

# Conservación *in situ* y reintroducción de papas nativas con pequeños agricultores de la provincia de Chimborazo



Fausto Yumisaca J.  
INIAP - UNIDAD TECNICA CHIMBORAZO

IV Congreso Nacional de la Papa, Guaranda 28-30 de junio de 2011

# Introducción



- Las comunidades campesinas andinas son depositarias de valiosos conocimientos relacionados con la crianza de la vida en la chacra.
- Con la domesticación de la papa, inició la agricultura alto andina y se desarrolló la población de los Andes.
- Las papas nativas son importantes en la nutrición, sin embargo, por efecto de la revolución verde, su área cultivada se ha reducido considerablemente.

# Objetivos

- **Revalorizar el patrimonio genético de las papas nativas a través de la recolección, caracterización morfológica y agronómica e inventariación de conocimientos colectivos.**
- **Reintroducir las papas nativas en comunidades campesinas de la provincia de Chimborazo para contribuir a la seguridad alimentaria de las familias campesinas.**

# Materiales y métodos

1. **Recolección y caracterización morfológica y agronómica de papas nativas:**
  - Selección de comunidades
  - Asambleas comunitarias para recolección
  - Implementación de jardines de conservación
  - Caracterización morfológica y agronómica en base a la Guía para caracterizaciones morfológicas del CIP



