



Junio, 2011

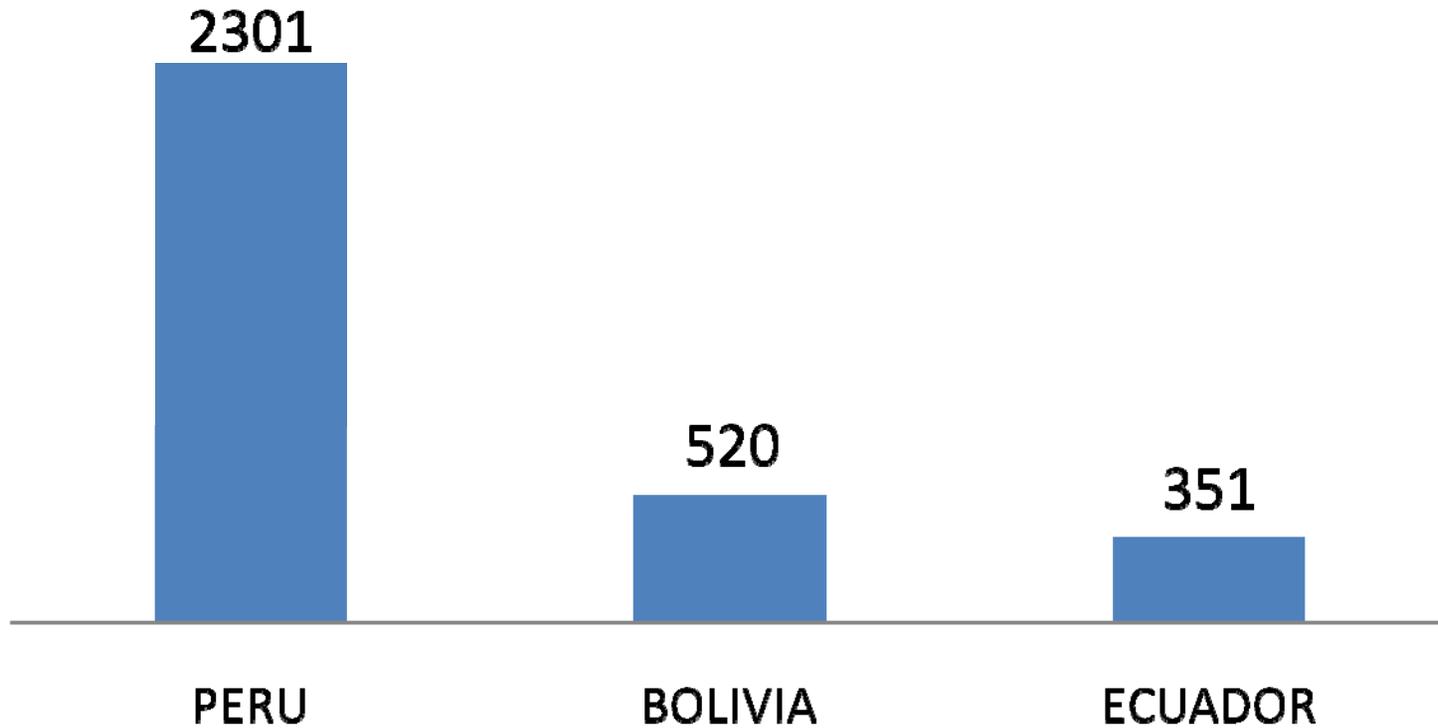
## PAPAS NATIVAS DE COLORES: UN NEGOCIO CON RESPONSABILIDAD SOCIAL

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
<b>Total</b>	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)

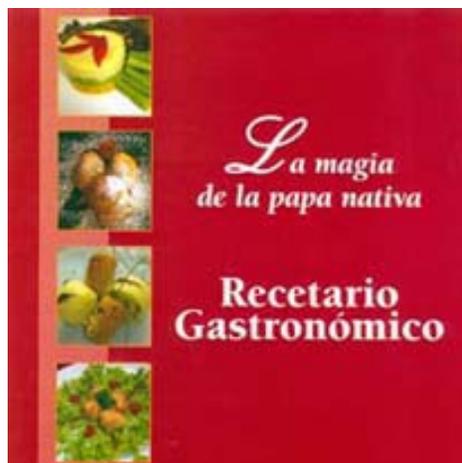
# OBJETIVO

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

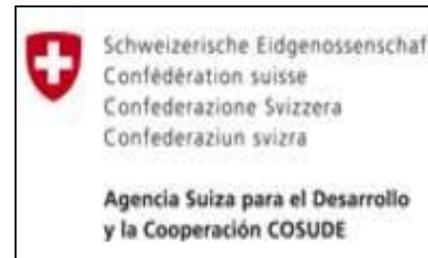


# AGRADECIMIENTOS

- 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](mailto:j.espinoza@cgiar.org)**