

SISTEMATIZACIÓN:

PRODUCCIÓN ORGÁNICA DEL AJI PAPRIKA EN EJE SUR ORIENTAL DE AREQUIPA Y MOQUEGUA

Blgo. Cristian Paul Martinez Heredia



CULTIVO DEL PAPRIKA



PRODUCCIÓN



SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS:

PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS BAJO INVERNADEROS EN ZONAS URBANAS

Se autoriza el uso de este documento siempre que se cite adecuadamente la fuente.

Proyecto: “Consolidación del Modelo de Gestión del Desarrollo Económico Local con Enfoque de Cadenas Agrícolas en Arequipa, Moquegua y Puno”

Equipo técnico del Proyecto:

Coordinadora: Ing. María Abarca Mogrovejo

Responsable de Sistematización: Blgo. Cristian Martínez Heredia

Fotos y Gráficos: Banco de Imágenes El Taller

Taller Asociación de Promoción y Desarrollo

Urb. Cabaña María J-5 II Etapa Arequipa, Perú

Teléfono: (51) (54) 201363

Email: eltaller@eltaller.org.pe

Facebook: El Taller Asociación de Promoción y Desarrollo

Web: www.eltaller.org.pe

Primera Edición

Arequipa, Enero 2017.

SISTEMATIZACIÓN:

**PRODUCCIÓN
ORGÁNICA
DEL AJI
PAPRIKA EN
EJE SUR
ORIENTAL
DE AREQUIPA
Y MOQUEGUA**

**Blgo. Cristian Paul Martinez Heredia
El Taller, Asociación de Promoción
y Desarrollo**



AGRADECIMIENTOS

El presente documento es un producto de la experiencia desarrollada durante la intervención del Proyecto Consolidación del modelo de gestión del desarrollo económico local con enfoque de cadenas agrícolas en Arequipa, Moquegua y Puno, específicamente durante los años 2015-2016. Su contenido recoge los aprendizajes y experiencias de los agricultores organizados y del Equipo técnico de El Taller Asociación de Promoción y Desarrollo, que han sido los actores directos para hacer posible la obtención de un paquete tecnológico para la producción de paprika orgánica en las condiciones del eje sur oriental de Arequipa y Moquegua.

Queremos expresar nuestra gratitud a todos los agricultores representados en la Asociación de Productores Ecológicos de San Antonio-Yarabamba (ASPESY), Asociación de Productores Ecológicos para la Agroexportación de Santa Ana Mollebaya (ASPEASAM), Asociación de productores para la Agroexportación de Puquina (APPAP), que han participado, poniendo en práctica la agricultura orgánica con cultivos de innovación y las financieras Louvain Cooperation, Fondation Ensemble.



INDICE

1.Introducción	9
2.Aspectos generales.....	9
2.1Ubicación geográfica.....	9
2.2 Descripción de Yarabamba, Mollebaya, Puquina.....	10
2.3 Clima	10
2.4 Contexto	10
2.5 Familias que practican la agricultura orgánica	11
3.Descripción de la experiencia	11
3.1Demanda del producto.....	11
3.2Etapa organizacional.....	12
3.3Etapa capacitación.....	12
3.4Etapa de producción	12
3.5Comercialización	14
4.Análisis.....	16
5.Conclusiones.....	17
6.Referencia bibliográfica	17
7.Fotos	18



1. INTRODUCCIÓN.

El mercado mundial de productos orgánicos durante el 2012 estimó un movimiento comercial de 64 mil millones de dólares y según Martínez (2014) la comercialización de productos orgánicos significa el 15% de las exportaciones de Latino América y el 0.4% a nivel Perú. En el Perú tenemos un 70% de microclimas que existen en el mundo, gran biodiversidad, condiciones agropecuarias y agroecológicas, para fomentar ese tipo de producción, según Triveño(2015) podría ser el impulso para convertirnos en una potencia mundial de alimentos orgánicos.

Teniendo en cuenta que nuestro medio ambiente evidencia una tendencia de cambios significativos, es importante resaltar la importancia del desarrollo de paquetes de innovación tecnológica-productiva, orientados a la adaptación y mitigación de efectos por el cambio climático así como a generar opciones de mayor dinamismo económico para pequeños productores. En ese sentido, el equipo técnico de El Taller, Asociación de Promoción y Desarrollo, en atención a los elementos antes mencionados, así como a evaluaciones técnicas de campo, identifica el desarrollo de la experiencia productiva de paprika orgánica, como una alternativa adecuada y atractiva para la parte baja (2600 msnm) del eje sur oriental de Arequipa y Moquegua.

