



Junio, 2011

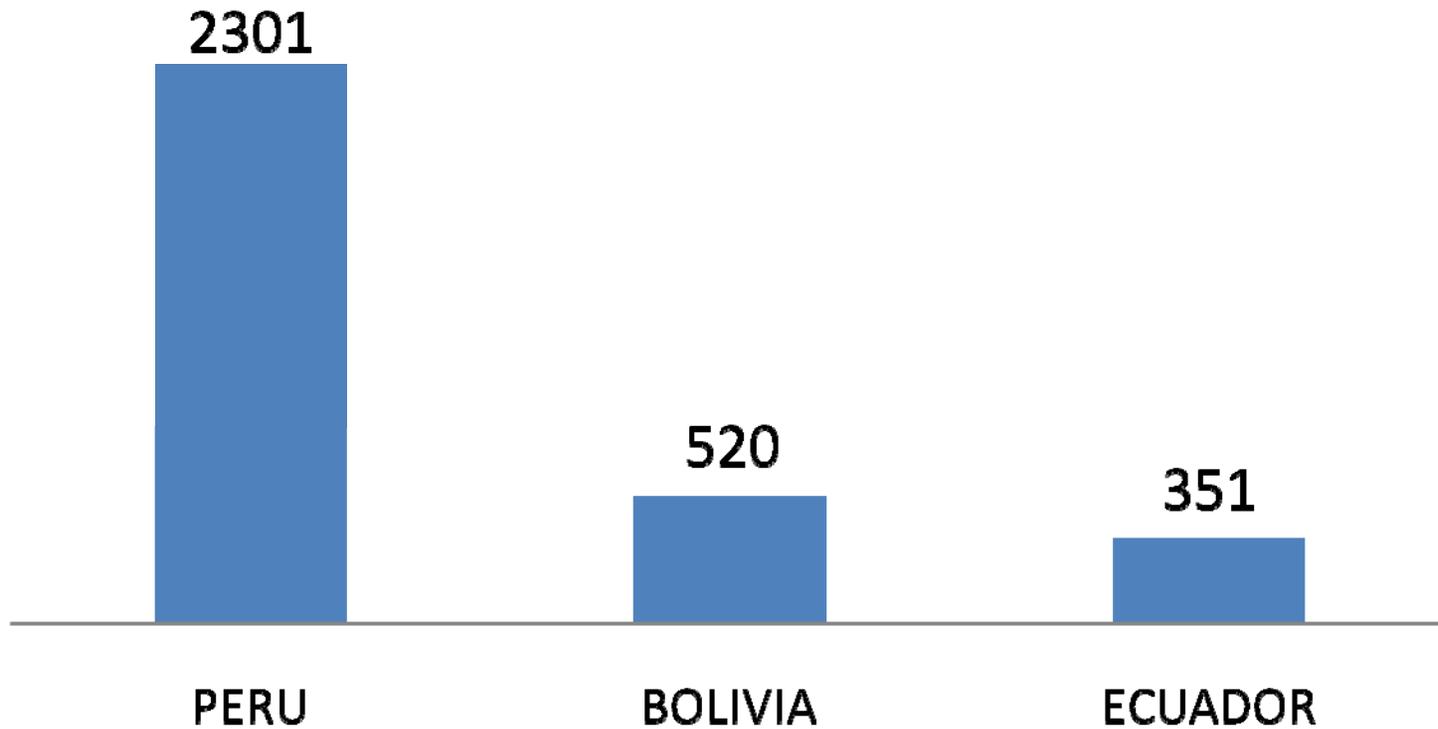
PAPAS NATIVAS DE COLORES: UN NEGOCIO CON RESPONSABILIDAD SOCIAL

Espinoza S., Montesdeoca L., Vásquez P., Pallo E., Acosta M., Quishpe C.,
López J., Monteros C., Haro F., Yumisaca F., Andrade-Piedra J.