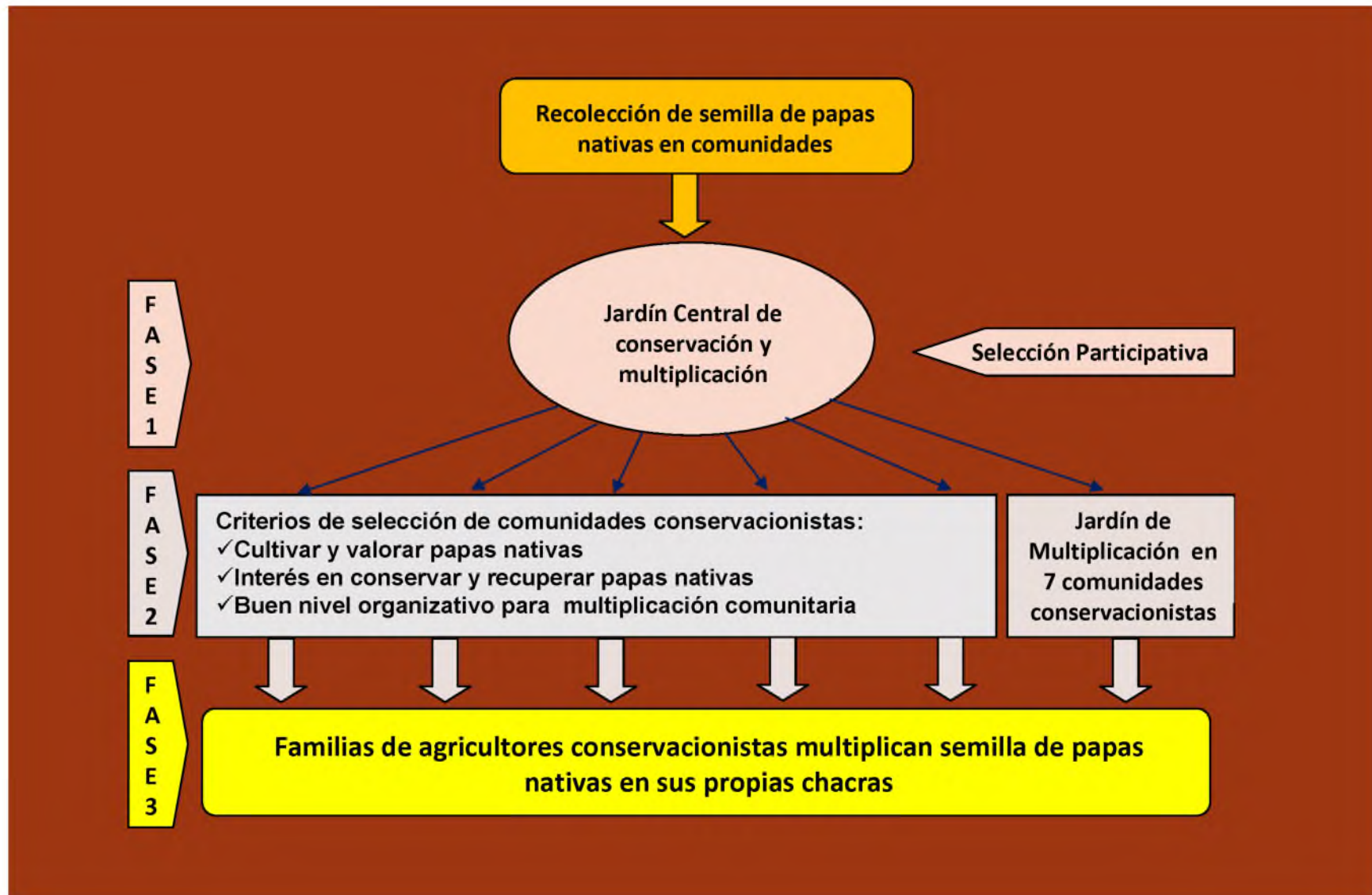


## 2. Inventariación de saberes ancestrales en el uso y conservación de papas nativas y manejo de semilla:

- Enfoque intercultural: idioma kichwa, mediadora cultural
- Levantamiento de información a través de encuestas individuales y grupales
- Encuestas en principales mercados de Riobamba y ferias cantonales
- Visitas de campo e inventariación de prácticas ancestrales en el manejo de semilla



