



CIP

CENTRO
INTERNACIONAL
DE LA PAPA

UN CENTRO DE INVESTIGACION DEL CGIAR

La Papa Nativa



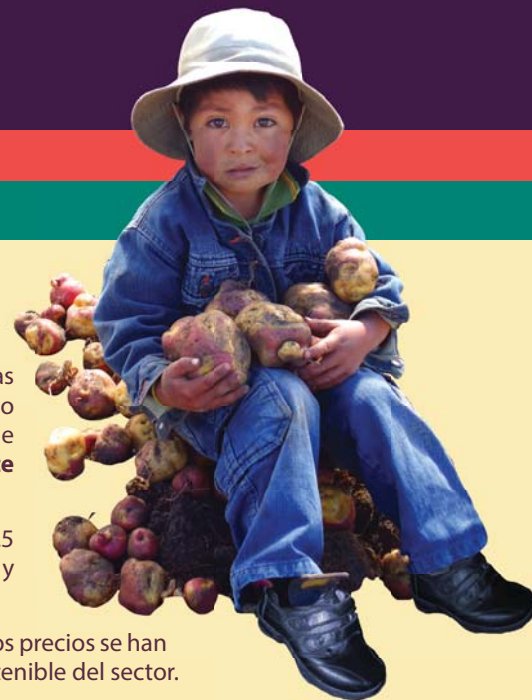
Área estimada de
cultivo de **papa
nativa** en Perú (ha)

- >30,000
- 10,000-30,000
- 6,000-10,000
- 2,500-6,000
- <2,500

Fuente: Study of adoption of potatoes in Peru, CIP-SHIMES, 2013.



LA PAPA NATIVA PERUANA, PARA EL MUNDO



1. La papa es un tubérculo cuyo centro de origen está en los Andes, que influyó en las culturas más antiguas de la historia peruana. Los primeros habitantes del Perú no sólo realizaron un trabajo arduo de domesticación y selección, sino que **desarrollaron conocimientos y tecnologías que se encuentran ampliamente difundidas** en la zona alto andina.
2. En la actualidad, **Perú es el primer productor de papa en Latinoamérica**, con 4.5 millones de toneladas al año, lo que se sustenta en alianzas entre actores públicos y privados para promover el sector.
3. **El consumo per cápita de papa ha crecido** de 65 a 85 kg en los últimos 15 años y los precios se han incrementado en 55%, lo que ha dado una señal importante para el desarrollo sostenible del sector.
4. Perú cuenta con **la más amplia biodiversidad de papa en el mundo**, destacando **las variedades nativas**, de las cuáles existen más de 3000. Además de sus extraordinarias cualidades nutritivas, las papas nativas destacan por su diversidad extraordinaria de formas, tamaños, colores de la cáscara y de la pulpa, sabores y texturas. Las pulpas son blancas, amarillas, rojas, azules, naranjas y moradas y en muchos casos forman combinaciones vistosas y únicas.
5. Evidencia reciente indica que las variedades nativas **pueden constituirse en una alternativa que complemente los requerimientos de micronutrientes para las poblaciones vulnerables** (que sufre de desnutrición crónica y anemia), y que a partir de su contenido de antioxidantes naturales pueden seguir diferenciándose comercialmente para consolidarse en los actuales mercados y generar mayores ingresos. Algunos ejemplos de variedades con alto contenido de hierro y zinc y disponibles para la población son: Puka puma (pa) makin, Guinda Gaspar y Yanapasña Pucas Nawi.
6. **La producción de papas nativas en el Perú**, es un buen ejemplo de **un sistema alimentario climáticamente inteligente** que se oriente a mayor productividad, calidad agrícola y mayor resiliencia al cambio climático.
7. Más de 700,000 familias de pequeños agricultores, es decir **3.5 millones de personas, dependen del cultivo de papa en el Perú**. Estas familias poseen una rica biodiversidad, que está siendo valorada en diferentes mercados.
8. Existen muchas formas de preparar la papa y su versatilidad en cuanto a los platos que se pueden obtener es sorprendente. **Prácticamente no existe un país en el mundo que no use la papa en alguna forma**. Ha pasado de las humildes mesas de los habitantes andinos a los grandes y lujosos restaurantes, donde se han descubierto nuevos usos de **las papas nativas** en la gastronomía y han creado exquisitas recetas que dan un sentido diferente y moderno a la renombrada cocina peruana.
9. En los últimos años las variedades nativas están siendo cada vez más utilizadas por la agroindustria. Después de varias investigaciones realizadas, ahora se producen **chips de papas nativas** tanto para mercados nacionales como internacionales e inclusive con certificaciones orgánicas y de comercio justo. Europa es el principal mercado de destino (Francia, Bélgica, Inglaterra).
10. Los cambios en el sector papa en el Perú, **están cambiando la vida de las personas**, podemos citar a Rosa, productora de papas nativas de Puno, ahora parte de la cadena de valor, *"en la familia ahora ya tengo capital, con mis ganancias he comprado terrenos, he arreglado mi casa, ahora mis siete hijos están estudiando, les puedo comprar todos los útiles que les piden en el colegio"*.
11. En mayo del 2018, se realizará en Perú (Cusco) el **X Congreso Mundial de la Papa**, al cual asistirán 1000 científicos y empresarios de todo el mundo y será la oportunidad de globalizar la papa peruana y aprovechar sus ventajas competitivas. El título de este congreso es **"A look to the future of the potato: Biodiversity, Food Security and Business"**. Es la primera vez que este congreso se realiza en Latinoamérica.
12. **El Centro Internacional de la Papa (CIP)** mantiene la colección de papa mas grande del mundo. **El Banco de Germoplasma del CIP** conserva 4,355 variedades tradicionales o nativas de la Región Andina; de las cuales 2,694 (62%), son del Perú.

