



CONSERVACIÓN Y REVALORIZACIÓN DE PAPAS NATIVAS, CON PEQUEÑOS PRODUCTORES DE LA PROVINCIA DE BOLÍVAR CANTÓN GUARANDA

Autor: Ing. Agr. EDWIN PALLO

www.conpapa.com
edwin_agro@hotmail.com





Introducción

El cultivo de papa en Bolívar es un rubro importante dentro de la economía y la alimentación de las familias. En el cantón Guaranda, sector Alto Guanujo existe gran biodiversidad de papas, sin embargo, la superficie cultivada con papas nativas se ha ido reduciendo paulatinamente, debido en parte, a su reemplazo por variedades mejoradas, falta de oportunidades de mercado y el desconocimiento de los consumidores de su existencia, sus bondades nutricionales y organolépticas.

Importancia

Gracias a la sabiduría de las comunidades indígenas que han sabido conservarlas, aun podemos encontrar papas nativas en la provincia de Bolívar, en las zonas productivas de este rubro ubicadas en las faldas del volcán Chimborazo, se caracterizan por poseer formas exóticas y colores llamativos que hacen de estas, un producto único en el mundo.

Las papas nativas, son altamente valoradas por científicos y agricultores por la tolerancia a enfermedades, propiedades organolépticas como sabor y textura (calidad y cantidad de almidones), y por sus propiedades agrícolas, ya que toleran condiciones adversas como sequías, suelos con baja fertilidad, heladas, por lo que son una opción de cultivo en zonas donde estos factores son limitantes. Las papas nativas no solo constituyen una fuente energética; sino que también aportan cantidades importantes de proteínas, fibra, minerales, y el contenido de grasa es semejante a los valores de frutas y verduras

La supervivencia

Si bien las variedades nativas resistieron el impacto de la revolución verde, exiliándose en las laderas y terrenos marginales, cada día su área cultivada se reduce. Hoy las papas nativas, se siembran para el autoconsumo como seguridad alimentaria y se cultiva sin uso de insumos químicos (pesticidas y fertilizantes).



En el Ecuador se estima que existen alrededor de 400 variedades nativas, sin embargo apenas 10 variedades tienen presencia marginal en las provincias centrales de la Sierra y representan un 5% del volumen total de la papa comercializada.



Objetivos

1. Colectar papas nativas y rescatar el conocimiento ancestral
2. Promover la producción y consumo de papas nativas



Materiales y métodos

Se implementó metodologías participativas que fomentan la interacción entre diferentes actores de la cadena productiva.

Las actividades implementadas fueron:

- Se identificó comunidades que poseen mayor biodiversidad de papas nativas (al menos 7 variedades nativas)..
- En cada comunidad se formó grupos de trabajo con los agricultores interesados en la conservación y multiplicación de las papas nativas.
- Promoción y multiplicación de variedades nativas con oportunidad de mercado y seguridad alimentaria.



Resultados

Entre el año 2006 y 2007 se realizó la colecta de 30 variedades en las zona del alto Guanaju,

Se ha observado que los productores de papas nativas aun utilizan tecnologías ancestrales como:

- Las fases de la luna (siembran en luna nueva, las labores hacen después del quinto día de luna nueva),
- Siembra en mezclas variedades susceptibles y resistentes a enfermedades.
- Los agricultores mencionan que antes sembraban haciendo ofrendas y agradeciendo a la pachamama, haciendo oraciones a Dios, hacían la Santa Cruz en el suelo.



Cont.

- Las papas nativas se las usa frecuentemente para; trueque o intercambio con productos que ellos no producen... Como medicina se machacan y el liquido lo toman para enfermedades del estomago
- Una de las costumbres que todavía se mantienen es el TROJE.
- Otra forma de almacenar o transportar es la PUTZA que es una canasta confeccionada de paja y en su interior contiene la papa.



Cont.

- Las variedades mejoradas las cultivan desde hace 10 años,
- Las variedades nativas las cultivan desde hace mas de 50 años.
- En el 2008, se realizaron sondeos de mercado para identificar variedades con potencial de mercado, en el 2009, se inicio trabajos de multiplicación de semilla



Cont.

- Con las demás variedades que aun no son apetecidas en el mercado se han establecido jardines de conservación, en base a convenios con centros educativos y organizaciones comprometidas, para conservar esta biodiversidad, patrimonio nacional.
- Se ha participado en 12 ferias/ eventos de difusión para dar a conocer a la población la existencia de estas variedades, promover su utilización y consumo.
- Reintroducción de 30 variedades de papas nativas en las parcelas de los pequeños productores.



Características de las variedades seleccionadas

Variedad	Ciclo/ días	Rendi. t/ha	Rest. Lancha	Color Piel	Color pulpa	Tiempo cocción/ min.	Textura interna
Chiwila	180	10	Ligeramente susceptible	Roja Blanca Negra	crema	25	arenosa
Dolores	190	11.5	Moderadamente resistente	Roja	amarilla	25	arenosa
Thushpa	190	10	Ligeramente susceptible	Negra	morada	30	arenosa
Leona negra	190	12	Ligeramente susceptible	Negra	blanca	30	arenosa
Yema de huevo	130	12	Moderadamente resistente	Amarilla	amarilla	10	arenosa
Yana shungo	135	14.5	Moderadamente resistente	Negra	morada	25	arenosa

CONCLUSIONES

- ❖ La cultura y la alimentación de las comunidades andinas está fusionada a través de la papa nativa
- ❖ Existe nichos de mercado para papa nativa
- ❖ Posibilidades de generar valor agregado (industrialización)
- ❖ Con la papa nativa se puede lograr obtener nuevas alternativas productivas de agro negocio
- ❖ Interés institucional (ONG, Gobierno Locales) por apoyar esta iniciativa.



Procesos implementados.

- Comercialización de papas lavada enmallada en supermercados y restaurantes en Quito y Riobamba



Cont.

- Procesos de industrialización (Chips de colores).



ALLI KAUSAYPAK ÑUKANCHIK MURUKUNATA TARPUSHPA JATISHUNCHIK PACHAMAMAPI YUPAICHANI

*RECUPERANDO NUESTRA IDENTIDAD ANSESTRAL,
MANTENIENDO LA BUENA VIDA DEL CAMPO.*





NUES ***TRO FUTURO ESTA EN LA*** ***PAPA***

GRACIAS

www.conpapa.com

edwin_agro@hotmail.com