El cultivo de aji paprika convencional se produce por lo general en la región costa del Perú, por tener zonas cálida y húmedas. El paquete tecnológico validado y adaptado por los agricultores (as), es basado en uso de insumos químicos (fertilizantes, herbicidas, fungicidas, insecticidas, nematocidas y otros) obteniendo, una gran producción por encima de los 2000 Kg de aji paprika seco por hectárea (Ugas 2000). El aji convencional, es un producto que tienen muchas trazas de elementos dañinos a la salud del ser humano y algunos países no tienen demanda del producto. Actualmente se ha incrementado la demanda del aji paprika orgánico, por empresas que comercializan aji convencional para los países europeos y norteamericanos.

En los distritos de Yarabamba, Mollebaya, Puquina, existen organizaciones de productores orgánicos formalmente reconocidas y certificadas por terceros, con más de 10 años de Experiencias para lo cual se establece una negociación previa con las empresas Bioquipa SAC y Proval & Sabater, que presentan una demanda superior a 500 toneladas de aji paprika orgánico a un precio de S/. 11.10 el kilogramo en seco.

2. ASPECTOS GENERALES

Las condiciones ambientales, clima y otros en los distritos de Yarabamba, Puquina y Mollebaya, son similares y aptas para la producción orgánica de paprika. A continuación se describe las principales características:

2.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Los distritos de Mollebaya y Yarabamba, se encuentran en la Provincia de Arequipa, Región de Arequipa, a una altitud de 2500 a 2624 msnm, latitud 16° 34' 17 (S), longitud 71° 27' (O), con una distancia de 10-15 Km desde la ciudad de Arequipa a Mollebaya y Yarabamba. Sus vías de comunicación, es a través de una vía asfaltada. El distrito de Puquina se ubica en la Provincia General Sánchez Cerro, Región de Moquegua a una altura de 2800 msnm. a una distancia de 80 Km. desde la ciudad de Arequipa, su principal vía es trocha carrozable y asfaltada.

2.2 DESCRIPCIÓN DE YARABAMBA, MOLLEBAYA Y PUQUINA

Los distritos de Yarabamba, Mollebaya y Puquina, se caracteriza por ser agropecuarios, teniendo la producción de leche, forrajes, ganado vacuno, hortalizas orgánicas, cultivos tradicionales (papa, maíz, morado), hierbas aromáticas orgánicas. Los productos son comercializados a nivel local, regional.

Otra actividad que realizan en las zonas, son los servicios que brindan las personas, a las Municipalidades de Yarabamba, Mollebaya, Puquina, las mineras Cerro Verde, Milpo. Dichas actividades ha permitido a los pobladores tener trabajo por temporadas y con participación de un solo miembro de la familia.

2.3 CLIMA

El clima de los distritos se caracteriza por ser un clima seco, con temperaturas mínimas de 5 °C y máximas de 22,6 °C. (SENAMHI 2015).

2.4 CONTEXTO

A nivel nacional un 51% del total de los agricultores, que utilizan abono natural (CENAGRO 2012), para producir diferentes cultivos, que manejan en sus predios. Existe una corriente fuerte en realizar una producción orgánica a nivel nacional.

En la región de Arequipa, el Sistema de Información Ambiental Regional, reporta 5 283 7.36 hectáreas con manejo orgánico, siendo los principales cultivos el ajo e higuera (SIAR 2013), no menciona el cultivo de ají. No describen, si los predios son certificados orgánicamente, por una empresa.

El corredor económico al sur este de Arequipa y nor oriente de Moquegua, que involucra los 7 distritos agrícolas (Chiguata, Mollebaya, Quequeña, Yarabamba, Polobaya, Pocsi y Puquina), practican una agricultura orgánica certificada por terceros, con participación de más de 400 agricultores, teniendo éxito en diferentes cultivos que manejan (papas, habas, hierbas aromáticas, hortalizas, frutales, exportan 120 toneladas de hierbas aromáticas orgánicas valorizadas en 321 000.00 Euros 2015 y 394 000.00 euros 2016 otros), siendo su principal actividad abonar el suelo antes de sembrar las plantas y aplicaciones de foliares para las plantas.

