

CONGRESO
NACIONAL
DE LA PAPA
2008



III CONGRESO NACIONAL de la PAPA

Del 18 al 20 de junio
UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
Auditorio de la Facultad de Filosofía
8H00 a 17H00
QUITO - ECUADOR

¡Producir más...
a menos costo!

... cuidando el ambiente



INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y COMERCIAL EN LA CADENA AGROALIMENTARIA DE LA PAPA, UNA ALTERNATIVA PARA REVALORIZAR LA GASTRONOMÍA ANDINA Y LA AGRO-BIODIVERSIDAD

Cecilia Monteros¹ Javier Jiménez, ¹M. Gavilanes ¹

RESUMEN

Si bien las variedades nativas resistieron el impacto de la revolución verde, exiliándose en laderas, terrenos marginales, cada día su área cultivada se va reduciendo, e incluso algunas variedades se han perdido tales como Tusa, Ochorumi, Capulí, Ofrenda, Chishca, Dolores amarilla. Frente a esta situación, el PNRT-Papa del INIAP, se ha propuesto rescatar y revalorizar este cultivo a través de la incorporación de papas nativas en cadenas de valor. Las estrategias implementadas fueron:

1. Caracterización de las papas nativas por sus atributos especiales
2. Investigación de mercados para identificación de potenciales consumidores, preferencias, demandas y productos.
3. Desarrollo de productos con valor agregado para mercados diferenciados
4. Innovación tecnológica y multiplicación de semilla con comunidades campesinas
5. Fortalecimiento de las organizaciones de agricultores para elaborar planes de producción para incrementar la oferta de papas nativas en forma oportuna y duradera

Se han colectado 106 accesiones de papa nativa, en 9 comunidades de las provincias de Bolívar y Cotopaxi, completando la caracterización morfológica, agronómica, etnobotánica; con la participación de dos escuelas de gastronomía y una asociación de chefs profesionales se ha caracterizado 35 accesiones por sus usos gastronómicos.

A nivel de planta piloto se han desarrollado seis productos en base a papas nativas, de los cuales tres productos presentan mayor potencial e interés para producirlos a nivel comercial. Con la participación de la empresa privada, para elaborar chips de colores se han seleccionado 6 materiales (Santa Rosa; Quillu, Tushpa, y los clones 05-3-5; 05-19-3 y 05-16-6.); para consumo en fresco se han seleccionado a las variedades: Chihuillas, Quillu, Orupiña, Dolores, Calvache, Moroponcho, Tushpa; para papas precocidas tipo baby/cóctel se han seleccionado: Dolores, Tushpa, Moronga, Yema de huevo y Quillu

Con la participación de productores del CONPAPA de Bolívar y Cotopaxi, se empezó la multiplicación de variedades con potencial de mercado y para fines del 2008 se espera tener desarrollado planes de negocios. A la par de la multiplicación de semillas se está implementando ensayos de investigación en fertilización química, orgánica, densidades de siembra, manejo integrado del cultivo, y se han realizado varios eventos públicos como ferias gastronómicas, ferias de biodiversidad, días de campo, entre otros.

Palabras Claves: Papas Nativas, extinción, cadenas valor.

¹ Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Programa Nacional de Raíces y Tubérculos. monteros@fpapa.org.ec