### 3. Reintroducción de papas nativas en comunidades conservacionistas

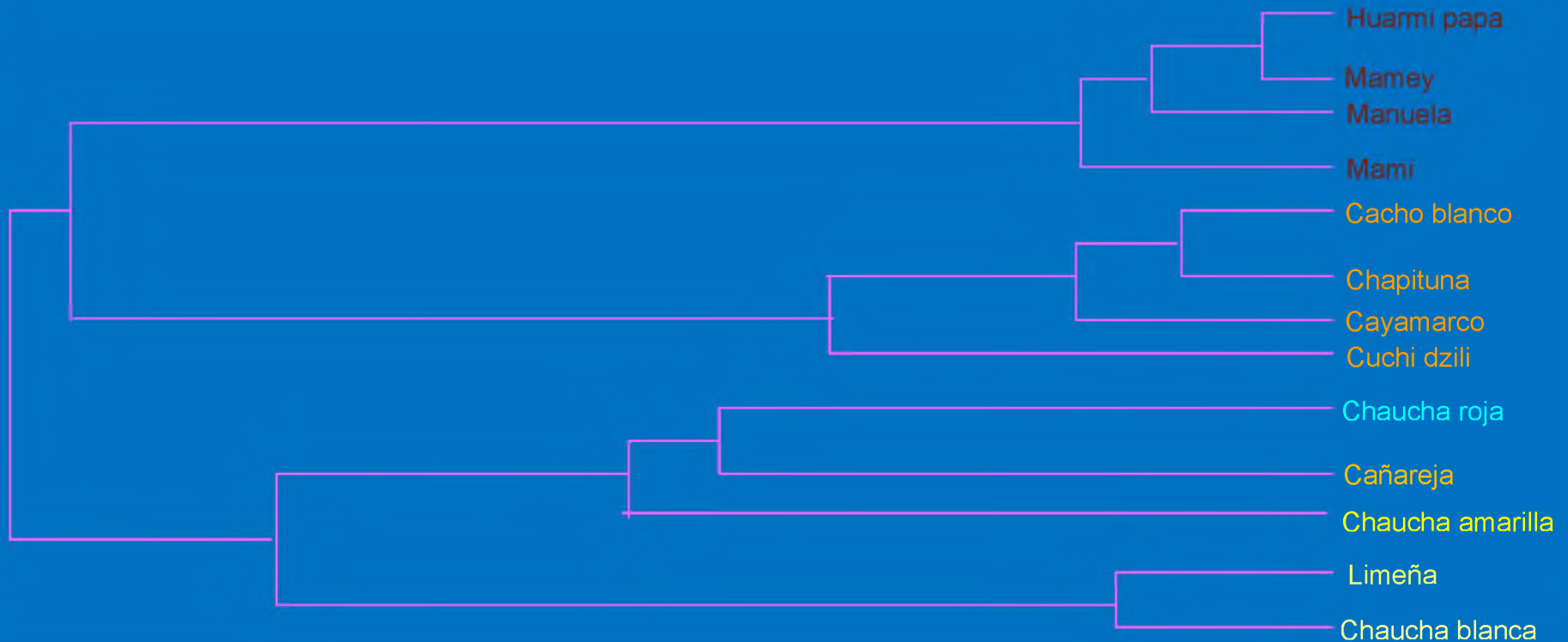


# Resultados

## 1. Caracterización morfológica y agronómica de papas nativas

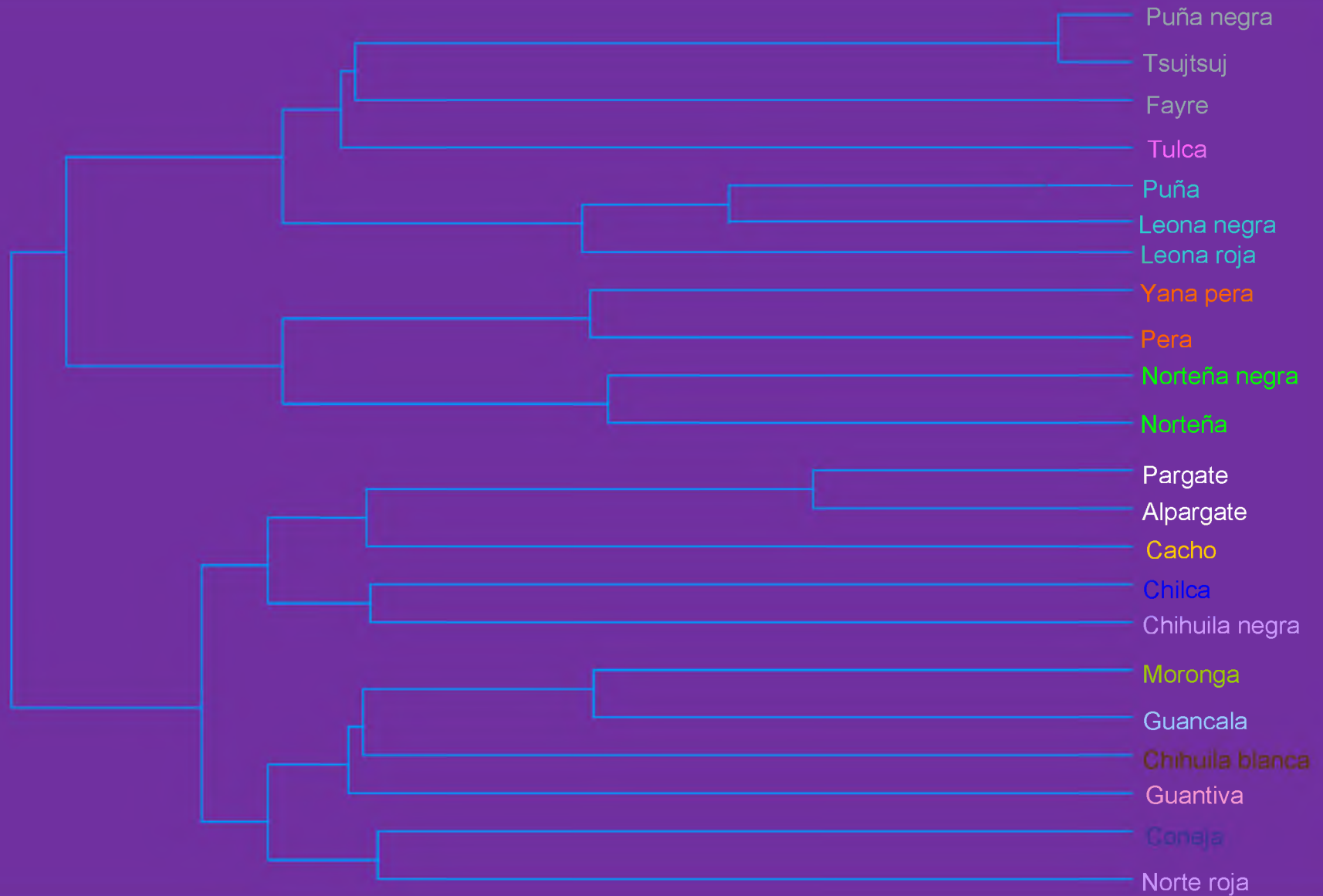
Recolección en 9 comunidades, 91 colectas, variables 17 morfológicas y 7 agronómicas en 4 fases: floración, fructificación, cosecha y brotamiento

