

ENTREVISTA A BARBARA WELLS,
DIRECTORA DEL CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA

BUENA COSECHA

La agrónoma estadounidense Barbara Wells vino a vivir al Perú hace tres años para asumir el mando del Centro Internacional de la Papa, ganador del World Food Prize 2016. Desde allí, se dedica a proteger la biodiversidad del tubérculo y a encontrar soluciones para los principales problemas de las comunidades andinas.

Por Adriana Tudela

Fotos de Sanyin Wu



■ CIP siembra y conserva distintas variedades de tubérculos en sus invernaderos. —

El banco de germoplasma del CIP alberga más de 4500 variedades de papa, 6000 de camote y 2500 de otros tubérculos.



Este 2016, se cumplen 45 años desde que el Centro Internacional de la Papa (CIP) fuera fundado en el Perú. Desde sus inicios, no ha dejado de contribuir a la agricultura mundial a través de la recolección de distintas variedades de papa, camote y otros tubérculos, que son conservadas para futuras generaciones. “Comenzamos con el banco de germoplasma, que es una colección de todas las especies que existen. Con el cambio climático, está en riesgo la biodiversidad, y en el banco tenemos el material genético necesario para el mejoramiento de las distintas especies, para hacerlas más resistentes y nutritivas”, explica Barbara Wells.

Hace tres años que Barbara vino al Perú para asumir el mando del CIP, pero no es la primera vez que pisa nuestro país: cuando era pequeña, vivió tanto en el Perú como en Bolivia, ya que su padre era ingeniero de minas y su madre decidió que vivirían juntos en los campamentos mineros a los que él era destacado. Durante esa época, Barbara tuvo su

primer acercamiento a los Andes y a su cultura, pero también a la pobreza que sufren muchos de sus habitantes.

Fue esa experiencia la que la llevó a estudiar Agronomía y a querer generar un impacto en la vida de los pequeños agricultores andinos. Desde el CIP, ha

“EL TRABAJO DEL CIP TIENE QUE VER CON ELIMINAR LA POBREZA Y MEJORAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL PEQUEÑO AGRICULTOR Y DE SUS COMUNIDADES”.

logrado hacerlo a través de la repatriación de variedades de papa que se habían perdido a causa de cambios climáticos o del terrorismo, fenómeno por el cual muchas de las comunidades se vieron obligadas a abandonar sus tierras y cultivos. Además, el CIP ha llevado a cabo proyectos de educación nutricional y de apoyo en el procesamiento de papas nativas en Huancavelica, que los agricultores locales exportan a Europa para hacer los famosos snacks de este tipo de papa.

UNIENDO NUTRICIÓN Y EDUCACIÓN

“El trabajo del CIP tiene que ver con eliminar la pobreza y mejorar la seguridad alimentaria y nutricional del pequeño agricultor y de sus comunidades. Trabajamos en toda la cadena de producción de papa y camote realizando mejoramiento, produciendo variedades nuevas y asegurándonos de que el agricultor tenga buen material para sembrar”, señala Barbara.

Nos cuenta que el trabajo que realiza tiene varias dimensiones. “Tiene simultáneamente un enfoque de género, pues buscamos el empoderamiento de las mujeres

y un enfoque ambiental que estudie cómo está impactando el cambio del clima en los pequeños agricultores”.

Este año, el CIP ha ganado el World Food Prize...

Fue un proceso muy largo; el premio es como el Nobel de la agricultura. Una de nuestras científicas encontró la manera de conectar nutrición, agricultura y educación para resolver un problema recurrente de ceguera en niños del



La ceremonia de entrega del World Food Prize 2016 se realizó en Iowa, Estados Unidos.

Barbara Wells junto a los científicos del CIP ganadores del World Food Prize: Jan Low, Maria Andrade y Robert Mwangi.



subsahariana. El camote amarillo tiene alto contenido de vitamina A y está comprobado que tiene un impacto positivo en la vista. Entonces, iniciamos su proceso de introducción a las variedades africanas a través del cruce tradicional. Asimismo, les dábamos vales de consumo a las mujeres cuando hacían su chequeo prenatal para que empezaran a sembrar y consumir el camote estando embarazadas, de tal manera que, cuando nacían los niños, ya tenían vitamina A. Impactamos a dos millones de hogares con este camote enriquecido con vitamina A, que fue uno de los primeros productos biofortificados.

¿Se podría replicar esto en el Perú?

Estamos empezando a desarrollar papas con hierro y zinc. Eso, sumado al saber hacer que poseemos, va a tener un gran impacto en la desnutrición en el Perú.

¿De qué manera podemos aprovechar mejor nuestros productos?

El Perú importa papas para procesar, por lo que hay mucho espacio para aumentar nuestra producción para consumo interno, pero también para exportación. Lo que nos diferencia es la papa nativa, porque tiene un valor

“TENEMOS QUE EMPEZAR A PENSAR EN NUTRICIÓN MÁS QUE EN PRODUCCIÓN”, AFIRMA WELLS.

agregado; sin embargo, no la podemos exportar sin procesar debido a las reglas fitosanitarias, así que debemos apoyar al pequeño agricultor para que no produzca solo para su propio consumo, sino para procesamiento y exportación.

El CIP trabaja sobre la base de la mejora genética de especies. ¿Cómo

esta nos ayuda y en qué se diferencia de los transgénicos?

El mejoramiento tradicional consiste en cruzar el polen de una flor con el polen de otra; es un proceso largo. Los transgénicos o GMO son el resultado de introducir un gen a una variedad existente. Son procesos que se acompañan. En el Perú, hay una moratoria para la importación de GMO, y nosotros respetamos esa decisión, pero como institución sabemos que hay algunos problemas que pueden ser resueltos con estos productos. Creo que se tiene que mirar país por país, problema por problema, y encontrar una combinación que ayude.

Todavía hay muchos problemas que superar en cuanto a seguridad alimenticia, hambre y pobreza.

Desde mi punto de vista, hay que repensar cómo producimos alimentos en el mundo. Tenemos una población mundial que pronto llegará a los nueve billones, particularmente en África y Asia. No se trata de lograr máxima productividad en el espacio que tenemos sino de asegurar un paquete completo que dé más nutrición por hectárea y que sean cultivos resistentes al cambio climático. Tenemos que empezar a pensar en nutrición más que en producción. ■