Toda la información de su plantación la podrá obtener con Privassits. Un sistema de terminales móviles conectados a un ordenador central. Rendimiento de operarios, variaciones de producción, enfermedades y plagas, planificación mejorada. **Toda la información y el mejor rendimiento con Privassist.**

Más información
968 12 39 00



PRIVASSIST
La información es **crecimiento**



PRIVA
• Control total

PRIVA NUTRICONTROL IBÉRICA •
Pol. Ind. Cabezo Beaza, C/ Bucarest, 26 • Apdo. 2035. 30395 Cartagena (MURCIA-SPAIN)
Tel. +34 968 123 900 • Fax +34 968 320 082 • E-mail: privanutricontrol@privanutricontrol.com • www.privanutricontrol.com

Vhm's
TERRA
NATURE

Para el profesional de jardinería y horticultura.
Substratos de alta calidad estándar y especial para la producción de plantas ornamentales y hortalizas producido por
BAS VAN BUUREN B.V.

FERTIPLUS

Abono orgánico granulado.
Estándar y enriquecido con Fósforo o Potasio.
La solución fácil, limpia y eficaz del abonado de fondo producido por
FERM-O-FEED B.V.

Van het Meer, s.l.
Centro: Alpedrete (Madrid)
Sur: Utrera (Sevilla)
Telf. 609 140 335
Fax. 954 861 775
vanhet@teleline.es

Material Vegetal

El Locoto

Una variedad de pimiento bien arraigada en Bolivia

■ **El género *Capsicum*, al cual pertenece el locoto, incluye 5 especies domesticadas y más de 20 silvestres.**

Julio Espinoza
juremer@yahoo.es

Dentro de la especie *Capsicum annum*, a la que pertenecen los pimientos, quedan muchas formas cuyo consumo puede potenciarse. Es el caso de locoto, una variedad arraigada en la gastronomía boliviana.

Origen y difusión

Bolivia se encuentra entre los 15 países con la mayor cantidad de especies animales y vegetales del planeta. Gracias a su diversidad es, junto a Perú, uno de los centros de origen de locoto. El género *Capsicum,* al cual pertenece la especie *pubescens* (locoto), incluye 5 especies domesticadas y más de 20 silvestres.

Tras la llegada de Colón a América, y debido a procesos de difusión y hábitos culturales ligados a la gastronomía, aumenta el consumo de *Capsicum annum* nivel mundial, principalmente en EE.UU., México, India y China; en cambio, el consumo de locoto se ha concentrado en Bolivia y parte de Perú y México.

Características

El locoto contiene capsicina, elemento químico de los picantes que, en contacto con la lengua, produce ardor (también actúa como analgésico y desinflamante). Desencadena una serie de respuestas que van desde la sensación de dolor y calor en la boca, faringe, aumento de la secreción salival, flujo nasal y sudoración, hasta irritación en la piel; el efecto puede parecer desagradable, pero para muchos, estas sensaciones son agradables y hasta adictivas.

Cuando los neurotransmisores del dolor llevan un mensaje de alarma al cerebro, éste se mezcla con el placer de la comida y reacciona liberando endorfinas, un analgésico natural que produce una ligera sensación de euforia. En cada mordisco se produce una doble sensación: primero, la del placer de la comida y, segundo, la de la defensa inconsciente del cerebro por esa agresión con dolor.

El grado de picor de los *Capsicum* se mide en unidades de Scobille; por ejemplo, el locoto arroja un valor de 70.000 uds. de promedio; el *habanero savina* 400.000 uds. y el jalapeño sólo 1.450 uds.

El locoto contiene los 16 aminoácidos más importantes, altos niveles de proteínas, carbohidratos y fibras, así como vitamina A, B y C. También

El locoto contiene los 16 aminoácidos más importantes para el cuerpo, altos niveles de proteínas, carbohidratos y fibras, así como vitaminas A, B y C



estimula el apetito y la secreción de jugos gástricos, aumentando la movilidad gástrica e intestinal.

Demanda

La principal forma de consumo de locoto es en salsa (llajwa): mezcla molida de locoto, tomate, hierbas aromáticas como quillquiña o suyco y aderezada con un poco de sal.

Los principales demandantes son familias asentadas en Bolivia (8 millones de hab.), además de 1,5 millones de emigrantes bolivianos en Argentina. El locoto fresco para exportación se empaca en cajas de cartón recicladas, cuyo contenido es de dos arrobas.

Los principales procesadores de locoto en polvo, llajwas, encurtidos y salsas son Cobal, Dillaman, De la Selva, Industrias Venado, y otras. Actualmente, Dillman exporta a EE.UU. encurtidos y llajwa.

Oferta

En Bolivia las principales zonas productoras de locoto se encuentran en Santa Cruz y La Paz, pero sobre todo en Cochabamba. Son cabeceras de monte y presentan condiciones climáticas, edáficas y agro-culturales ideales para este cultivo.

En Cochabamba se encuentran las principales comunidades productoras de locoto y es donde la Fundación Proinpa realiza trabajos de mejoramiento de la calidad y valor del locoto financiado por la FDTA-Valles, son: Corani Pampa, Tablas Monte, Chulumani, Maica Monte, Río Negro, Puka Mayu, Jorka, Kalliri, Miguelito, Paracti, Santa Isabel y Locotal.

Producción y poscosecha

La producción nacional es de 20.000 t/año; unas 6.000 de las cuales están ligadas a las comunidades donde interviene Proinpa. Entre la cosecha y la llegada al mercado interno pasan de 2 a 3 días.

El producto se empaca maduro y de color verde y llega "pintón", lo que significa que su conservación es buena. Los empaques utilizados para la comercialización de locoto en el mercado interno son sacos de $4^{1/2}$ arrobas; para mercado externo se empacan en cajas de cartón con un peso de $2^{1/4}$ arrobas.

La recolección en parcelas se realiza cuando el locoto se pone pintón entre 10 y 15%. Las pérdidas por descartes en cosecha llegan al 6,5% y durante el proceso de mercadeo al 11,88%, debido principalmente a empaques inadecuados.

Para saber más...

www.proinpa.org
proinpa@proinpa.org

