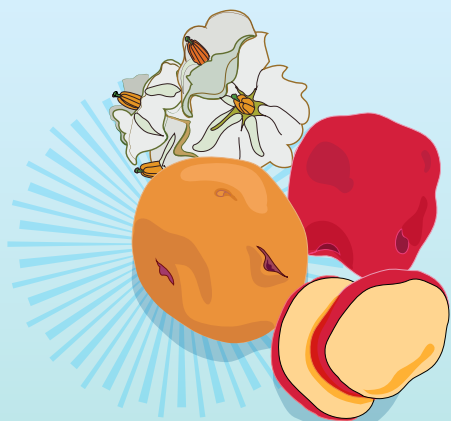




PAPA BIOFORTIFICADA RICA EN HIERRO

UNA ALIADA PARA
LA LUCHA CONTRA
LA ANEMIA EN PERÚ



CIP
CENTRO
INTERNACIONAL
DE LA PAPA



¿Qué es una Papa Biofortificada?

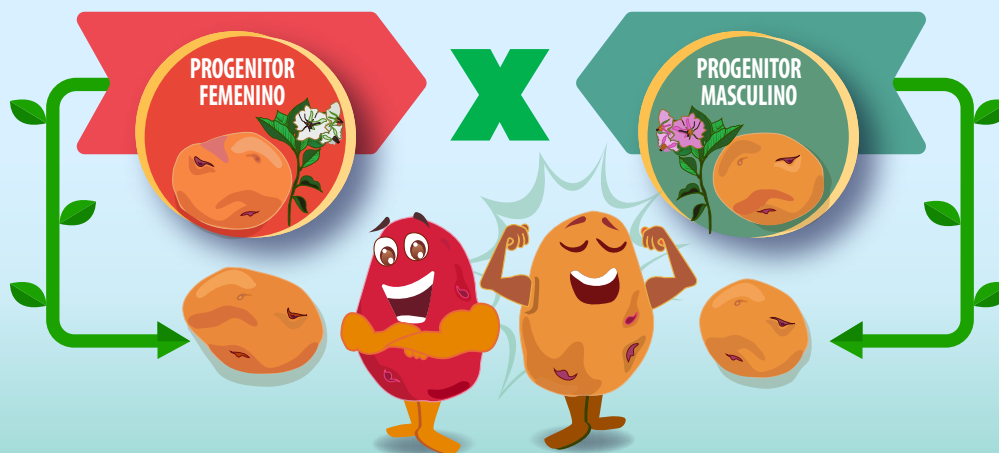
Es una papa desarrollada por **mejoramiento tradicional** que tiene **más porcentaje de hierro** que las variedades comerciales, producto de años de trabajo del **Centro Internacional de la Papa** y el apoyo de sus aliados.

50%
+ hierro



¿Cómo se desarrolla?

Se cruzan papas con buen rendimiento, resistencia y, por supuesto, buen sabor, con otras que tienen alto contenido de hierro. Los hijos o progenie se evalúan durante varios años y se seleccionan los mejores.



¡Soy la Puka Yawri! ¡Y yo la Kallpa Yawri!

¡Somos las mejores!

¿Y el hierro de la papa se absorbe por el humano?

Sí, el hierro de la papa es altamente absorbido por el humano. Un estudio realizado en Huancavelica, encontró que las mujeres **absorben 30% del hierro de una papa de pulpa amarilla**, concluyendo que en zonas donde el consumo de papa es alto, **la papa biofortificada puede llegar a cubrir el 50% del requerimiento en mujeres.**

