



# Uso de extracto de ají picante para controlar plagas de insectos

Posted on Septiembre 28, 2025

(Reino Unido) En la búsqueda de enfoques económicos y respetuosos con el medio ambiente para el control de plagas, especialmente ante el creciente problema de la resistencia química, las alternativas biológicas pueden ser importantes. Una de estas soluciones reside en el humilde ají. El compuesto responsable de su picante, la capsaicina, es una alternativa eficaz contra diversas plagas de insectos que dañan los cultivos.

## **Ajés: valiosos usos agrícolas**

La capsaicina es el ingrediente activo del ají y se deriva de plantas del género *Capsicum*. Si bien se usa principalmente en la cocina, los ajés también tienen valiosos usos agrícolas. La capsaicina funciona como repelente para mamíferos (como elefantes) e insectos, y también tiene propiedades insecticidas. Esto la convierte en una herramienta útil para controlar ciertas infestaciones de insectos mediante aerosoles caseros y en productos comerciales registrados.

La capsaicina es principalmente eficaz contra plagas como pulgones, medidores, gusanos soldados, ácaros, trips, minadores de hojas y mosca blanca. Al aplicarse a la superficie de las plantas, la capsaicina puede inducir a los insectos a alejarse de la planta y descender a la superficie del suelo. Puede reducir la puesta de huevos en insectos adultos, alterar su metabolismo, interferir con su sistema nervioso central y

dañar las membranas celulares al provocar la formación de agujeros. Esto significa que la capsaicina no solo repele a los insectos, sino que también puede debilitarlos y matarlos. Puede ser el único ingrediente activo en productos para el control de plagas o combinarse con sustancias adicionales como la azadiractina (del neem), el aceite de ajo o el aceite de soja. Los productos con capsaicina están disponibles en diferentes formulaciones, incluyendo granulados, en polvo y líquidos.

Aunque la capsaicina se descompone rápidamente en el medio ambiente, lo que la convierte en una opción con relativamente pocos residuos, es tóxica para las abejas y requiere una aplicación cautelosa. No cumple los criterios para su clasificación como plaguicida altamente peligroso (PAP), pero está etiquetada como “peligrosa” debido a sus posibles riesgos para la salud. La capsaicina puede ser dañina o tóxica si se ingiere, además de causar irritación cutánea y lesiones oculares graves. Por esta razón, cualquier persona que utilice productos con capsaicina debe usar ropa protectora, incluyendo mangas largas, pantalones largos, guantes, calcetines, zapatos impermeables y gafas protectoras.

### **Capsaicina: cómo usarla eficazmente**

Para usar los productos a base de capsaicina eficazmente, los agricultores deben aplicarlos regularmente y asegurarse de que entren en contacto directo con las plagas objetivo. Para obtener mejores resultados, la capsaicina debe usarse como pulverización foliar. Es más eficaz cuando se aplica una vez a la semana como parte de un programa constante de control de plagas. Durante períodos de baja presión de plagas, se recomiendan dosis de aplicación más bajas. Sin embargo, cuando la presión de plagas es alta o la vegetación es densa, pueden ser necesarias dosis de aplicación más altas y pulverizaciones más frecuentes.

Si llueve dentro de las dos o tres horas posteriores a la pulverización, se debe repetir el tratamiento. Es esencial una cobertura de pulverización adecuada y, por lo general, se requiere un mínimo de diez galones de pulverización por acre. Los cultivos más grandes o leñosos pueden necesitar mayores volúmenes. Siga siempre las instrucciones del producto y consulte a su distribuidor agrícola local o al oficial de extensión para obtener asesoramiento.

### **Una alternativa económica a los pesticidas químicos**

En resumen, la capsaicina ofrece una alternativa económica y sin resistencia a los pesticidas químicos para el control de ciertas plagas de insectos. Ya sea en preparaciones artesanales tradicionales o en productos comerciales modernos, el control de plagas a base de ajíes puede proteger los cultivos y, al mismo tiempo, promover prácticas agrícolas sostenibles. Al adoptar soluciones a base de capsaicina, los agricultores pueden reducir el uso de productos químicos, proteger a los insectos benéficos y garantizar sistemas productivos de producción alimentaria, todo ello aprovechando el poder de una planta naturalmente picante.



El Maipo/Agricultura Global