Mollebaya, Yarabamba, Puquina, son zonas estratégicas para producir aji paprika, por tener todas las condiciones climáticas y edáficas que requiere el cultivo, asemejando a un medio ambiente similar a la costa del Perú.

Existe una demanda de aji paprika orgánico para exportación desde el año 2013, hasta el presente. Aún no se ha logrado cubrir la brecha entre la demanda y oferta. Para el año 2015 y 2016 tiene una demanda de 500 toneladas de paprika con certificación orgánica bajo las normas Europeas.

La comercialización, por lo general se realiza de forma directa entre la organización de agricultores y la empresa exportadora (Proval, Bioquipa SAC).

2.5 FAMILIAS QUE PRACTICAN LA AGRICULTURA ORGÁNICA

Las familias que manejan agricultura orgánica, se caracterizan por tener predios agrícolas menores a 5 hectáreas, con educación de secundaria incompleta, con una edad promedio de 45 años, sus miembros de las familias está conformada por 4 - 5 miembros, sus hijos estudian y/o trabajan que migran a la ciudad de Arequipa.

Los ingresos económicos de las familias, es proveniente de la agricultura y ganadería, siendo menor a una remuneración vital de S/. 750,00 (setecientos cincuenta nuevos soles- \$227.27), por los productos de leche, cultivos tradicionales, forrajes. Por la venta de productos orgánicos que por lo general son hierbas aromáticas y otros cultivos orgánicos se incrementado a más de S/ 938.00

La comercialización de los productos convencionales, que practican otras familias, no tienen un ingreso seguro, porque siembran productos al azar y en ocasiones los precios de venta son muy bajos, teniendo pérdidas de las cosechas y por ende una disminución de los ingresos económicos de las familias agropecuarias.

Para mejorar los ingresos económicos mensuales de las familias que tienen una área pequeña relativamente, es necesario realizar en el predio Investigación desarrollo +innovación (I+D+I). La alternativa es validar y producir nuevos cultivos con empresas formalizadas que demanden nuevos productos y agricultores de forma organizada, para cubrir el mercado orgánico. Por lo tanto se realizó alianzas entre la Asociación de Productores Ecológicos de San Antonio-Yarabamba (ASPEASY), Asociación de Productores Ecológicos para la Agroexportación de Santa Ana Mollebaya (ASPEASAM), Asociación de productores para la Agroexportación de Puquina (APPAP), la institución El Taller, Asociación de Promoción y Desarrollo a través del Proyecto Consolidación del Modelo de gestión del desarrollo económico Local con enfoque de cadenas Agrícolas en Arequipa, Moquegua y Puno”, financiado por Louvain Cooperati6n, Fondation Ensemble, Para el desarrollo productivo del ají paprika orgánico en los predios de las familias de Yarabamba, Mollebaya y Puquina.

3. DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

La producción orgánica del ají paprika orgánica en la zona quechua de la región de Arequipa y Moquegua, ha pasado por varias etapas, siendo las principales; articulación comercial de ají paprika orgánico; capacitación, producción, comercialización y certificación orgánica.

3.1 ARTICULACIÓN DEL PRODUCTO

Existe una relación con la empresas Proval, Sabater, Bioquipa Sac y organizaciones para realizar el compromiso de siembra y compra del paprika orgánico. El eje sur oriental de Arequipa y Moquegua es conocido como un sector a nivel nacional, que practica una agricultura orgánica certificada, con más de 7 años y que no ha existido un riesgo de contaminación por insumos químicos en los productos comercializados. La zona de Majes de la provincia de Caylloma, provincia de Camana que son excentes productores, no pueden hacer una agricultura orgánica certificada del ají, por el constante uso de pesticidas y fertilizantes, aumentando el riesgo de obtener productos con altos niveles de insumos. Las empresas exportadoras, tienen demandas de productos orgánicos, siendo el ají paprika orgánico con un volumen de 500 toneladas al año. Los distritos de Yararamba, Mollebaya y Puquina tiene la oportunidad de realizar la validación del cultivo de aji en la región quechua.

3.2. Etapa organizacional

En los tres distritos se han organizado los agricultores en Asociaciones, permitiendo desarrollar actividades en conjunto que generen más ingresos a las familias.

Las Asociaciones que trabajaron la experiencia son:

- Asociación de Productores Ecológicos de San Antonio-Yarabamba (ASPESY).
- Asociación de Productores Ecológicos para la Agroexportación de Santa Ana Mollebaya (ASPEASAM).
- Asociación de productores para la Agroexportación de Puquina (APPAP).

