



PAPANAT 2010

I CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PAPAS NATIVAS

Papas Nativas: Un tesoro por explotar

INIAP - ECUADOR, NEIKER - ESPAÑA Y RED LATINPAPA

MEMORIAS

Sede del Evento: Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Fecha: 16 al 20 de Marzo del 2010

Quito - Ecuador

ÁREAS TEMÁTICAS:

Recursos
genéticos y
fitomejoramiento
de papas nativas

Biotecnología aplicada
a las Papas Nativas

Estreses bióticos y abióticos

Valor nutritivo, procesamiento de
papas nativas, productos innovadores
y comercialización

Técnicas de cultivo, almacenamiento y conservación de papas nativas



PAPANAT 2010

I Congreso Internacional de Investigación y Desarrollo de Papas Nativas

16 de marzo al 20 de marzo de 2010

Quito, Ecuador



RED LATINPAPA
Red Iberoamericana de Innovación en
Mejoramiento y Diseminación de la Papa



Comité Organizador PAPANAT 2010

INIAP - Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Ecuador

Presidente:

Ing. Luís F. Rodríguez

Coordinador:

Ing. I. Reinoso

Logística del evento:

Ing. Xavier Cuesta

Dr. Jorge Andrade

Ing. Elizabeth Yáñez

Lcda. Patricia Segovia

Ing. Cristina Tello

Ing. Jorge Rivadeneira

Ing. Eduardo Murillo

Ing. Cecilia Monteros

Elaboración pagina web:

Jose Jiménez

Co – organizador: NEIKER - Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario. España.

Co – Coordinador:

Dr. Enrique Ritter, Dr. Jose Ruiz de Galarreta

**Co – organizador: RED LATINPAPA – Red Iberoamericana de Innovación en Mejoramiento y
Diseminación de la Papa.**

Co – Coordinador

Dr. Stef de Haan, Ing. Carolina Bastos

Comité Científico:

Dr. Jorge Andrade P. CIP. Ecuador

Dr. Eduardo Morillo. INIAP. Ecuador

Dr. Francisco Vilaró. INIA. Uruguay

Dra. Maria Scurrah..ONG YANAPAY. Perú

Dr. Julio Gabriel. Fundación PROINPA. Bolivia

Dr. Jose Ruiz de Galarreta. NEIKER. España.

Dr. Domingo Ríos. CCBAT. España

Dr. Marcelo Huarte. INTA – Balcarce. Argentina

Recepción y coordinación de resúmenes

Dr. J. Andrade, Ing. E. Yáñez, Ing. X. Cuesta,.

PROLOGO

Las papas nativas originarias de los Andes son el producto de la domesticación, selección y conservación realizada por nuestros antepasados debido a su resistencia a plagas y enfermedades, así como tolerancia a factores abióticos como heladas y sequías, las cuales a su vez presentan formas, colores, sabores y otras características agronómicas así como de procesamiento, las cuales las hacen muy apetecidas y constituyen un rico reservorio de genes para los programas de fitomejoramiento. Sin embargo, algunas variedades están en peligro de extinción, mientras que otras ya definitivamente se han perdido. Ante lo cual se han hecho ingentes trabajos de colección, caracterización, conservación y promoción.

Ante esta situación el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) en coordinación con el Centro Internacional de la papa (CIP) a través del Proyecto Red Latinpapa y el Instituto Vasco de Investigación NEIKER, organizan el I Congreso Internacional de papas nativas, el cual se constituye en una plataforma en la que científicos, técnicos y empresarios tienen un espacio para discutir necesidades, oportunidades, desarrollo de productos innovadores a partir de papas nativa para establecer colaboraciones mutuas.

El Congreso está dividido en cinco áreas temáticas: Recursos genéticos y biotecnología de papas nativas; Valor nutritivo, procesamiento desarrollo de productos innovadores y comercialización; Estreses bióticos y abióticos y Técnicas de cultivo, almacenamiento y comercialización de papas nativas. El programa consta de dos charlas Magistrales por día con científicos de reconocimiento Internacional, seguida por charlas de investigadores nacionales e internacionales. Al final del primer día se complementará con el lanzamiento de publicaciones relacionadas con el cultivo de papa y un festival gastronómico con papas nativas. El segundo día habrá una sesión de posters con investigaciones relacionadas con el cultivo.

Finalmente queremos expresar a nuestro agradecimiento al Gobierno de la Provincia de Pichincha, a la empresa MORERA, a la Universidad Técnica Equinoccial por el apoyo a la realización del evento. Además reconocemos el importante apoyo del Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED).

COMITÉ ORGANIZADOR PAPANAT2010

DETERMINACIÓN DEL POTENCIAL DE MERCADO DE CHIPS DE COLORES DE PAPAS NATIVAS EN QUITO, ECUADOR

C. Monteros¹, M. Gavilánez¹

¹Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Programa Nacional de Raíces y Tubérculos, Estación Experimental Santa Catalina, Panamericana Sur Km1, teléf: 3006524. Ecuador

Palabras claves: Papas Nativas, extinción, cadenas valor

INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Raíces y Tubérculos (PNRT-Papa), el consorcio de agricultores del CONPAPA y la empresa privada determinaron que los chips de colores podrían ser un producto atractivo con potencial de mercado y se han seleccionado 3 variedades nativas con aptitud para fritura (Gavilanes, 2008).