### a. Grupo 1: 5 morfotipos y 13 variedades



Fuente: Martínez F. 2009

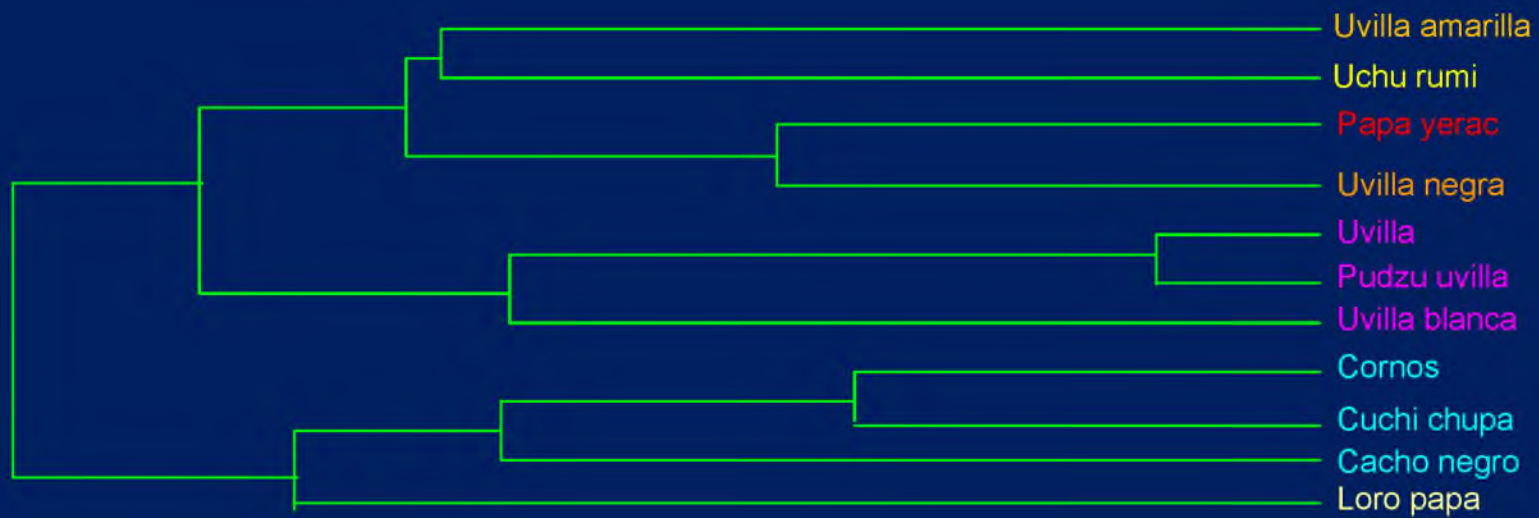
## b. Grupo 2: 15 morfotipos y 22 variedades



Fuente: Martínez F. 2009



c. Grupo 3: 6 morfotipos y 11 variedades



Fuente: Martínez F. 2009

### d. No. de tubérculos, rendimiento por planta y % de papa comercial

Variedad	No. Tub/planta	Rend. Kg/planta	% Papa com.
Tsujsuj	82		
Cornos	81		
Faire	69		
Cuchichupa	64		
Cayamarco	61		
Norte roja		5,47	69,84
Coneja		3,43	60,79
Leona negra		3,03	
Cacho		2,34	41,51
Uvilla			50,72