Las organizaciones están conformadas por una junta directiva y sus socios; la junta directiva es representada por un Presidente, Vicepresidente, tesorero, secretario, vocal I y vocal II. que son renovados cada dos años.

3.3 Etapa capacitación

La organización realiza la convocatoria a todos los socios para el desarrollo de capacitaciones en el manejo del cultivo de ají paprika.

Los temas de capacitaciones que se desarrollaron son:

- Taller en producción de almácigo a campo abierto y protegido.
- Taller en preparación de terreno para la siembra del ají paprika orgánico.
- Evaluaciones al cultivo de ají paprika.
- Control orgánico de plagas y enfermedades del ají paprika orgánico.
- Cosecha y post cosecha de ají paprika orgánica.
- Comercialización del producto.

3.4 Etapa de producción

Se entregó plantines de ají paprika orgánica a los socios, que son producidos en el vivero de manera orgánica. La condición es realizar el pago de los plantines en el momento de la comercialización del producto. Otros agricultores realizaron la compra de semilla para almacenar en sus predios agrícolas.

Durante todo el cultivo del ají se desarrolló un seguimiento y asesoría continua con especialistas de la institución El Taller a través de la Cooperación Louvain y Fondation Ensemble.

Para obtener una buena producción del cultivo. Se desarrollaron las siguientes actividades:

a) Siembra

Los terrenos agrícolas para la siembra de ají debe estar ricos en materia orgánica, de preferencia, que el anterior cultivo sea de papa o habas.

La aplicación de materia orgánica (estiércol vacuno o de ovejas u otro) debe ser la cantidad de 15 a 20 Toneladas por Ha. para la incorporación a todo el terreno este se debe rociar en toda la superficie y realizar una mezcla homogénea..

Antes de realizar la siembra de los plantones de ají hacer surcos con una distancia de 70 cm entre surco y surco, con una profundidad de 20 cm, luego debe regarse el suelo, para mantener humedad, por lo general los surcos son más anchos (1 metro) y la profundidad de 40 cm., con la producción orgánica de ají se requiere una mayor

cantidad de plantas para una mayor producción

Para la siembra, debe el agricultor, coordina con la frecuencia de riego, para mantener una buena humedad y obtener un buen prendimiento de las plantas de aji.

La distancia de siembra entre planta y planta es 40 cm, la plántula debe colocarse a la costilla del surco, tratando de no doblar las raíces, la siembra convencional se realiza en el fondo del surco, siendo no recomendable porque puede ocasionar pudriciones radiculares en las plantas.

b) Manejo del cultivo

- RIEGOS

Los riegos pueden ser ligeros no muy pesados. Se debe alejar el riego del pie de planta para evitar las pudriciones radiculares por *Phytophthora capsici*, *Rhizoctonia solani* (chupadera). Después de la siembra se debe de realizar riegos seguidos (semanal) para obtener un prendimiento de las plantas, mayor a un 98%. Luego de un mes se debe disminuir la frecuencia de riego. Teniendo una frecuencia de riego cada 15 días durante todo el desarrollo y a veces aumentar la frecuencia cuando la planta se encuentre en flor y frutos.

- APORQUE Y CONTROL DE MALEZAS.

El aporque se realiza para dar soporte a la planta, permitiendo el desarrollo de las raíces, controlar la pudrición radicular o marchites y controlar malezas. Es importante tener cuidado con el daño a las raíces durante el deshierbo. En el segundo mes se realiza el aporque.

- ABONAMIENTO

La nutrición es muy exigente en nitrógeno durante las primeras fases del cultivo (02 meses), decreciendo la demanda de este elemento tras la recolección de los primeros frutos verdes, debiendo controlar muy bien su dosificación a partir de este momento, ya que un exceso retrasaría la maduración de los frutos. La máxima demanda de fósforo coincide con la aparición de las primeras flores y con el período de maduración de las semillas. La absorción de potasio es determinante sobre la precocidad, coloración y calidad de los frutos, aumentando progresivamente hasta la floración y equilibrándose posteriormente, siendo lo recomendable la aplicación de 06 sacos de guano de isla (300 kilogramos/0.33 hectáreas).

