones: habilitadas: 29 Preguntas con condiciones de validación: 4 Listas: 2 Variables: 0</p> <p>Survey Solutions</p>	<p>PORTADA</p> <p>tema: encuesta</p> <p>Titulo: "Ajíes"</p> <p>Como parte del proyecto Ajíes del Perú, un equipo de la Universidad Nacional Agraria La Molina, en alianza con la Fundación Universitaria Católica del Perú, está realizando un estudio sobre el rol de los cebicheríos de Lima Metropolitana y Callao en el uso, valoración y conservación de la diversidad de ajíes nativos en la gastronomía peruana.</p> <p>Siempre que los cebicheríos entreguen nuestro patrimonio culinario y queremos invitarnos a participar en un diagnóstico que permitirá comprender cómo se organizan y toman decisiones en torno a temas clave de su ámbito, los pedimos que este formulario sea responsable por la persona que mejor conozca las operaciones de la cebichería y pueda brindar información precisa al respecto.</p> <p>La participación es voluntaria. Todos los datos serán manejados con absoluta confidencialidad y utilizados únicamente para fines de la investigación. Los hallazgos se presentarán de manera agregada y anónima sin identificar a ningún negocio en particular. Además, nos comprometemos a compartir los resultados finales con los participantes.</p> <p>Agradecemos de antemano su tiempo y disposición para contribuir con esta iniciativa que une sabores, historias y saberes para la conservación de los ajíes nativos del Perú.</p> <p>¡Muchas gracias!</p> <p>Fecha y hora de inicio: <input type="text" value="MM/DD/YYYY"/> Fecha: <input type="text" value="MM/DD/YYYY"/></p> <p>Sección: <input type="text" value=""/></p> <p>Haga clic en el siguiente enlace para empezar la encuesta.</p>
<p>INFORMACIÓN DE IDENTIFICACIÓN DE LA ENCUESTA DESCRIPCIÓN DEL CUESTIONARIO</p> <p>PORTADA Sin sub-secciones, Sin rosters, Preguntas: 1, Textos estáticos: 2</p> <p>A. INFORMACIÓN SOBRE EL RESPONSABLE DE DECISIONES DE COMPRAS Sin sub-secciones, Sin rosters, Preguntas: 2</p> <p>B. INFORMACIÓN SOBRE LA CEBICHERÍA Sin sub-secciones, Sin rosters, Preguntas: 21</p> <p>C. DINÁMICA DE PROVEEDORES DE LA CEBICHERÍA Sin sub-secciones, Sin rosters, Preguntas: 19, Textos estáticos: 2</p> <p>D. CONOCIMIENTO E INTERÉS EN AJÍES NATIVOS Sin sub-secciones, Listas: 1, Preguntas: 2</p> <p>E. DINÁMICA COMERCIAL DE LA CEBICHERÍA Sin sub-secciones, Sin rosters, Preguntas: 21</p> <p>F. DINÁMICA DE LA INNOVACIÓN DE LA CEBICHERÍA Sin sub-secciones, Listas: 1, Preguntas: 8</p> <p>CIERRE Sin sub-secciones, Sin rosters, Preguntas: 9, Textos estáticos: 3</p>	<p>CIERRE</p> <p>tema: encuesta</p> <p>Estamos ¡pluri!ando una serie de actividades con establecimientos interesados en profundizar esta experiencia. Esta información se divulgará entre los clientes de espacio y tiempo de 2020 e incluye: acompañamiento técnico y acciones colaborativas que respondan a un mejor nivel de comprensión y validación de tiempo por parte de las regiones participantes, se adelantará un correo electrónico con los resultados de las encuestas.</p> <p>63. ¿Estaría interesado en participar en esta etapa adicional del proyecto, previo día para marzo-mayo de 2020? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <p>64. ¿Estaría interesado en recibir capacitación sobre ajíes nativos? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <p>65. ¿Estaría interesado en realizar una o varias visitas de la UNALM para aprender sobre ajíes nativos? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <p>66. ¿Conoce a otras cebicherías que podrían participar? <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <p>tema: encuesta</p> <p>En caso de conocer el contacto directo de otras cebicherías, ¿podría quedarnos en contacto al siguiente link? Link: https://encuesta-cebicherias.unlam.org/ajites/</p> <p>66.1. Detalle el nombre de la cebichería <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/></p> <p>66.2. Detalle el teléfono del responsable de la cebichería <input type="text" value=""/> <input type="text" value=""/></p>