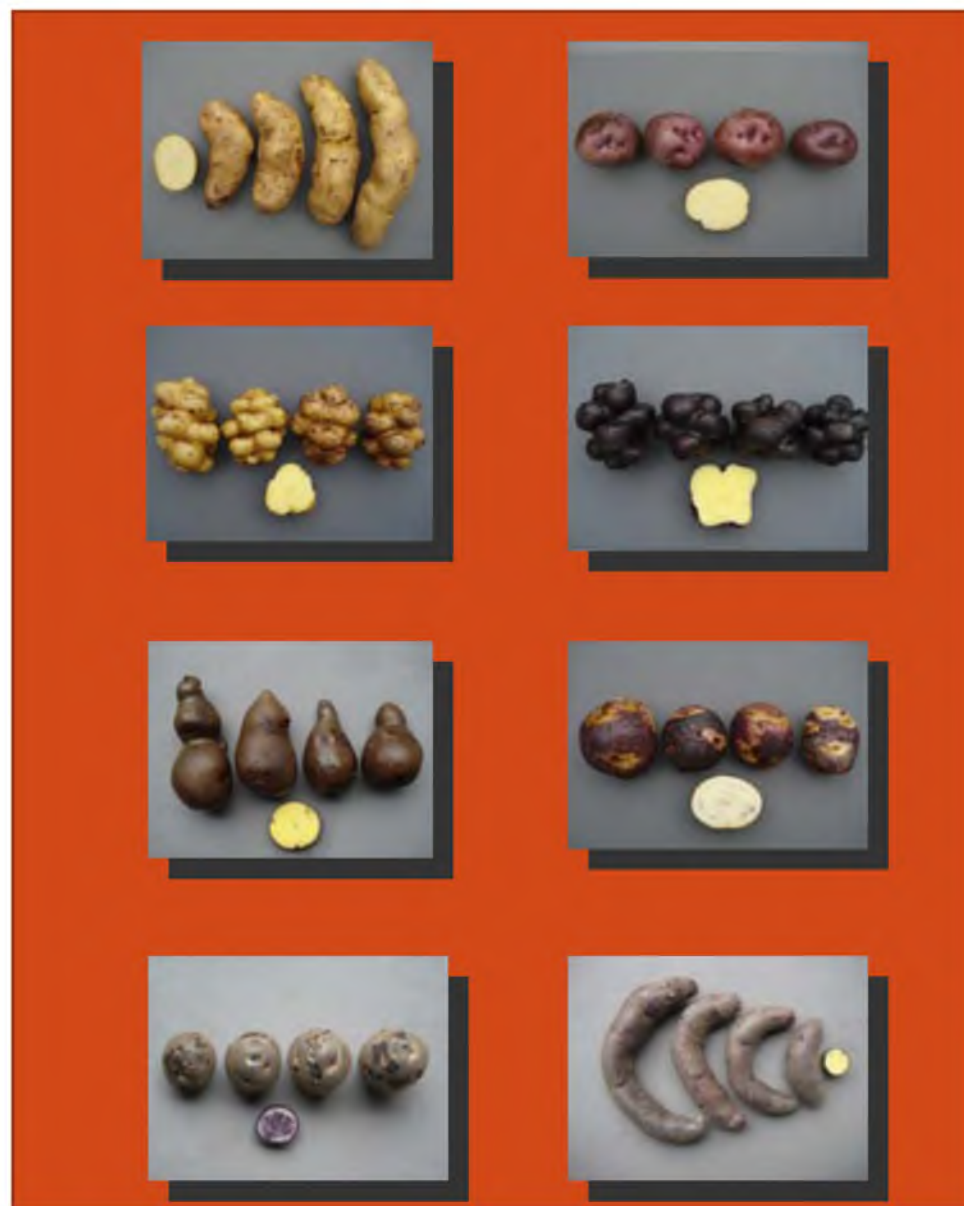
Fuente: Martínez F. 2009



## 2. Inventariación de conocimientos colectivos

- Nomenclatura local

Variedades	Significado
Pudzu Uvilla	Fruto uvilla gris
Loro papa	Pico de loro
Uchu rumi	Piedra de ají
Yana pera	Pera negra
Tsujusuj	Ave mirlo
Cuchi tzili	Majada de cerdo
Cacho blanco	Cuerno blanco
Chilca	Mata como la chilca
Cuchi chupa	Cola de cerdo
Ashco Chaqui	Pata de perro
Chaucha	Piel roja
Wantiva	nd
Norteña	Del norte
Cañareja	Del Cañar