- PLAGAS Y ENFERMEDADES

El principal problema es el gusano de tallo, ocasionando que algunas plantas se mueran. Para el control del gusano, se utilizó botellas descartables cortadas y se realizó el llenado de la solución de agua con detergente, además de un riego pesado y aplicación de ceniza.

c) Cosecha y post cosecha

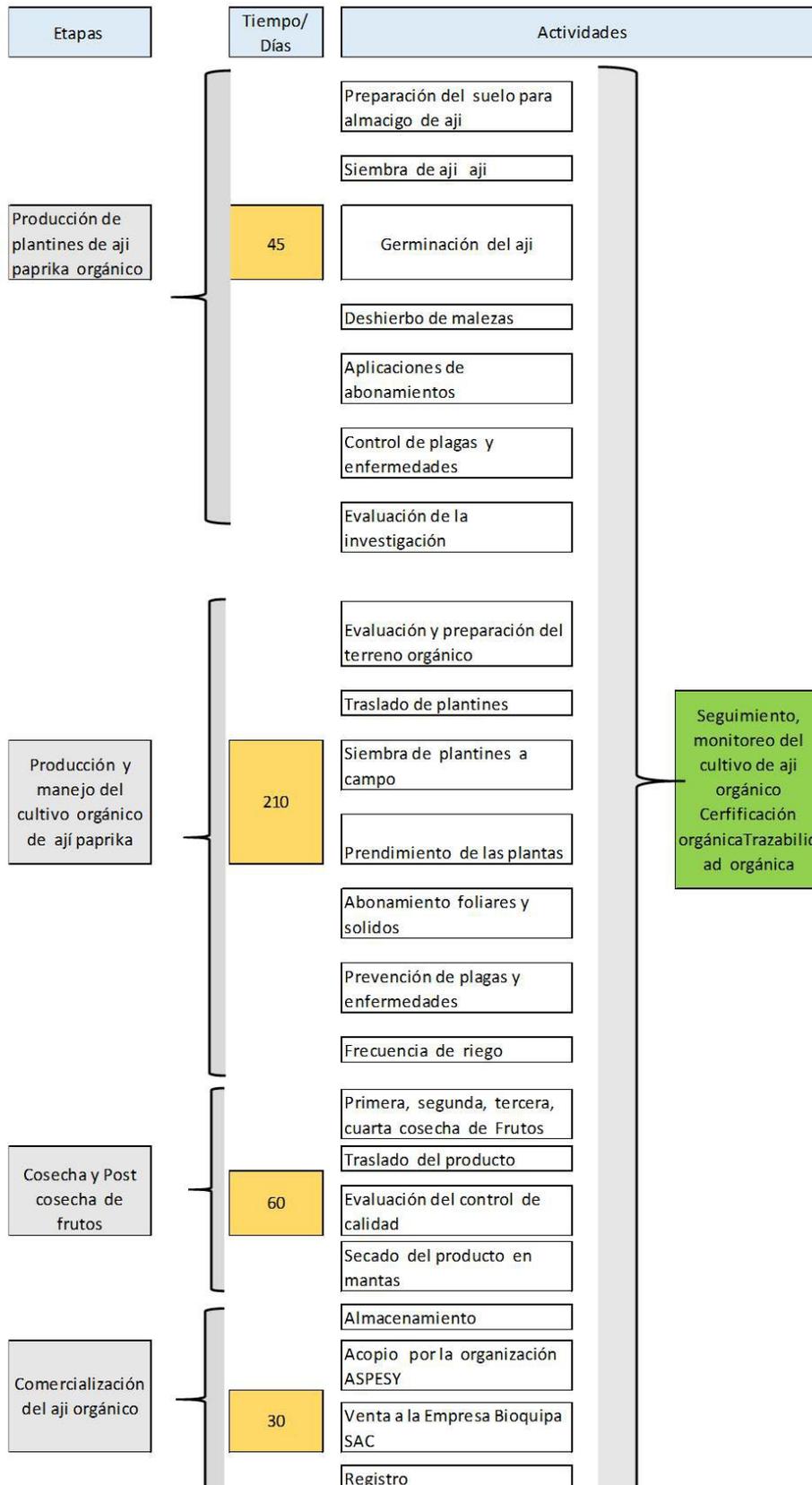
Se realizó la cosecha cuando los frutos tenían un color rojo representativo a más del 50%, se corto el fruto con el pedúnculo. Los frutos se colocó sobre mantas arpilleras, siendo cubierto a una distancia de 1 metro con malla Rachel, para evitar quemaduras solares en los frutos, permitiendo obtener un producto de buena calidad.