- Apoyo estadístico local de PUCP
- Construcción en Survey Solutions (software del Banco Mundial)
- 92 preguntas | 7 módulos
 - A) Decisor de compras (7)
 - B) Establecimiento (21)
 - C) Proveedores (19)
 - D) Conocimiento de ajíes nativos (7)
 - E) Dinámica comercial (21)
 - F) Innovación (8)
 - G) Cierre-disposición (9)

Difusión e implementación de encuesta virtual

- Definición de distritos priorizados
- Activación de contactos de gremios
- Canales: WhatsApp + RRSS (Ajíes del Perú y aliados)

PROBLEMA (Inicios de enero 2026):
¡Tasa de respuesta menor a la esperada!
Solamente 16 cebicherías



Material de difusión

Identificación de características del sector:

- Dificultades en construir base de datos
- Alta intensidad y rotación laboral
- Tiempos limitados para contacto
- Inseguridad creciente

Adaptación de la estrategia

Reforzamiento virtual:

- Comunicaciones directas en llamadas telefónicas
- Intensificación con líderes y referentes
- Difusión constante en RRSS

Trabajo presencial en campo:

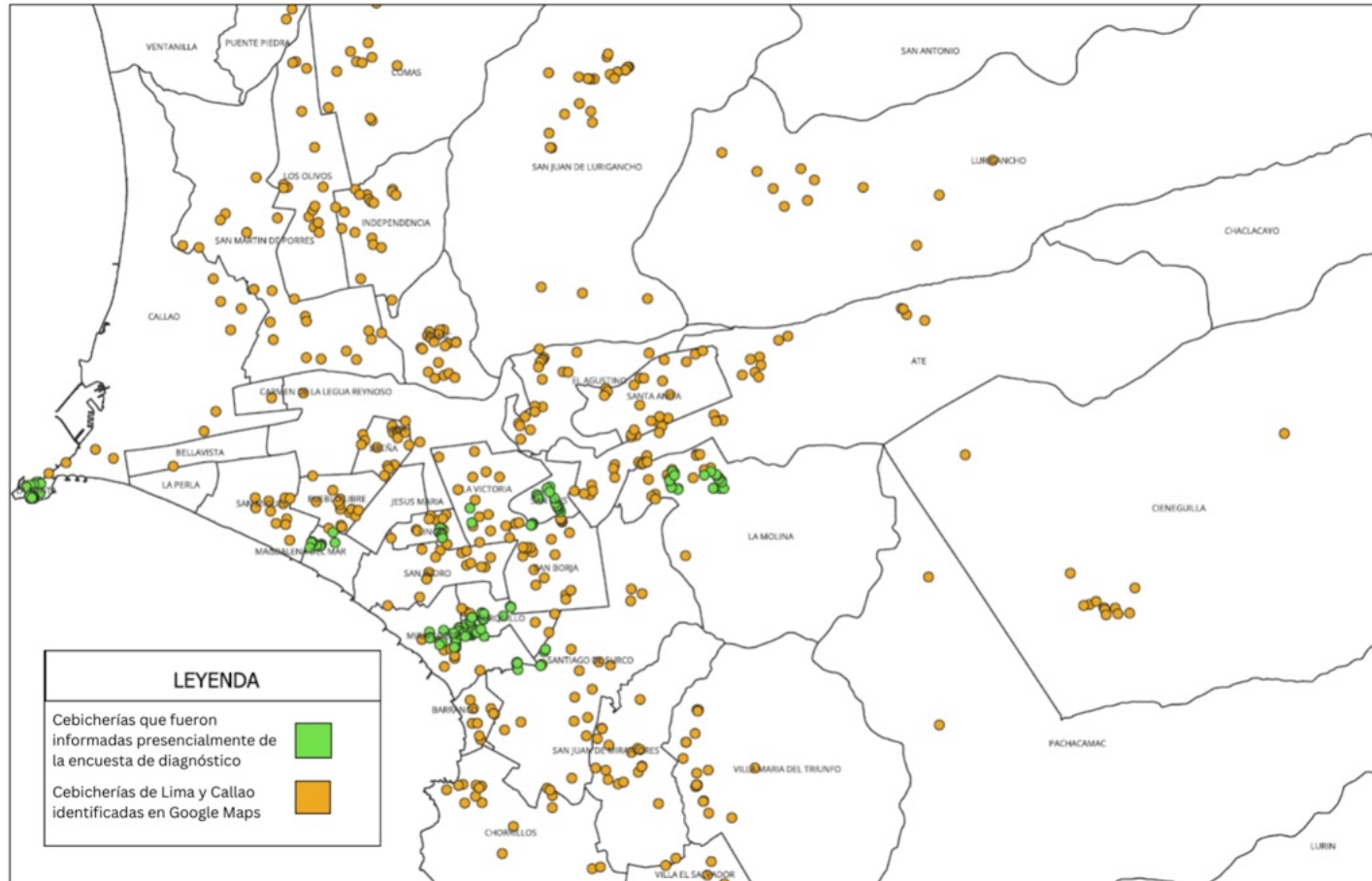
- Visitas directas a cebicherías
- Apoyo: estudiantes voluntarios UNALM+PUCP
- Cobertura: 10 distritos + 1 Callao
- Entrega de flyer + explicación personal