LAS PAPAS NATIVAS EN LOS ANDES

Son el resultado de un proceso de domesticación, selección y conservación ancestral por parte de los agricultores de las zonas Andinas.



(Monteros et al., 2011)

PAPAS NATIVAS EN EL ECUADOR

- En el Ecuador existen alrededor de 351 variedades nativas, cultivadas sobre los 3000 metros de altitud.
- En estas zonas se ubican la mayoría de pequeños productores de papa.



- Variedades nativas comerciales: Leona Negra, Calvache, Santa Rosa, Uvilla, Coneja Negra, Coneja Blanca, Yema de Huevo

CARRIZO



CHAUCHA COLORADA



PUÑA



- Variedades nativas no comerciales: Chiwilas, Alpargata, Dolores, Oropiña, Tuspha, Cóndor

CACHO



CORONDILLA



CHIWILA NEGRA



TUSPHA



(Monteros et al., 2011)

COMERCIALIZACIÓN DE PAPAS NATIVAS

Provincia	Mejoradas		Nativas		Total
	qq/semana	%	qq/semana	%	
Cotopaxi	4997	83,3	1003	16,7	6000
Chimborazo	8386	95,8	364	4,2	8750
Bolívar	3800	93,8	250	6,2	4050
Carchi	8797	87,4	1273	12,6	10070
Total	25980	90,0	2890	10,0	28870

(Monteros et al., 2011)

YANA SHUNGO Y PUCA SHUNGO

Yana Shungo (clon INIAP 05-19-3) y Puca Shungo (clon INIAP 05-16-6): son producto de autofecundaciones de variedades nativas. También llamadas “criollas” o “novo-nativas”

Yana Shungo = Corazon Negro

Puca Shungo = Corazón Rojo



SELECCIÓN PARTICIPATIVA DE YANA SHUNGO Y PUCA SHUNGO

- Entre 2007 y 2010, se realizó un acercamiento a agricultores interesados en conectarse a mercados de alto valor de papa en la zona de las Huaconas, Chimborazo.
- Mediante técnicas de Investigación Participativa (CIALs), se evaluaron tres variedades nativas: Chaucha Amarilla, Chaucha Roja, Puca Shungo, Yana Shungo.
- Se eligió a Yana Shungo y Puca Shungo por condiciones de fritura y por el color de su pulpa, atractivo para nichos de mercado de alto valor.

(Yumisaca et al., 2010)

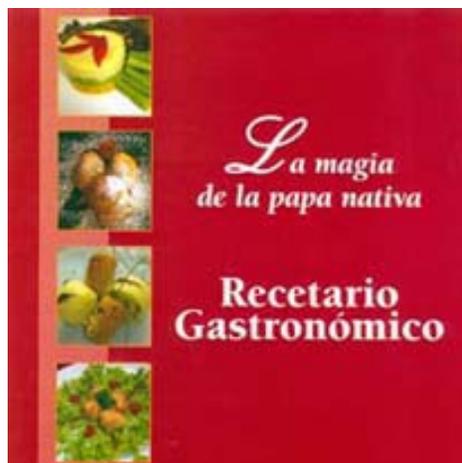
OBJETIVO

Describir la experiencia del Consorcio de Pequeños Productores de Papa (CONPAPA) y la empresa INALPROCES para producir, procesar y comercializar estas variedades de papas nativas en Ecuador, con criterios de responsabilidad social.



MATERIALES Y MÉTODOS 1

- El EPCP: estimula la innovación y genera oportunidades de mercado a pequeños agricultores.
- Esta metodología se usó en 2005 y 2009.
- Las innovaciones generadas en estos EPCPs (recetario, difusión, etc.) ayudaron a que este negocio se lleve adelante.
- Este trabajo fue liderado por INIAP y Fundación MARCO con apoyo de varios proyectos.