3.5 Comercialización

Se coordinó entre todos los socios de la organización para juntar toda la producción y comercializarlo a las empresas Bioquipa SAC. (APPAP, ASPESY) y Probal y Sabater ASPEASAM). La asociación realiza una solicitud de compra del producto a la empresa, con un previo análisis del ají seco orgánico, teniendo buenos resultados (resultado negativo del uso de insumos químicos). Finalmente la empresa realiza la compra del producto, realizando el pesado, envasado, etiquetado y pago al contado al agricultor orgánico.

La comercialización fue muy exitosa porque las empresas exportadoras realizaron un trabajo honesto, es cual se evidencia una reflexión con los productores para que continúe por varios años la producción del ají (Ver flujograma de la producción orgánica del ají orgánico).

FLUJOGRAMA DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA DEL AJI PAPRIKA



4. ANÁLISIS

La producción orgánica del aji es un éxito en los distritos de Mollebaya, Yarabamba y Puquina, donde obtuvieron un rendimiento de 2400 kilogramos por hectárea, con una comercialización segura a través de las empresas Bioquipa SAC. y Proval & Sabater el precio de por kilogramo de aji es S/. 11.10 (once con 10/100 nuevos soles). Teniendo un ingreso económico, por Ha. de S/. 26 640.00 (Veinte seis mil seiscientos cuarenta con 00/100) por solo realizar el cultivo de aji paprika orgánico. Realizando una comparación en el eje sur oriental de Arequipa y Moquegua con el cultivo de papa convencional que tiene un rendimiento de 18 000 kilogramos por Ha. y un precio exitoso de venta de S/. 1.00 el kilogramo (es muy ocasional), tienen un ingreso de S/. 18 000.00 (Dieciocho mil nuevos soles) comparando con el cultivo de aji orgánico se tiene una diferencia de S/ 8640.00 más que la producción de papa convencional; el cultivo de maíz morado convencional tiene un rendimiento de 6 000.00 kilogramos por Ha. con un precio de venta de S/. 2.00 el kilogramo teniendo un ingreso de S/. 12 000.00 (Doce mil nuevos soles) comparando con el cultivo de aji orgánico se tiene una diferencia de S/ 14 640.00 más que la producción de maíz morado.

Por lo tanto se tiene un mayor ingreso económico familiar con solo realizar una campaña del cultivo de aji paprika orgánica realizando Investigación+ desarrollo +innovación (I+D+I) en comparación con cultivos tradicionales que no realizan dichas acciones por falta de desconocimiento e interés de los agricultores(as).

Las organizaciones formalizadas y con varios años de experiencia en todo el proceso de certificación orgánica ha permitido nuevas alternativa de cultivos siendo una de ellas el aji paprika orgánico el cual tiene una adopción por los agricultores, incluyendo en las cedula de cultivo.

Además que mantener una certificación orgánica por empresa de terceros, que tiene un costo bajo, permitirá que siempre a las organizaciones de agricultores que tengan una demanda de productos para producir en su predios orgánicos. El proceso de certificación orgánica tiene un menor costo económico, cuando existe un mayor número de agricultores. La empresa tiene la oportunidad de tener un mayor número de proveedores de productos orgánicos.

Con la asociación se facilita el proceso de comercialización entre agricultores y empresas (Bioquipa Sac. y Proval & sabater) consolidadas. No todos los agricultores siembran la misma área de aji, entonces realizan acciones de juntar áreas agrícolas para obtener grandes volúmenes y comercializar a la empresa.

Finalmente el pago de la certificación orgánica a la empresa Imo-Control está a cargo de la empresa que comercializa el producto (Bioquipa Sac. y Proval & sabater), por lo tanto el agricultor no tiene un gasto económico, por realizar una producción orgánica certificada en su predio, solo realiza prácticas adecuadas de acuerdo al reglamento/normas de la producción orgánica (Peruana, UE, NOP, JAS).

5. CONCLUSIONES

Para obtener un mayor ingreso económico a través de una agricultura orgánica es necesario realizar Investigación + desarrollo + innovación (I+D+I) que permite validación y adaptación de varios cultivos que requiere el mercado (empresas, consumidores), no es dable producir cultivos que no tienen un mercado asegurado.