Difusión e implementación de encuesta virtual



Estudiantes de la Facultad de Agronomía de la UNALM informando a cebicheros en Los Olivos y Surquillo de la encuesta de diagnóstico

Mapa preliminar de cebicherías de Lima y Callao



Información preliminar de encuesta de diagnóstico

Población objetivo: Cebicherías de Lima Metropolitana y Callao

Muestreo no probabilístico de participantes voluntarios

48 cebicherías

Mayoría:

Propietarios (60.4%)

Hombres 30-44 años (60.4%)

Negocios formales (62.5%)

Locales alquilados (75%)

Interés y uso de ajíes nativos:

33.3% de cebicherías usa ajíes nativos en carta

64.6% muestra interés alto/muy alto en incorporarlos

93.8% quiere capacitarse en el tema

Modelo de intenciones aplicado

Acciones	Predictores	Actividades
Visita a El Huerto	<ul style="list-style-type: none">● Conocimiento de ajíes● Actitud● Control conductual	<ul style="list-style-type: none">● Identificación en campo y recorrido● Charla con expertos● Entrega de plantas● Identificación de ajíes
Visita a cocinas	Norma subjetiva	<ul style="list-style-type: none">● Charla con referentes y expertos en tendencias gastronómicas● Identificación en cocina
Visitas a distritos	<ul style="list-style-type: none">● Actitud● Control conductual	<ul style="list-style-type: none">● Entrega de ajíes● Material de revisión● Actividades grupales
Festival de ajíes	Actitud	Festival de ajíes

Curso de Diversidad y Uso de Ajíes Nativos Peruanos

ENE 2026

Validación de modelo de intenciones y predictores

**ENE - ABR
2026**

Diseño del curso

**ABR-MAY
2026**

Difusión del curso

**ABR-MAY
2026**

Implementación del curso

Taller Focal 22.01

→ 9 participantes (5 chefs, 2 académicos, 1 especialista, 1 emprendedor de salsas de ají)

¿Qué factores influyen en la intención del cocinero de incorporar ajíes nativos?



Taller Focal 22.01

→ 9 participantes (5 chefs, 2 académicos, 1 especialista, 1 emprendedor de salsas de ají)

Hallazgos por predictor

<p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none">- Condición fundamental- Desconocimiento = barrera- Mediación del cocinero- No garantiza consumo	<p>Actitudes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tradición vs innovación- Purismo gastronómico- Ají no es solo picor- Discurso sostenible insuficiente
<p>Influencias:</p> <ul style="list-style-type: none">- Cocineros reconocidos- Medios y figuras públicas- Clientes como demandantes- Redes entre pares legitiman	<p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Precio = barrera- Irregularidad en calidad y proveedores- Experimentación gradual- Inversión mediano/largo plazo

