



**FACULTAD DE INGENIERÍA, ARQUITECTURA Y  
URBANISMO**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE  
ARQUITECTURA**

**TESIS**

**CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CAPACITACIÓN DE  
PROCESOS ALTERNATIVOS PARA PROMOVER LA  
REVALORIZACIÓN DE LA PRODUCCION DEL AJÍ  
PAPRIKA EN EL CENTRO POBLADO JUANA RIOS-  
CHONGOYAPE**

**PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE  
ARQUITECTO**

**Autores:**

**Onofre Maicelo, Lucia Fatima de los Milagros  
(0000-0002-1653-2218)**

**Orbegoso Frias, Jorge Eduardo  
(0000-0003-0757-5192)**

**Asesor:**

**Arq. Itabashi Montenegro, Eduardo.  
(0000-0001-6701-7964)**

**Línea de investigación:**

**Infraestructura, Tecnología y Medio Ambiente**

**Pimentel – Perú**

**2020**

## **RESUMEN**

Esta investigación se desarrolló en el centro poblado Juana Rios – Chongoyape, el análisis demostró como un centro de investigación y capacitación de procesos alternativos para promover la producción de la revalorización del ají paprika, brindo solidez al sector agrícola, permitiendo el desarrollo económico y social, por medio del procesamiento y difusión de este cultivo, contribuyendo a la mejora de la inestabilidad agro productiva y la evolución propia del centro poblado. Se tomó como base el ají paprika cultivo propio del lugar que a la vez es una alternativa de solución frente a la sobre explotación de la materia prima como es la caña de azúcar, arroz y maíz u otro cultivo de la zona. Este cultivo tiene como principales zonas productivas las provincias de Tacna, Arequipa, Piura, Chiclayo, Sur de Lima, Lea, Chao, Viru entre otras provincias del Perú.

La costa Peruana con una gran perspectiva en el mercado de exportación de aji paprika a grandes países como EE.UU, España y Mexico ya que es empleado como un colorante natural en la industria de cosméticos, embutidos, salsas, concentrados y avícola por su contenido de oleorresinas.

Por lo que; el centro de investigación y capacitación, está dirigido directamente al sector agrícola del centro poblado Juana Ríos-Chongoyape, de tal manera que el agricultor logre adquirir nuevos conocimientos y métodos del proceso productivo alternativo del cultivo de ají páprika y así poder lograr obtener frutos de buena calidad, desde la fase de cosecha hasta la fase de post-cosecha para culminar con la exportación externa a los países ya mencionados.

### **Palabras claves**

Ají Paprika, Cultivo, Revalorización, Producción Y Capacitación

## **ABSTRACT**

This research was developed in the Juana Ríos - Chongoyape town center, the analysis demonstrated as a center for research and training of alternative processes

To promote the production of the revaluation of the paprika pepper, I provide solidity to the agricultural sector, allowing economic and social development, through the processing and dissemination of this crop, contributing to the improvement of agricultural instability.

production and the evolution of the town center. It was based on the paprika chili, a local crop, which at the same time is an alternative solution to the over-exploitation of raw materials such as sugar cane, rice and corn or another crop in the area. This crop has as its main productive areas the provinces of Tacna, Arequipa, Piura, Chiclayo, South of Lima, Leña, Chao, Viru among other provinces of Peru.

The Peruvian coast with a great perspective in the export market of paprika pepper to large countries such as the US, Spain and Mexico since it is used as a natural colorant in the cosmetics, sausages, sauces, concentrates and poultry industries due to its content of oleoresins.

So that;

The research and training center is directed directly to the agricultural sector of the Juana Ríos-Chongoyape town center, in such a way that the farmer can acquire new knowledge and methods of the alternative production process of the cultivation of paprika chili and thus be able to obtain good fruits quality, from the harvest phase to the post-harvest to culminate with foreign export to the aforementioned countries.

### **Keywords**

Ají Paprika, Cultivation, Revaluation, Production and Capacitation