Las oportunidades en la agricultura orgánica están creciendo con diferentes productos orgánicos en fresco y deshidrato, siendo una oportunidad para los agricultores, teniendo comprometido toda su producción para comercializar a fin de cada campaña agrícola y por varios años.

La asociación, es una forma de organización que agrupa a los agricultores para tener mayores beneficios, teniendo una mayor capacidad de negociación con las empresas interesadas en comprar productos orgánicos y desarrollo de competencias de forma individual a los agricultores.

La estructura de la organización permite que no existan conflictos entre los agricultores, porque la asamblea general, donde participan todos los socios, permite tomar decisiones de forma democrática entre todos y siempre mantener el ingreso abierto para nuevos socios.

El asesoramiento técnico especializado en la producción del aji paprika orgánico, brindado por la institución El Taller, Asociación de Promoción y Desarrollo con la financiera Louvain Cooperati6n, de forma directa a los agricultores con capacitaciones y asistencia técnica personalizada, ha permitido que se logre la adopci6n y producci6n del cultivo del ají con otros agricultores y otros distritos, permitiendo una continuaci6n de siembra anual del cultivo de ají orgánico.

6. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

- Chávez, Jorge (2006). Aprende de la experiencia, una metodología para la sistematización. Fundación ILEIA/Asociación ETC Andes.
- Datos meteorológicos Página web: www.senamhi.gob.pe/
- IV Censo Nacional Agropecuario 2012- Base de Datos. Página Web: censos.inei.gob.pe/Cenagro/redatam/
- Martínez, Cristian (2014). Efecto del compost inoculado con *Trichoderma viride*, *T. virens*, sobre la producción del cultivo de *Origanum onite* L. "Mejorana". Universidad Nacional de San Agustín.
- Sistema de Información Ambiental de Arequipa (SIAR). Página Web: <http://sinia.minam.gob.pe/normas/crean-sistema-informacion-ambiental-arequipa-siar-arequipa>
- Ugas, Roberto (2000). Programa de hortalizas. Universidad Nacional Agraria La Molina.

7. FOTOGRAFÍAS



Figura N° 1. Siembra de semilla aji paprika orgánico a campo abierto



Figura N° 2. Almacigo de aji en la zona de Mollebaya



Figura N° 3. Cultivo de Aji Paprika orgánico en Yarabamba con cerco vivo de maíz



Figura N° 4. Cultivo de Ají Paprika orgánico en la zona de Puquina.

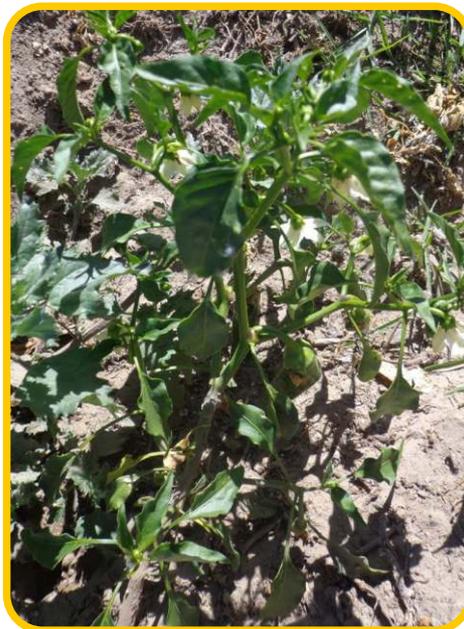


Figura N° 5. Planta de Ají paprika orgánico en floración y fructificación en Puquina.



Figura N° 6. Cultivo de ají Paprika orgánico en producción



Figura N° 7. Fruto seco para comercializar a la empresa Bioquipa SAC.



Figura N° 8. Producto almacenado en sacos nuevos



Figura N° 9. Ecotipos de ají paprika orgánico en las zonas de producción



Figura N° 10. Socia Rosalia Flores de ASPESY muestra el aji paprika orgánico deshidratado



Figura N° 11. Paprika secando bajo sombra



Figura N° 12. Paprika secando en el sol



Figura N° 13. Comercialización de paprika orgánico

SISTEMATIZACIÓN:

**PRODUCCIÓN
ORGÁNICA
DEL AJI
PAPRIKA EN
EJE SUR
ORIENTAL
DE AREQUIPA
Y MOQUEGUA**

Blgo. Cristian Paul Martinez Heredia
**El Taller, Asociación de Promoción
y Desarrollo**