Diseño de instrumentos

Encuestas presenciales (de línea base y final) y entrevistas semiestructuradas

→ A partir de matriz de operacionalización

→ Construcción de encuestas

Aspecto del Modelo conceptual	Definición	Dimensiones	Subdimensiones	VARIABLES
Predictores				
Conocimientos	Nivel de información, comprensión y familiaridad que tienen los cocineros sobre la biodiversidad, características, usos y potencial de los ajíes nativos	Conocimiento sobre biodiversidad de ajíes nativos	Conocimiento de la diversidad de ajíes nativos Conocimiento sobre origen y territorialidad Conocimiento sobre situación actual	"Número de variedades de ajíes nativos identificadas" Nivel de familiaridad con diferentes tipos de ajíes nativos Identificación de regiones de procedencia Asociación entre ajíes y territorios Reconocimiento de diversidad geográfica Conocimiento sobre la reducción o pérdida de uso de ajíes nativos Reconocimiento de condiciones de riesgo o vulnerabilidad Identificación de acciones o iniciativas de conservación
		Conocimiento culinario de ajíes nativos	Conocimiento de características sensoriales Conocimiento de uso culinario Conocimiento funcional en cocina	Identificación de niveles de picor Identificación de niveles de sabor Reconocimiento en diferencias de aroma Reconocimiento en diferencias de color Identificación de formas de uso (fresco, molido, etc.)* Identificación de aplicaciones en distintos platos Reconocimiento de técnicas de preparación Conocimiento sobre cómo el ají cambia en la preparación Conocimiento sobre su influencia en el resultado del plato

Encuesta sobre conservación y uso de **ajíes nativos** en cecicherías

SECCION 1. DATOS PERSONALES

DP1. Nombre (s): _____ DP5. Sexo: _____
 DP2. Apellido paterno: _____ DP6. N° de Celular: _____
 DP3. Apellido materno: _____ DP7. DNI: _____
 DP4. Edad: [] []
 DP8. Número de establecimiento (cebichería o restaurante marino) en el que trabaja: _____
 DP9. Dirección del establecimiento (cebichería o restaurante marino): _____
 DP10. Distrito del establecimiento (cebichería o restaurante marino): _____

DP11. ¿Cuáles han sido sus principales formas de aprendizaje en cocina? (Puede marcar hasta 3 opciones)

DP12. ¿Cuánto tiempo de experiencia tiene trabajando en cocina?

DP13. Tiempo de formación en cocina (de ser el caso): _____

SECCION 2. ¿QUÉ CONOCES SOBRE AJÍES NATIVOS?

SI_1. ¿Cómo calificarias tu conocimiento sobre la diversidad de ajíes en el Perú?

SI_2. ¿Aproximadamente cuántas variedades de ajíes hay en el Perú?

SI_3. ¿Cuáles son las regiones con mayor diversidad de ajíes nativos? (Marque solo una de las opciones)

SECCION 3. ¿QUÉ CONOCES SOBRE AJÍES NATIVOS?

SI_4. A tu parecer, ¿qué factor externo dificulta la conservación (uso) de los ajíes nativos? (Marque solo una de las opciones)

SI_5. A tu parecer, ¿qué factor dificulta que los cocineros contribuyan más a la conservación de los ajíes nativos? (Marque solo una de las opciones)

SI_6. ¿Aproximadamente cuántas variedades de ajíes nativos se encuentran en el mercado de las cecicherías de tu ciudad? (Indica en números)

SI_7. ¿Qué variedades de ajíes identificas en los mercados donde compras insumos para la cecichería? (Marque todas las opciones que reconozca)

SI_8. Relaciona las siguientes imágenes de ajíes con sus nombres. Escribe el nombre que aparece junto a cada nombre en el espacio correspondiente de cada imagen.

SI_9. ¿Cómo calificarias tu nivel de conocimiento sobre formas de uso y preparación de ajíes en cocina? (Marque solo una de las opciones)

SI_10. ¿Cuál es la fuente de información que más te ha permitido aprender sobre el uso de ajíes en cocina? (Marque solo una de las opciones)

Diseño del curso

4 sesiones entre abril y junio de 2026

- Dirigido principalmente a cocineros o responsables de toma de decisiones de insumos en el establecimiento
- Enfoque en incrementar conocimiento de diversidad de ajíes nativos y potenciales nuevos usos en cebicherías, especialmente en cebiche y salsas
- Certificación como factor atractivo para participantes

S1. Inspiración y tendencias en la Facultad de Gastronomía - PUCP

Diálogo con especialistas y actores del sector gastronómico, acompañado de demostración culinaria y degustación guiada con ajíes nativos.

Encuesta de entrada.

S2. Experiencia en campo y conocimiento técnico en El Huerto - UNALM

Recorrido por el campo de la colección de ajíes nativos, conferencia especializada y ejercicio práctico de clasificación y evaluación de variedades.

Entrega de muestras de ajíes nativos para experimentación

S3. Laboratorio en tu propia cocina

Experimentación culinaria que cada participante organiza en su cocina o restaurante, aplicando lo aprendido y registrando aprendizajes.

S4. Cierre y socialización de resultados

Presentación de experiencias, intercambio de aprendizajes y **encuesta de salida**.

