



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



BICENTENARIO
PERÚ 2021

Importancia de las papas nativas y avances en valor agregado

Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología

Lima, 30 de mayo 2023



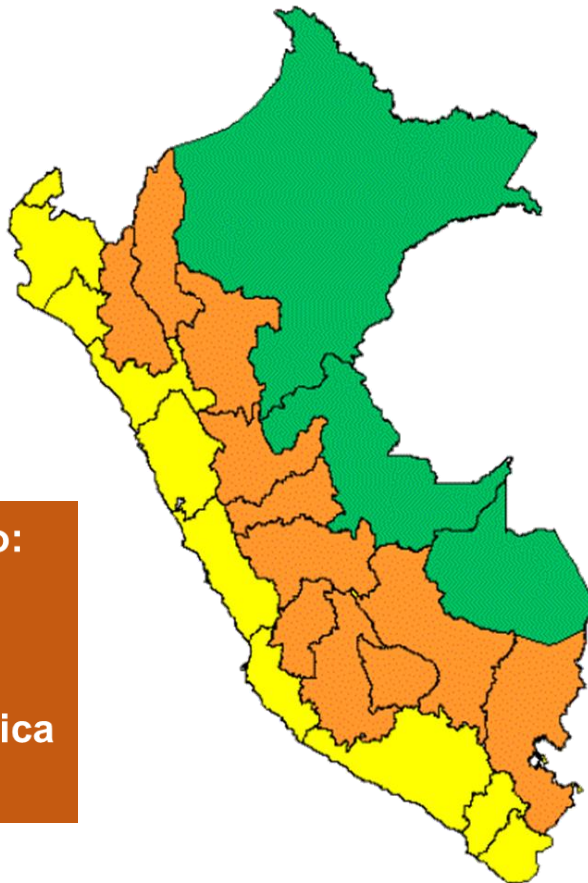
CONTENIDO

- I.- Ámbito territorial.
- II.- Características diferenciadas e indicadores
- III.- Alianza gastronómica
- IV.- Preservación y biodiversidad
- V.- Avances en valor agregado

I.- Ámbito territorial

Zona Norte:
- Amazonas
- Cajamarca
- La Libertad
- Ancash

Zona Centro:
- Huanuco
- Pasco
- Junin
- Huancavelica
- Ayacucho



Zona Sur :
- Apurimac
- Cusco
- Puno



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

II. Características diferenciadas e indicadores



BICENTENARIO
PERÚ 2021

- Es la base de la alimentación de la población de la Zona Alto Andina del Perú mayormente constituida por comunidades campesinas.
- Aproximadamente 22,000 familias (110,000 habitantes) dependen de la producción de papas nativas.
- De la superficie total del cultivo de papa se estima que 70,000 ha. son cultivadas con papas nativas en cada campaña agrícola.
- El período de la campaña agrícola se inicia con la siembra entre Julio y Noviembre y la cosecha se realiza entre los meses de Mayo a Agosto.
- Tienen una antigüedad de cerca de 7,000 que fueron domesticadas por los primeros pobladores horticultores del Perú antes que los incas y preincas.



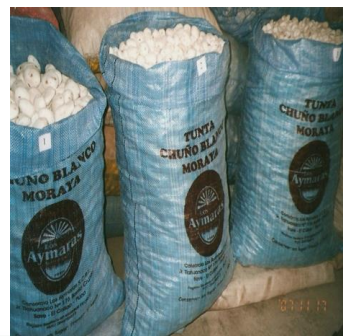
II. Características diferenciadas e indicadores

- Se siembra mayormente en pisos altitudinales que varían de los 3,300 hasta los 4,200 m.s.n.m.
- Se calcula una inversión de 19'500,000 Nuevos Soles.
- El volumen promedio de semilla por hectárea es 1,000 kilos.
- Utiliza alrededor de *10 millones de mano de obra temporal*.
- *El rendimiento promedio* es de 12 t/ha.
- El contenido de materia seca de la papa nativa varía de 25 % a 38 %.
- En general las papas nativas aportan al total de papa que es de 4 % del PBI Agrícola, constituyéndose en el producto que más ingresos aporta al Sector Agrario.