• Usos

Alimentación	Medicina
<p>En mayor proporción para el autoconsumo, muy pocas se venden en los mercados. Diversos tipos de preparados: cariucho, papa timbo, enteras con cuy, locro de papa con cuy, papa cuza, papa uchu, papa achote</p>	<p>Para calmar varias dolencias: papa Chiwila cocinada en emplasto para el dolor de los oídos, papa Puña en rodajas para el dolor de espalda o asada para la diarrea de los niños, papa machacada o licuada para la gastritis o la papa Mami para la fiebre</p>

**Presencia en los mercados:**  
**Ferias en Riobamba:** Chaucha roja, Puña, Chaucha amarilla, Chola, Uvilla; **Guamote:** Chaucha amarilla, Chaucha roja, Manuela, Puña, Chola; **Colta:** Norteña, Cacho negro, Uvilla, Coneja, Chaucha roja, Chaucha amarilla





- **Prácticas de Manejo de semilla**

1. **Antes de la cosecha**

Recoger la papa semilla en sacos separados de la papa comercial

2. **Después de la cosecha**

Regar en el suelo para que caiga la tierra, selección tomando en cuenta el número de “ojos” y por tamaño

3. **En el almacenamiento**

Desinfectar con ceniza; guardar en trojas, putzas, camas de chaglla; para acelerar la brotación cubrir con paja, plástico y tierra; pullar o sacar los brotes para la siembra y uniformizar la emergencia, desinfectar el suelo con ceniza



- **Formas de aprovisionamiento de semilla:**

Por lo general con semilla propia, o se recibe papa a cambio de trabajo (presta mano), mingas, chalas, reducido intercambio y casi nunca se consigue en los mercados.

### 3. Reintroducción de papas nativas en comunidades conservacionistas

#### Fase 1: Multiplicación de papas nativas en jardín central



**Comunidad  
Pisicaz: 20  
variedades de  
papas nativas**





- **Fase 2: Implementación de jardines de multiplicación en comunidades conservacionistas**

Cantón	Comunidad	No. Var
Riobamba	Calerita SR	13
	Ballagán	18
	Calera Baja	12
	Guntúz	9
Guamote	Capilla Urco	9
	Galte Laime	9
Colta	San Isidro	17

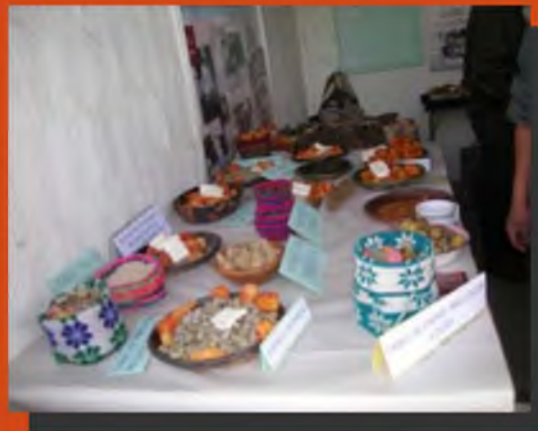


- **Fase 3: Entrega de semilla a 139 familias de agricultores de comunidades conservacionistas**