Entrega de certificados.

Difusión

- Estrategia virtual y presencial
- Uso de bases de datos de diagnóstico
- Constante comunicación y seguimiento por RRSS, llamadas telefónicas y WhatsApp



100
becas disponibles

Curso
Diversidad y uso de ajíes nativos peruanos

Del 20 abril al 18 mayo

Modalidad: Presencial
Duración: 4 sesiones

Lugar de clases: UNALM y PUCP

Aprenderás a:

- Reconocer la diversidad de ajíes nativos del Perú y su potencial gastronómico, a través de degustaciones especializadas y una experiencia en campo.
- Desarrollar nuevas formas de utilizarlos en tu propia cocina, experimentando en tu establecimiento y compartiendo aprendizajes con otras cebicherías.

Postula aquí



Hasta el 15 de abril

LA MOLINA | el huerto | AJÍES DEL PERÚ | PUCP | MORNIGHT FUNDACIÓN



Curso
Diversidad y uso de ajíes nativos peruanos

Dirigido para líderes y cocineras/os de cebicherías
Postula: hasta el 17 de abril

LA MOLINA | el huerto | AJÍES DEL PERÚ | PUCP | MORNIGHT FUNDACIÓN

Curso Diversidad y Uso de Ajés Nativos Peruanos



Sesión 1 - Aula Demo GHOT, PUCP - 20 y 27

Abril



Sesión 2 - El Huerto, UNALM - 4 de mayo

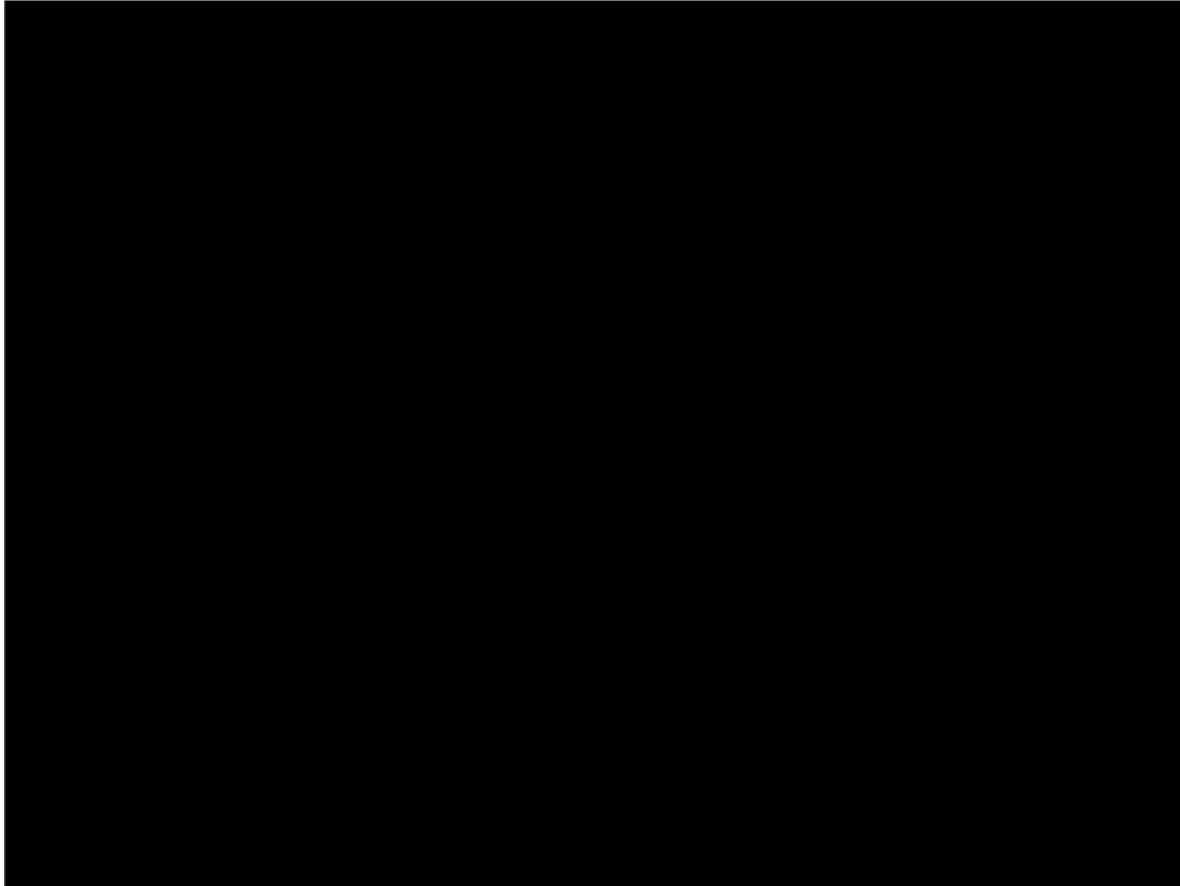


Sesión 3 - Autoguiada



Sesión 4 - El Huerto, UNALM - 18 de mayo

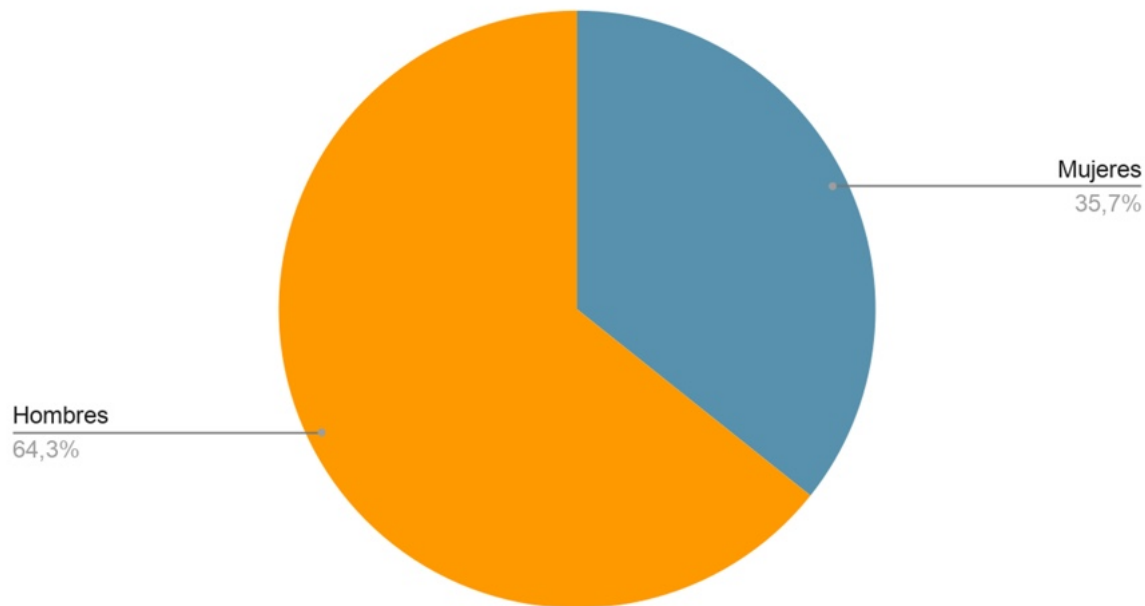
Sesión 3- Experimentación en cocina - 4 al 13 de mayo



