



ALAP
2014
Colombia

**XXVI CONGRESO DE LA
ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA
DE LA PAPA - ALAP**

Papa, alimento ayer, hoy y siempre



Organizadores

INIAP - Estación Experimental Santa Catalina

**XXVI CONGRESO ASOCIACIÓN
LATINOAMERICANA DE LA PAPA - ALAP**

"Papa, alimento ayer, hoy y siempre"

Memorias

**XXVI CONGRESO ASOCIACIÓN
LATINOAMERICANA DE LA PAPA - ALAP**

"Papa, alimento ayer, hoy y siempre"

Memorias

*Bogotá, Colombia
Septiembre 28 - Octubre 2 de 2014*

Asociación Latinoamericana de la Papa - ALAP

XXVI CONGRESO ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE LA PAPA- ALAP

Papa, alimento ayer, hoy y siempre
MEMORIAS DEL EVENTO

© Asociación Latinoamericana de la Papa
Primera edición, 2014
400 ejemplares

Compilador: Carlos Eduardo Núñez L.
Profesor Asociado - Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Colombia Sede Bogotá

Coordinador: Luis Ernesto Rodríguez M.
Profesor Asociado - Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Colombia Sede Bogotá

Prólogo: Teresa Mosquera V.
Profesora Asociada - Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Colombia Sede Bogotá

Asistente

Sergio M. Rugeles I.A.

Facultad de Ciencias Agrarias

Foto portada: tubérculos de variedad Criolla Colombia. © C. E. Núñez.

“Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio sin la autorización escrita del titular de los derechos patrimoniales”

Impreso y hecho en Bogotá, Colombia, Septiembre 2014.

Diseño y diagramación:

Diego Sanabria Pinzón

Centro de Investigación y Extensión Rural

Impresión:

Imagen Segura S.A.

XXVI Congreso Asociación Latinoamericana de la Papa ALAP -

Papa, alimento ayer hoy y siempre : memorias del evento / Carlos Eduardo Núñez Lopez ... [et.al.] ; compilado por Carlos Eduardo Núñez López ; coordinado por Luis Ernesto Rodríguez Molano ; con prólogo de Teresa Mosquera. - 1a ed. - Mar del Plata : Asociación Latinoamericana de la Papa- ALAP, 2014. E-Book.

ISBN 978-987-45615-0-3

1. Resúmenes de Congreso. 2. Alimentos. I. Núñez López, Carlos Eduardo II. Núñez Lopez, Carlos Eduardo, comp. III. Rodríguez Molano, Luis Ernesto, coord. IV. Mosquera, Teresa, prolog.

CDD 641.352 1

Fecha de catalogación: 17/09/2014

Variedades INIAP-Yana Shungo e INIAP-Puca Shungo: una experiencia exitosa de innovación tecnológica y comercial con varios actores de la cadena en Ecuador

Monteros, Cecilia¹; Cuesta, Xavier¹; Montesdeoca Luis²; Garófalo, Javier¹ Acosta, Martín³; Espinosa Santiago⁴; Andrade-Piedra Jorge⁴

¹ Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. E-mail: cecilia.monteros@iniap.gob.ec

² Consorcio de Pequeños Agricultores (CONPAPA)

³ INALPROCES

⁴ Centro Internacional de la Papa

Introducción

Las papas nativas, especialmente aquellas que tienen “pulpas pigmentadas” están en peligro de desaparecer del campo de los agricultores, debido al reemplazo por variedades mejoradas de mayor rendimiento y a la falta de oportunidades de mercado en las grandes ciudades por el desconocimiento de sus bondades [2].

Objetivo

Revalorizar las papas con pulpa de colores a través de la Identificación de oportunidades de negocios y vinculación de agricultores con el mercado.

Materiales y Métodos

Se implementó la metodología de Enfoque Participativo de Cadenas Productivas y plataformas de concertación para fomentar la interacción con diferentes actores de la cadena productiva [1].

