

MEMORIAS



4 TO Congreso Ecuatoriano de la Papa



**Sede del Evento:
Universidad Estatal de Bolívar
Fecha: 28, 29 y 30 de junio del 2011
Guaranda - Ecuador**





Andrade-Piedra, J., Reinoso, I., Ayala, S. (eds.).
2011. Memorias del IV Congreso Ecuatoriano de la
Papa. 28 a 30 de junio de 2011. Guaranda -
Ecuador. 131 p.

Comité Organizador

- Aníbal Coronel (Presidente, Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca - MAGAP)
- Carlos Monar (Universidad Estatal de Bolívar)
- Luis Verdezoto (Colegio de Ingenieros Agrónomos de Bolívar)
- Gorki Ramírez (Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Guaranda)
- Xavier Mera (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO)
- Edwin Pallo (Consorcio de Pequeños Productores de Papa - CONPAPA)

Comité Científico

- Iván Reinoso (Presidente, Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias - INIAP)
- Jorge Andrade-Piedra (Centro Internacional de la Papa - CIP)
- Cecilia Monteros (INIAP)
- José Unda (INIAP)
- Fabián Montesdeoca (INIAP)
- Elizabeth Yánez (INIAP)

Apoyo logístico

Sofía Ayala (CIP)

Elaboración página Web

José Jiménez (CIP)

PAPAS NATIVAS DE COLORES UN NEGOCIO CON RESPONSABILIDAD SOCIAL

Espinoza S.¹, Montesdeoca L.², Vásquez P.², Pallo E.², Acosta M.³, Quishpe C.³, López J.⁴,
Monteros C.⁵, Haro F.⁵, Yumisaca F.⁵, Andrade-Piedra J.¹

¹Centro Internacional de la Papa (CIP), apartado 17 19 129, Quito, Ecuador; ²Consortio de Pequeños Productores de Papa (CONPAPA), Ambato; ³INALPROCES, Quito; ⁴Fundación Minga para la Acción Rural y la Cooperación (MARCO), Riobamba; ⁵Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), Quito.
E-mail: j.espinoza@cgiar.org

Palabras clave: hojuelas, chips, Ecuador

INTRODUCCIÓN

En el Ecuador las papas nativas son altamente valoradas por agricultores, indígenas y científicos por sus propiedades organolépticas (características físicas) (sabor, textura, olor y sabor), propiedades nutricionales y porque muchas toleran condiciones adversas de cultivo (Monteros y Reinoso, 2010). Sin embargo, estas papas son desconocidas para la mayoría de consumidores urbanos y tienen una presencia marginal en el mercado ecuatoriano, pues representan alrededor del 5% del volumen total de la papa comercializada (Unda *et al.*, 2005). A pesar de esto, nuevas oportunidades de mercado están apareciendo para las papas nativas. Las características de estas papas hacen que sean muy atractivas en mercados urbanos de alto valor. Además, al ser cultivadas mayoritariamente por pequeños agricultores, son ideales para mejorar sus condiciones de vida, siempre y cuando se mantengan criterios de responsabilidad social. Este estudio tiene como objetivo describir la experiencia del Consorcio de Pequeños Productores de Papa (CONPAPA) y la empresa INALPROCES para producir, procesar y comercializar dos variedades de papas nativas en Ecuador, con criterios de responsabilidad social.

MATERIALES Y MÉTODOS

A mediados del 2010, mediante el trabajo conjunto del Centro Internacional de la Papa (CIP) e INALPROCES nace la idea de comercializar papas nativas de colores en el Ecuador. Con la participación del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) y la Fundación Minga para la Acción Rural y la Cooperación (MARCO), se identificaron dos variedades de papas nativas adecuadas para ser producidas por agricultores del CONPAPA: Yana Shungo (corazón negro en español) y Puca Shungo (corazón rojo) (Yumisaca *et al.*, 2009). Ambas instituciones implementaron el Enfoque Participativo de Cadenas Productivas (EPCP, Bernet *et al.*, 2006) en dos ocasiones, generando de esta manera un ambiente propicio para este negocio, a través de la producción de publicaciones (e.g., Monteros *et al.*, 2006) y la organización de eventos para dar a conocer a las papas nativas.