Resultados

70 cebicheros (45H/25M)

Participantes en el curso



Siguientes pasos

2026-2027 Plan piloto de conexión de cebicherías de Lima con la diversidad de ajíes:

Concurso de innovación en la preparación y presentación de cebiches para resaltar una mayor diversidad de ajíes

- El Huerto: produce ajíes
- Las cebicherías: innovación culinaria

Conexiones con agricultores

- El Huerto: semillas y asesoramiento a los agricultores coordinación inicial
- Las cebicherías: compras coordinadas

Sensibilización de cocineros y consumidores

- Feria Fusión 2026
- Distribución masiva del afiche Ajíes del Perú

Festival de ajíes y picantes

- Destacar cebicherías y otros restaurantes usando ajíes nativos
- Salsas picantes

Conservación y promoción de la diversidad de ajíes nativos en Lima



Foto aérea del campo de la colección de germoplasma de ajíes nativos de la UNALM, abril 2026

Conservación in situ de diversidad de rocotos nativos en Lamud y Chachapoyas



Foto izquierda: Concurso de diversidad de rocotos y ajíes nativos en el Festival Regional de la Agrobiodiversidad de Legumbres y Rocotos Ajíes de Amazonas, agosto 2025.



Foto derecha: Entrega de plantones de rocotos a miembros del Club de Madres Emprendedoras de Lamud, para la siembra en sus biohuertos familiares..

¡Muchas gracias!



ajiesdelperu