Resultados

Innovación tecnológica: Las variedades INIAP-Puca Shungo de pulpa roja (proveniente de una autofecundación de la variedad nativa Chaucha camote) e INIAP-Yana Shungo de pulpa morada (proveniente de una autofecundación de la variedad nativa Chaucha) se evaluaron en 16 localidades de 4 provincias de la sierra ecuatoriana desde 2006 al 2010, las principales variables evaluadas fueron rendimiento, resistencia a tizón tardío y aptitud para fritura. En el 2011 el INIAP liberó estas variedades, las cuales se caracterizan por presentar resistencia a tizón tardío, rendimientos superiores a 17 t/ha, ciclo de cultivo menor a 160 días, contenidos de polifenoles (198 a 305 mg.100⁻¹), hierro (61 a 86 mg.100⁻¹) y zinc (9 a 13 mg.100⁻¹) [3].

Innovación Comercial: El INIAP y el CONPAPA (300 pequeños agricultores de papa de las provincias Tungurahua, Chimborazo, Bolívar) establecieron un sistema mixto de producción de semilla (formal e informal), para llevar adelante los planes de producción con INALPROCES [4]. En el 2010, se firmó un contrato con responsabilidad social entre INALPROCES y CONPAPA, para fijar cupos mensuales y precios (costo de producción más una utilidad de 42%). En el 2011 la empresa INALPROCES lanzó el producto “Papas Andinas Kiwa (Mix de hojuelas fritas de colores), y ganó el premio *Taste 11*, como una de las mejores innovaciones a nivel mundial [5], lo que le abrió oportunidades en el mercado internacional. Actualmente este producto se comercializa a nivel nacional y se exporta a 7 países. Las perspectivas de crecimiento del negocio con papas de colores es interesante, el volumen de ventas del 2011 a 2012 creció en 540% (6750 kg a 43227 kg) y al 2013 creció 25% (54000 kg) [3, 4].

Conclusiones

Las propuestas productivas y de comercialización surgen a partir de oportunidades de mercado concretas y de las potencialidades e intereses de los productores y empresarios. Además, se evidenció que el rol de las organizaciones de apoyo es facilitar los procesos, no de sustituir a los actores de la cadena. Finalmente, la innovación comercial y el trabajo con actores de la cadena fue el mejor mecanismo para revalorizar la imagen de las papas de colores y permitió que INALPROCES y el CONPAPA tengan nuevas fuentes de ingresos.

Referencias bibliográficas

- [1] Graham Thiele y Thomas Bernet (editores) 2005. Conceptos, Pautas y Herramientas: Enfoque participativo en Cadenas Agropecuarias y Plataformas. Centro Internacional de la Papa, Lima Peru. 171 p
- [2] Monteros C., Yumisaca, F; Andrade-Piedra, J; Reinoso, I. 2010. Papas Nativas de la Sierra Centro y Norte del Ecuador: Catálogo etnobotánico, morfológico, agronómico y de calidad. INIAP, Centro Internacional de la Papa. Quito. 144 p.
- [3] Monteros, C; Reinoso, I. 2011. Informe final del Proyecto FTG-353/05. Innovaciones tecnológicas y mercados diferenciados para productores de papas nativas. FONTAGRO, INIAP, Quito, EC. 40 p.
- [4] Montesdeoca L., Acosta M., Quispe C., Monteros C., Andrade, J., Pavez I., 2012. Rescatando variedades ancestrales: Innovación de las papas nativas en Ecuador. In: Innovaciones de impacto: Lecciones de la agricultura familiar en América Latina y el Caribe. Ed. Priscila Henríquez; Hugo Li Pum, San José, CR: IICA, BID, 2013. XVIII, p. 77-90
- [5] PROECUADOR, Premio Papas Kiwa <http://www.proecuador.gob.ec/2012/01/20/kiwa-premiada-en-feria-anuga-de-Alemania>.