

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)

CONSERVACION *in situ* Y REINTRODUCCION DE PAPAS NATIVAS CON PEQUEÑOS AGRICULTORES DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO

Yumisaca, F¹, Morocho, M², Aucancela R¹, Vásquez P.³, Monteros C¹, Andrade-Piedra J⁴

¹Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), ²Escuela Superior Politécnica del Chimborazo (ESPOCH), ³Consortio de Pequeños Productores de Papa, CONPAPA – Chimborazo, ⁴ Centro Internacional de la Papa (CIP), apartado 17 19 129, Quito, Ecuador.

E-mail: fyumisacaj@yahoo.com

Palabras claves: seguridad alimentaria, caracterización

INTRODUCCION

Las comunidades campesinas asentadas en la eco región andina son depositarias de valiosos conocimientos relacionados con la crianza de la vida en la chacra, que permitió la aparición de una cultura original que se demuestra por la aparición de una gran diversidad de especies vegetales, entre ellas la papa (Van Kessel J, 2002); con la domesticación de la papa, se inició la agricultura alto andina y con ese alimento básico disponible creció la población de toda la Cordillera de los Andes (Luján L, 1996). Se conoce que en las regiones andinas de Ecuador y Colombia estaba arraigado este cultivo posiblemente desde hace unos 500 años aC, (Morales F, 2007). En la nutrición, las papas nativas aportan con proteínas, fibra y minerales; sin embargo, debido al impacto de la revolución verde, su área cultivada se ha ido reduciendo, exiliándose en laderas y terrenos marginales. (Monteros, et al, 2005). El presente trabajo describe el proceso desarrollado con el propósito de revalorizar el patrimonio genético de las papas nativas y posteriormente reintroducir en las comunidades para contribuir a la seguridad alimentaria de las familias campesinas.

MATERIALES Y METODOS

El proceso comprendió actividades como: (i) recolección de papas nativas y caracterización morfológica y agronómica en base a la Guía para las caracterizaciones Morfológicas del CIP (Martínez F, 2008), (ii) inventariación de saberes ancestrales en el uso, conservación de papas nativas y manejo de semilla aplicando encuestas individuales y grupales y (iii) reintroducción de papas nativas en comunidades conservacionistas a través de la implementación de jardines de multiplicación de semilla y posteriormente entrega de semilla a los agricultores de las comunidades participantes.

RESULTADOS Y DISCUSION

Se realizaron 91 colectas y se determinó la presencia de 46 accesiones; de acuerdo al análisis de agrupamiento jerárquico de Ward, se identificó tres Grupos y 26 Morfotipos de entradas que comparten caracteres morfológicos y agronómicos similares. En cuanto a rendimiento por planta, la mejores variedades fueron Cacho 2.34 kg/planta, Leona negra 3.03 kg/planta, Coneja 3.43 kg/planta y Norte roja 5.47 kg/planta (Martínez F, 2008).

Las variedades nativas se utilizan para autoconsumo y pocas tienen presencia en el mercado (Chaucha Roja, Puña, Uvilla, Chaucha amarilla y Chola); se siembran por separado para que no se “mezclen”, en pequeñas superficies (0.03 hasta 0,1ha) en fincas de pequeños

agricultores; quienes siembran, mantienen y usan son las personas mayores, pero especialmente las mujeres. Para proveerse de semilla se mantiene el intercambio o se recibe papa por trabajo (presta mano); sin embargo, en la mayoría de casos se utiliza semilla propia, casi nunca se consigue en el mercado. La papa para semilla se almacena en trojas o putzas (de 5 hasta 20qq) de 8 a 12 meses en donde se mantienen en buen estado y pueden servir para el consumo, también en algunos casos se desinfecta con ceniza fina y limpia. El uso principal es para el autoconsumo en diversos tipos de preparados (cariucho, papa timbo, locros, enteras) y en ciertos casos para usos medicinales.

Para la reintroducción de las variedades nativas en las comunidades, se implementó un jardín central de multiplicación de semilla en la comunidad Pisicaz, a 3500m de altitud; posteriormente, se identificaron comunidades conservacionistas: San Isidro (Colta), Calerita Sta Rosa, Ballagán, Calera Baja, Guntúz (Riobamba), Galte Laime, Capilla Urco (Guamote) ubicadas a 3000m hasta 3550m. En el evento de entrega de semillas, representantes de las comunidades seleccionaron las variedades en base a su conocimiento previo, el color de la pulpa y de la cáscara, el sabor, la forma del tubérculo, el rendimiento y el tamaño; las variedades Cacho, Chaucha amarilla y Chaucha roja fueron más escogidas. La multiplicación se realizó en parcelas comunitarias, a través de mingas y a la cosecha se entregó la semilla a 139 productores para que multipliquen en sus propios campos.

CONCLUSIONES

La caracterización de las variedades de papas nativas permite su reconocimiento como patrimonio intangible del país y la información generada estará disponible en un Catálogo próximo a publicarse; el proceso permitió recuperar variedades nativas y con ello contribuir a la seguridad alimentaria. Para su promoción, los agricultores sugieren: desarrollar un proceso de promoción a consumidores, identificar oportunidades de valor agregado y nichos especializados de consumo y facilitar espacios permanentes de intercambio de semillas (ferias). Además, es importante conocer a profundidad la lógica de conservación en las comunidades y apoyarla para mantener la biodiversidad agrícola.

BIBLIOGRAFIA

- Luján L. 1996. Historia de la Papa. Revista Papa No. 16. Federación Colombiana de Productores de Papa, FEDEPAPA. Bogotá, Colombia. 38 p.
- Martínez F. 2009. Caracterización Morfológica e Inventario de Conocimientos Colectivos de Variedades de Papas Nativas en Chimborazo. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Monteros C, *et al.* 2005. Papas Nativas Ecuatorianas: Redescubriendo un tesoro escondido. Boletín divulgativo, PNRT Papa – INIAP. Quito, Ecuador. 4 p.
- Morales F. 2007. Sociedades Precolombinas asociadas a la domesticación y cultivo de papa en Sudamérica. Revista Latinoamericana de la Papa. No 14 Lima, Perú. 1-9 p.
- Van Kessel J, Enríquez P. 2002. Señas y señaleros de la Madre Tierra. Agronomía Andina. Editorial Abya Yala, Quito, Ecuador. 307 p.