RESULTADOS Y DISCUSION

El negocio para producir, procesar y comercializar papas nativas entre CONPAPA e INALPROCES inició en septiembre del 2010, a través de la firma de un convenio. El convenio definió la calidad y cantidad del producto, fechas de entrega y un precio estable, el cual se fijó en base a costos de producción y márgenes de ganancia razonables para ambas

partes. Esto hace que tanto la empresa como los agricultores no se vean afectados por fluctuaciones de precio del mercado y que los agricultores reciban un precio justo por su producto.

En marzo del 2011, INALPROCES y CONPAPA, con el apoyo de Fundación MARCO, INIAP y CIP, lanzaron en Quito dos productos: “*Papas Nativas Andinas Kiwa*” (hojuelas de papa) y “*Papas Nativas Andinas de Colores*” (papas en fresco). Este evento recibió amplia cobertura en prensa escrita, TV y radio.

Yana Shungo y Puca Shungo se cultivan entre 3000 y 3300 m de altitud, son moderadamente resistentes a tizón tardío (*Phytophthora infestans*) y son precoces, por lo que “escapan” a daños causados por plagas, granizadas, sequías y heladas. Esto las hace ideales para ser cultivadas por pequeños agricultores, ya que su cultivo es amigable con el ambiente y la salud. Ambos materiales son producto de autofecundaciones de papas nativas ecuatorianas (Yumisaca *et al.*, 2009). El uso de estas papas nativas sumado al hecho de tener un convenio entre la empresa y la organización de productores, hace que este sea un negocio con un enfoque de responsabilidad social.

La comercialización de estos productos se está realizando en la cadena Supermaxi y en locales de productos gourmet de Quito. Las hojuelas vienen en presentaciones de 50 gramos a un precio de USD 0.85, mientras que las papas en fresco vienen en presentaciones de 1.5 kg a un precio de USD 2.06. Al momento se está procesando 40 quintales por mes y la perspectiva es llegar a 200 qq por mes.

CONCLUSIONES

Esta experiencia con el principio de ‘ganar-ganar’ muestra cómo el trabajo conjunto de instituciones públicas y privadas ayuda a generar nuevos negocios e innovaciones comerciales que dan valor a la biodiversidad del Ecuador, mejoran las condiciones de vida de los pequeños agricultores de papa y consolidan al CONPAPA como una asociación líder en el rubro papa en Ecuador.

BIBLIOGRAFIA

- Bernet, T., Thiele, G., Zschocke, T. 2006. Participatory Market Chain Approach (PMCA) User Guide. Primera Edición. Centro Internacional de la Papa (CIP) Lima, Perú. 169 p.
- Monteros C. y Reinoso I. 2010. Biodiversidad y oportunidades de mercado para papas nativas ecuatorianas. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. Fontagro 353-05 Papas nativas. Quito, Ecuador. 11p.
- Monteros C.; Jimenez J. y Cuesta X.; 2006. Las papas nativas en el Ecuador en: La Magia de la papa nativa, Recetario Gastronómico Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuaria INIAP Ediciones Abya-Yala Quito – Ecuador pp 4 -5
- Unda J.; Jimenez J.; Andrade L.; Monteros C. 2005. Sondeo de la oferta de papas nativas en Ecuador In Las papas nativas en el Ecuador, estudios cualitativos sobre oferta y demanda. Primera edición. Quito – Ecuador. pp. 13 – 16.
- Yumisaca, F., Aucancela, R., Haro, F., Pérez, C. y Andrade Piedra, J.L. 2009. Encontrando soluciones sostenibles con pequeños productores de papa a través de investigación participativa en la sierra centro de Ecuador. Revista Latinoamericana de la Papa 15(1):86-89.