II. Características diferenciadas e indicadores

- La biodiversidad de las papas nativas involucra cerca de 3000 diferentes variedades todas diferentes en ciclo vegetativo, formas, color de piel, color de pulpa, contenido de antocianinas, fierro, calcio, vitamina C, magnesio, etc.
- En el caso de la tunta, que es la papa deshidratada al medio ambiente y luego sumergida en corrientes de agua fría, se produce aproximadamente 20,000 toneladas que se comercializa a Bolivia y USA. En el mercado nacional se comercializa en Puno, Cusco, Arequipa, Moquegua y Tacna. La producción de tunta involucra a más de 2,500 familias campesinas asentadas a 3,800 msnm.
- El primer centro de procesamiento de papa en el mundo se realizó en el Perú en Puno hace 700 años y se inició con el chuño negro.



II. Características diferenciadas e indicadores

- En la zona andina existen cientos de variedades de papas nativas, muchas de ellas en peligro de extinción, en manos de pequeños productores, que cultivan con fines de auto consumo. El gran reto reside en conservar esta diversidad a favor de todos: productores, consumidores e investigadores. Es fundamental contar con mercados específicos para que estas papas sigan siendo cultivadas en las zonas alto andinas, conservando su diversidad y tecnología de producción local.
- Las papas nativas tienen características nutricionales muy interesantes: las variedades amarillas tienen un elevado contenido de vitamina C y las pigmentadas de rojo o púrpura contienen antocianinas y flavonoides sustancias con efectos anticancerígenos.
- Las papas nativas tienen bajo contenido de agua, lo cual permite ahorrar energía en la cocción y en fritura. Las hojuelas absorben hasta un 25% menos de aceite que las hojuelas comunes de esta manera el consumidor ingiere menos calorías; además, como estas papas no necesitan pelarse – la piel conserva minerales, vitaminas y fibra – el consumidor se beneficia de toda su riqueza nutricional.



II. Características diferenciadas e indicadores



- Muchas de las variedades nativas se han dejado de sembrar en las últimas décadas, sin embargo existen comunidades que las conservan por sus preferencias culinarias; a través de muchos años, los agricultores han seleccionado inconscientemente variedades con bajo contenido de agua y azúcares, es decir papas con excelentes características para fritura y consumo en fresco. Por otro lado el CIP conserva en su Banco de Germoplasma 3,832 variedades de papa nativas
- Las papas nativas soportan el clima frío, la alta radiación solar y las sequías intermitentes propias de zonas alto andinas, que se cultivan sobre los 3,500 msnm. utilizando métodos ancestrales que implican mínimo ó ningún uso de pesticidas, uso de materia orgánico, labranza mínima, rotación de campo y mano de obra intensiva comunal y familiar.



II. Características diferenciadas e indicadores



- Hay otro grupo de papas nativas promisorias solo conocidas en las regiones y comunidades campesinas. El Centro Internacional de la papa viene realizando estudios de más de 200 papas nativas y evaluar su contenido de hierro, zinc y magnesio para promover este tipo de papas nativas orientadas a combatir la desnutrición crónica especialmente en niños. Igualmente se ha seleccionado cerca de 61 variedades de papa nativa de pulpa de color amarilla, roja, azul y morada con los cuales se está elaborando chips de colores.

Debido al contenido alto de materia seca y menos agua, se usa menos tiempo y menos combustible para su cocción, que las hace más económicas. Las papas nativas de tamaño pequeño que ahora las llaman “cocktel” se pueden consumir con cáscara, tanto niños como adultos.

Las papas nativas son naturales porque solo usan agua de lluvia, suelos descansados por 5 a 7 años, abono orgánico, sin fertilizantes químicos, sin agroquímicos y esto las hace muy naturales y saludables.



III. Alianza gastronómica

Las papas nativas que tienen pulpa de diversos colores son usados en la gastronomía peruana en los restaurantes y hoteles de 5 tenedores. Se trata de mantener sus colores vistoso para elaborar platos gourmet que se puede combinar con hortalizas y frutas exóticas.



IV. Conservación de la biodiversidad

En la zona andina existen cientos de variedades de papas nativas, muchas de ellas en peligro de extinción, en manos de pequeños productores, que con sus familias cultivan con fines principalmente de auto consumo. El gran reto reside en conservar esta valiosa diversidad a favor de todos: productores, consumidores e investigadores. Es fundamental contar con mercados específicos para que estas papas sigan siendo cultivadas en las zonas alto andinas, conservando su diversidad y tecnología de producción local.



V. Avances en valor agregado

- Papa trozada para pollería





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

V. Avances en valor agregado



BICENTENARIO
PERÚ 2021

- Chips de pulpa de colores





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



V. Avances en valor agregado

- Pisco de papa nativa con hierbas aromáticas



De papa amarilla



De papa leona





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

V. Avances en valor agregado



- Vodka de papa nativa





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCION...!!!

**Dirección General de Desarrollo
Agrícola y Agroecología**