MATERIALES Y MÉTODOS 2

- A través de la Web, INALPROCES conoció las experiencias de la Iniciativa Papa Andina del (CIP) sobre comercialización de papas nativas en Perú.
- Así surgió la idea de replicar esta experiencia en Ecuador.
- En septiembre del 2010 CONPAPA e INALPROCES firman un convenio (ver más adelante).
- La labor de diseño de empaque, registros y procesamiento las realizó la empresa.
- La planificación e implementación de las siembras las realizó CONPAPA.
- CIP, INIAP y FMARCO apoyaron el proceso.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En marzo del 2011, INALPROCES Y CONPAPA realizan el lanzamiento de dos productos: “*Papas Nativas Andinas Kiwa*” (hojuelas de papa) y “*Papas Nativas Andinas de Colores*” (papas en fresco)





Yana Shungo presentada en la TV ecuatoriana.

Representantes de CONPAPA, CIP, INIAP, INALPROCES



ALGUNOS DATOS CUANTITATIVOS

- Estos productos son comercializados en el Supermaxi y en locales gourmet de Quito, Riobamba y Ambato.
- La presentación de las hojuelas o chips es de 50 g y su valor es de USD 0.85
- Las papas en fresco vienen en presentaciones de 1.5 kg a un precio de USD 2.06.
- Se está procesando 40 quintales por mes.
- Por mes el CONPAPA siembra 12 qq.

PORQUE ESTE ES UN NEGOCIO CON RESPONSABILIDAD SOCIAL?

1. Las papas nativas Yana Shungo y Puca Shungo son ideales para ser cultivadas por agricultores de baja escala ya que su cultivo es amigable con el ambiente y la salud.
 - Se cultivan entre 3000 y 3300 m de altitud
 - Son moderadamente resistentes a tizón tardío: requieren menos fungicidas.
 - Son precoces: “escapan” a daños causados por plagas, granizadas, sequías y heladas.
2. Existe un convenio con un precio estable acordado entre las partes. Este precio fue fijado en base a costos de producción y un margen de ganancia razonables.

PREMIO A RESPONSABILIDAD SOCIAL

- La Cooperación Alemana al Desarrollo (GIZ), premio a “INALPROCES y CONPAPA.
- El 3 de junio del año en curso” al proyecto **“Produzcamos más papas nativas para beneficiar a más pequeños productores”**
- El premio fue de 25000 dólares, beneficia alrededor de 750 de las comunidades campesinas e indígenas de la región central del Ecuador

- Implementar procesos productivos, de comercialización y generación de valor agregado
- Consolidar la cadena agroalimentaria de la PAPA NATIVA ANDINA en el Ecuador



PERSPECTIVAS

- Al momento el CIP e INIAP trabajan en la multiplicación acelerada de semilla de estas dos variedades, para entregarlas al CONPAPA.
- Se espera llegar a procesar 200 qq/mes.
- INALPROCES está realizando los trámites para exportar el producto.
- El PNRT y el CIP están preparando el lanzamiento oficial de estas dos variedades.
- Con este negocio se busca ayudar a consolidar al CONPAPA como una asociación líder en el rubro papa en el Ecuador.
- A partir de esta experiencia se quiere generar nuevos negocios con papas nativas.

A LO QUE QUEREMOS LLEGAR: CASO PERU

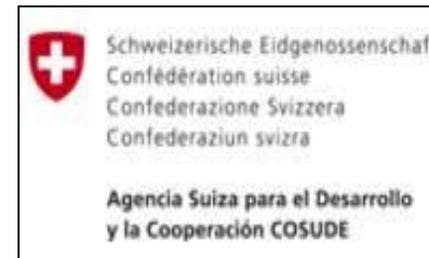


AGRADECIMIENTOS

- Proyecto InnovAndes con fondos de NZAid



- Papa Andina con fondos de COSUDE



- Otros proyectos apoyaron las fases previas de este trabajo: Cambio Andino, PBA y FONTAGRO.

“Solo levantando la mirada y construyendo puentes, no veremos barrera alguna...”

Anónimo



GRACIAS POR SU ATENCIÓN
Santiago Espinoza Vaca
j.espinoza@cgiar.org