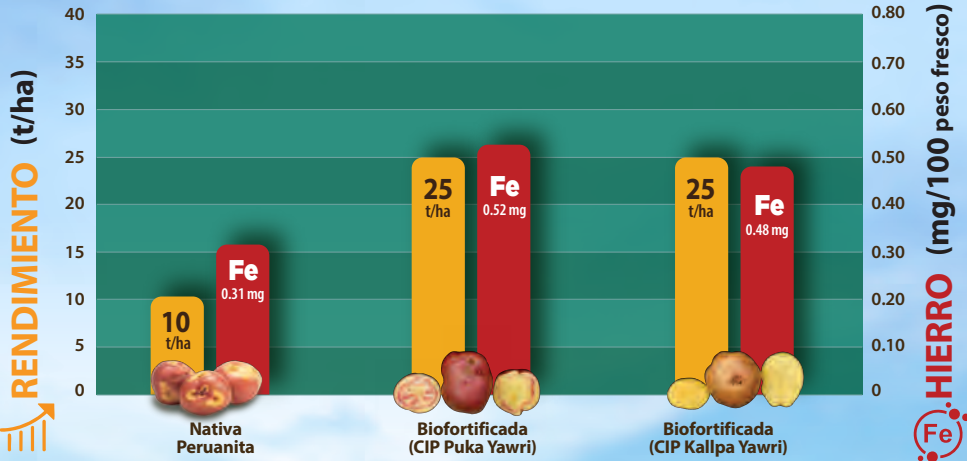
¿Y tienen buen sabor? **Sí.**

!Es
deliciosa!

Sancochadas
son más
nutritivas y
sabrosas



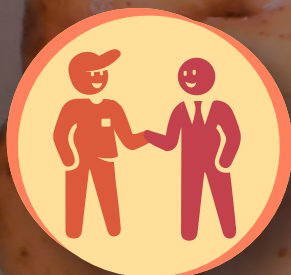
¿Cuál es el rendimiento y contenido de hierro de las papas



Fuente: Centro Internacional de la Papa, 2025.



PERSPECTIVAS A FUTURO



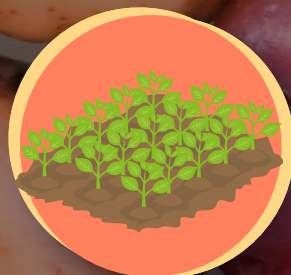
**ARTICULACIÓN A NIVEL
PÚBLICO Y PRIVADO**



PROMOCIÓN



**PROYECTOS DE
INVERSIÓN**



**PROPAGACIÓN MASIVA DE
TUBÉRCULO DE SEMILLA**



**DISTRIBUCIÓN DE SEMILLAS A LAS
FAMILIAS DE LOS ANDES PERUANOS**



**IMPACTO
CON LA PAPA
BIOFORTIFICADA SE
BENEFICIARÁN MILES DE
FAMILIAS PRODUCTORAS
DE LOS ANDES PERUANOS**



ACCEDE PARA SABER MÁS

CIP
CENTRO
INTERNACIONAL
DE LA PAPA



El Centro Internacional de la Papa (CIP) fue fundado en 1971 como un organismo de investigación para el desarrollo con un enfoque en papa, camote y raíces y tubérculos andinos. Ofrece soluciones científicas innovadoras para mejorar el acceso a alimentos nutritivos y asequibles, fomentar el crecimiento sostenible e inclusivo de las empresas y del empleo, e impulsar la resiliencia climática de los sistemas agroalimentarios de raíces y tubérculos. Con sede en Lima, Perú, el CIP tiene una presencia de investigación en más de 20 países de África, Asia y América Latina.

www.cipotato.org

El CIP es un centro de investigación del CGIAR, una asociación global de investigación para un futuro con seguridad alimentaria. La ciencia del CGIAR se dedica a transformar los sistemas de alimentos, tierra y agua en una crisis climática. Su investigación es llevada a cabo por 13 Centros/Alianzas CGIAR en estrecha colaboración con cientos de socios, incluidos institutos de investigación nacionales y regionales, organizaciones de sociedad civil, instituciones académicas, organizaciones de desarrollo y el sector privado.

www.cgiar.org

Para más información, por favor contactar la sede principal del CIP. Av. La Molina 1895, La Molina. Apartado 1558, Lima 12, Perú.

☎ +51 1 3496017 ✉ cip-cpad@cgiar.org 🌐 www.cipotato.org | 📺 @cipotato 📞 @Cipotato 📷 @cip_potato

El CIP agradece a los donantes y organizaciones que apoyan globalmente su trabajo a través de sus contribuciones al Fondo Fiduciario del CGIAR: www.cgiar.org/funders



© Esta publicación está registrada por el Centro Internacional de la Papa (CIP). Está licenciada para su uso bajo la Licencia Internacional de Atribución 4.0 de Creative Commons

www.cipotato.org