## 4. Actividades complementarias de promoción de papas nativas y conocimientos ancestrales



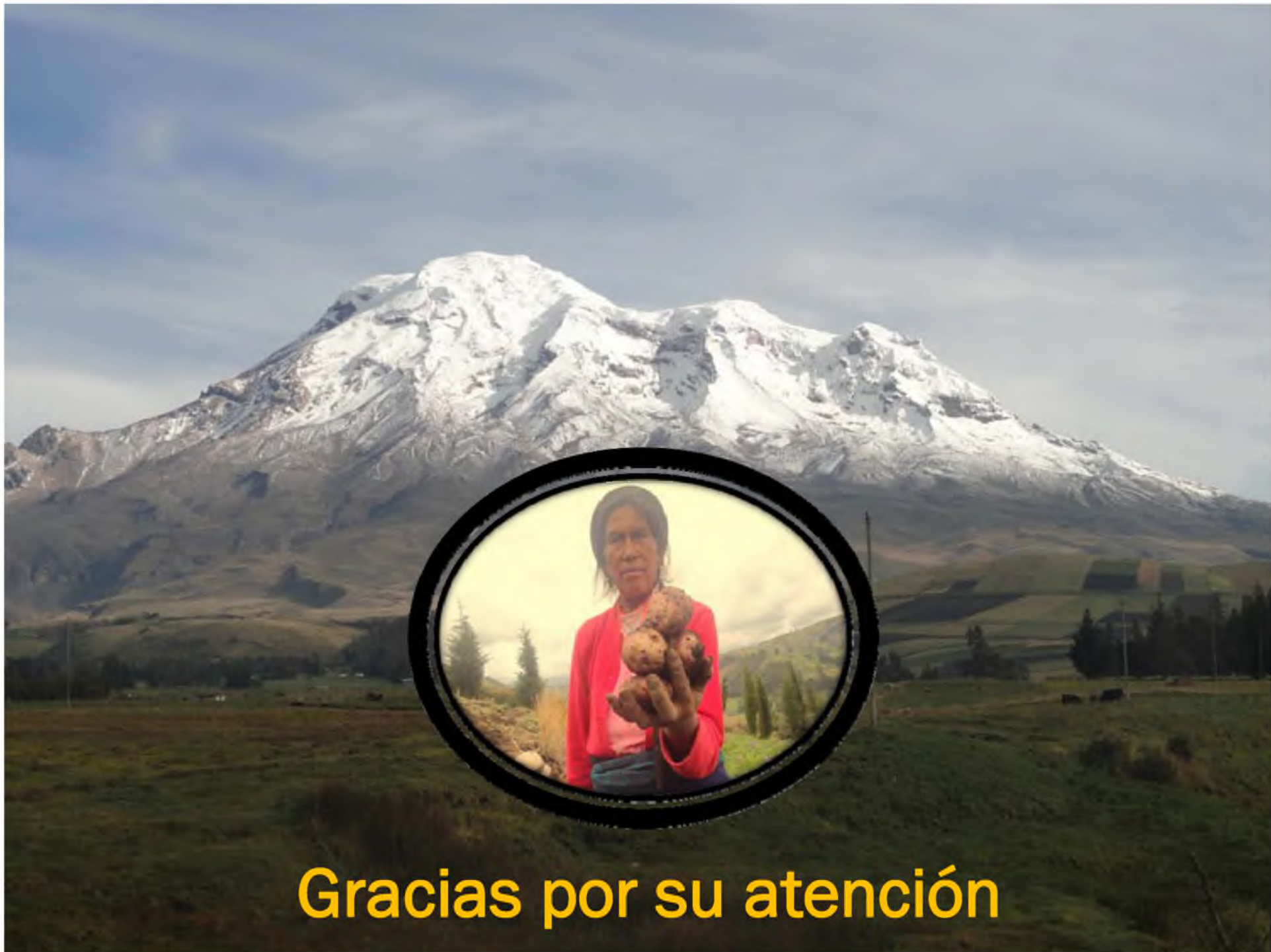
# Conclusiones y recomendaciones

- La caracterización de las papas nativas permite su reconocimiento como patrimonio intangible del país.
- Existe mucho conocimiento local sobre usos, manejo, conservación de papas nativas que se está perdiendo y es necesario rescatarlo.
- Los conocimientos locales (variedades, tecnologías, recursos) deben servir como punto de partida para generación de nuevas tecnologías.
- Para la promoción es necesario desarrollar procesos intensos de difusión a consumidores, identificar oportunidades de valor agregado y facilitar espacios permanentes de intercambio de semillas entre agricultores.
- Conocer a profundidad la lógica de conservación en las comunidades para apoyar a mantener la biodiversidad.

# Agradecimiento







**Gracias por su atención**