

# PAPA NATIVA: COLORES CON IDENTIDAD

La importancia de la papa nativa y su trascendencia económica y cultural en la Región Andina

## INFORMACION GENERAL

### Nombre del proyecto

Innovaciones tecnológicas y mercados diferenciados para productores de papa nativa.

### Investigador Líder del proyecto

Cecilia Monteros Jácome, INIAP- Ecuador

### Duración

36 meses

### Costo

El costo total del proyecto fue de US\$1.066.405 de los cuales FONTAGRO financió US\$500.000 a través de una cooperación técnica no-reembolsable.

## Objetivo

Desarrollar innovaciones tecnológicas y oportunidades de mercados diferenciados para el aprovechamiento de la biodiversidad de papas nativas y contribuir a mejorar la calidad de vida de pequeños productores altoandinos.

## Desafío

Los pequeños productores venezolanos, colombianos, ecuatorianos, peruanos y bolivianos están afectados por una serie de problemas tecnológicos, organizativos y ambientales que les impide desarrollar sistemas agroproductivos competitivos y mejorar su acceso a mercados de alto valor.

## Estrategia

Se requiere de un trabajo investigativo comprometido con varios actores que permita generar y/o adaptar soluciones tecnológicas, organizativas y empresariales para incorporar este producto nativo en cadenas de valor a través del aprovechamiento de sus propiedades intrínsecas: formas, colores, sabores diferentes, contenido nutricional (ventajas comparativas).

## CONSORCIO



### Líder:

Ecuador: Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP)

### Regionales:

Centro Internacional de la Papa (CIP)

Programa de Agroindustria Rural para América Latina y el Caribe (IICA-PRODAR)

Programa Cooperativo de Innovación Tecnológica para el Área Andina (IICA-PROCIANDINO)

Una alternativa productiva, explotada ancestralmente por los pueblos altoandinos, es el cultivo de papas nativas. Si bien estos tubérculos son apreciados por sus agradables propiedades intrínsecas y favorables propiedades agrícolas, su producción se destinaba tradicionalmente para el autoconsumo o para mercados locales reducidos, que proporcionaban bajos ingresos al productor. Principalmente debido al desconocimiento de los consumidores urbanos sobre estos tubérculos nativos, su cultivo se estaba reduciendo, al nivel de encontrarse en peligro de extinción.

En la Convocatoria Ordinaria de Propuestas 2005 lanzada por FONTAGRO, una plataforma regional andina liderada por el INIAP de Ecuador presentó una propuesta ganadora, identificando la necesidad de trabajar con papas nativas, implementando innovaciones tecnológicas en los actuales sistemas de producción e incorporándolas en cadenas de valor a través del desarrollo de nuevos productos.

El fin era lograr un incremento sostenido del nivel de ingresos de los productores y contribuir a mejorar la calidad de vida de sus familias, aprovechando la biodiversidad de papas nativas existente en la región y sirviendo como un mecanismo de rescate y conservación de recursos alimentarios y culturales de los pueblos.

### ***De campesinos a empresarios***



El principal logro del proyecto fue la inserción de pequeños agricultores a las cadenas de alto valor. Gracias al proyecto se logró identificar nuevos nichos de mercado: restaurantes, hoteles, ferias gourmet, comercio justo, entre otros. Se hicieron planes de negocio y se realizaron mesas de negocios en las cuales los productores firmar acuerdos comerciales y negociar precios justos. Se abrió un micro-mercado con consumidores urbanos que revalorizan la biodiversidad y tienen mayor conciencia en alimentación sana. Se desarrollaron y promocionaron nacional e internacionalmente productos y subproductos con valor agregado como papas gourmet en conserva, espesantes, hojuelas fritas de colores, purés, papas precocidas congeladas y almidón.

Se fortalecieron organizaciones de productores y se generaron catálogos de papas nativas, recetarios y varias publicaciones en tecnología y postcosecha, además de muchos materiales promocionales del proyecto que fueron ampliamente difundidos.

De igual forma, en el proyecto se identificaron mejores opciones al uso de plaguicidas de alta toxicidad, lo que repercutirá en la mejora en la salud de los productores. Además se implementó la técnica de selección positiva que permitió mejorar los rendimientos entre el 10 y 20% y la técnica de cultivo aeropónico para producción semilla, con el fin de lograr mayor cantidad y calidad de la misma. La aeroponía es una variante de la técnica de hidroponía, que consiste en hacer crecer la papa suspendida en un módulo con las raíces permanentemente irrigadas con una solución nutritiva.

### ***Resultados***

Los logros del proyecto se tradujeron en grandes beneficios para los pequeños productores. En Bolivia y en Ecuador el rendimiento de la producción se incrementó en 20% y en Perú en 24%. En Bolivia variedades no conocidas anteriormente y que no representaban ningún beneficio económico están disponibles en el mercado local y las papas gourmet que antes se usaban solo para autoconsumo, ahora se venden en los supermercados hasta en \$0,90/Kg.

En Colombia se han logrado acuerdos de venta en la industria y sector hotelero y en Ecuador el consorcio logró establecer relaciones comerciales con restaurantes gourmet de Quito y con grandes supermercados. También se consiguió una mejora de precios a razón de \$0.55/kilo por papas nativas lavadas y empacadas, indicando que los consumidores están dispuestos a pagar mejor por este valor agregado.

En Perú se fortaleció la organización de dos asociaciones, actores del gobierno y ONG de 18 comunidades en la zona piloto de conservación de papas nativas. Se concretaron acuerdos con supermercados de Lima para comercializar siete variedades de papas nativas. Así mismo, se realizaron ferias de biodiversidad nativa que se encuentran institucionalizadas y se inició la comercialización a Francia de papas con pulpa de colores con comercio justo.

### ***Lecciones aprendidas***

La experiencia de las instituciones participantes en el proyecto, muestra que la mejor manera de afrontar las dificultades y generar innovaciones tecnológicas es la Investigación Participativa con varios actores de la cadena y el empoderamiento y desarrollo de las capacidades estratégicas de los pequeños productores para su posicionamiento dentro de la cadena agroalimentaria de la papa.