OBJETIVOS

Antes de entrar en la etapa de producción comercial se creyó necesario realizar un estudio que permita: (1) Tener una visión general sobre el comportamiento del mercado de chips. (2) Determinar el nivel de aceptación de los chips de colores y (3) Conocer la intención de compra de los chips de papas nativas en el público investigado.

METODOLOGÍA

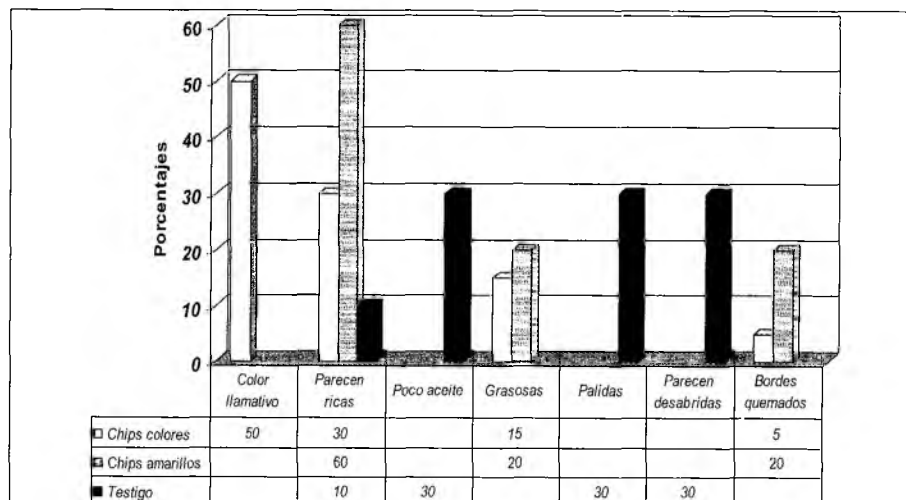
El universo estuvo conformado por 250 estudiantes y personal docente de 5 colegios de Quito, pertenecientes a las clases sociales media típica. Se entregó dos muestras de chips de papas nativas y un testigo (marca más difundida) con una encuesta formal para consignar datos generales sobre el consumo y un formulario para evaluar la aceptación de las muestras de chips. Con la información de las encuestas formales se procedió a analizar los principales datos estadísticos (medias, porcentajes,) y para el análisis sensorial se utilizó un diseño multifactorial y la prueba de diferencia Duncan al 5%.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El principal canal de distribución de los chips son las tiendas o bodegas, el 60% de los consumidores compran chips en estos lugares, en un segundo nivel están los bares de los colegios/universidades (20%), y en tercer nivel de importancia los supermercados (13%). En lo que respecta a la frecuencia y la cantidad de chips adquirida se encontró que el 73% compran en promedio 3,2 envases pequeños a la semana, el 19% compran en promedio 1,2 envases medianos a la semana y apenas el 8% compran en promedio 0.5 envases grandes a la semana.

El elemento que más toman en cuenta los consumidores al momento de comprar los chips es el sabor/ marca del producto (45%). En segundo nivel de importancia esta el precio y tamaño de la funda (17%), luego mencionan elementos como el “punto de grasa, presentación, caducidad.

La primera impresión de las muestras de papas nativas revela que el **COLOR**, es un aspecto que resulta llamativo para la “Mixtura Chips” y agradable para “Chips Amarillos”, sin embargo, parece ser que la calidad de la fritura no es buena, porque los entrevistados indican que parecen grasosas, los bordes están quemados. Respecto al testigo las opiniones no son favorables, cuestionan la apariencia, parecen desabridas (30%) y “pálidas” (30%), como características positivas un 40% mencionó que se ven poco grasosas y ricas (Fig 1).



Después de evaluar la impresión inicial causada por las muestras, se procedió a la degustación de las mismas, se verificó la preferencia de los consumidores por las muestras “Mixtura Chips” en aspectos como “sabor”, y “color”, mientras que, respecto al contenido “grasa” el testigo obtuvo mayor aceptación calificaciones otorgadas están por encima de 4 (Cuadro 2).

Cuadro 2 Promedios y prueba de significación Duncan al 5 % del análisis sensorial de tres muestras de papas nativas. Quito, Ecuador. 2008

MUESTRA	COLOR		SABOR		GRASA	
	Promedio	Duncan	Promedio	Duncan	Promedio	Duncan
Chips amarillos	3,51	ab	3,97	ab	3,07	b
Mixtura chips colores	4,18	a	4,24	a	2,96	c
Testigo	3,16	b	3,47	b	4,54	a

Escala: 5=Muy bueno, 4=Bueno, 3=Regular, 2=Malo y 1=Muy malo

El 90% de los entrevistados mencionaron que están dispuestos a comprar chips de papas nativas porque son “ricas” (53%), tienen colores diferentes y llamativos (23%), nativas/ecuatorianas (17%) y crocantes (7%).

Casi una tercera parte de los entrevistados están dispuestos a pagar mayores precios de los que pagan actualmente por las papas comunes, en promedio estarían dispuestos a pagar un 12 % más.

CONCLUSIONES

Los chips de papas nativas de colores tienen un importante potencial comercial. El 90% de los entrevistados manifestó que estarían dispuestos a comprar los chips de colores de papas nativas.

BIBLIOGRAFIA

Gavilanes M. *et.al*, 2008. Selección de variedades con aptitud para procesamiento .En Informe Fontagro.