



CIP
INTERNATIONAL
POTATO CENTER



KoLFACI KOREA - LATIN AMERICA
FOOD & AGRICULTURE
COOPERATION INITIATIVE



CURSO DE CAPACITACIÓN:

**MANEJO INTEGRADO
DEL CULTIVO
DE LA PAPA**

Alternativas No Convencionales de Procesamiento de Papa: Caso de la Tunta

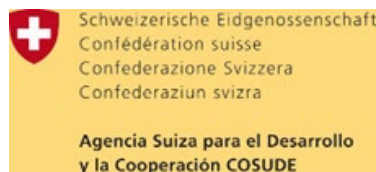
Cristina Fonseca
c.fonseca@cgiar.org

Lima, Perú - Abril 2019

Alternativas No Convencionales de Procesamiento de Papa: Caso de la Tunta

Contenido

1. La Experiencia del Trabajo en el Contexto Agroindustria Rural – Caso de la Tunta
2. Metodología de trabajo: Plataforma de Concertación
3. Contribuciones de la Alianza Institucional al Sector Tunta



1. Experiencia del Trabajo En el Contexto Agroindustria Rural, Caso Tunta



La Alianza Institucional para el Desarrollo productivo y comercial de la Tunta, Puno, Perú

Objetivo General

Promover la integración de instituciones públicas y privadas para el desarrollo productivo y comercial de productos transformados de la papa a fin de contribuir al alivio de la pobreza de pequeños productores de la Provincia del Collao, en Puno

Objetivos Específicos

- ❖ Fomentar el trabajo en plataforma con las instituciones locales, y las organizaciones de productores de papa.
- ❖ Fortalecer la agroindustria rural de la papa orientado a la producción de tunta, con la aplicación de las BPP.
- ❖ Fortalecer las capacidades comerciales y mejorar el acceso de los productores al Mercado.



Ambito de Intervención: Puno
Población Objetivo: 300 familias

La Agroindustria Rural

En el Perú la agroindustria rural es una actividad tradicional de importancia económica en la zonas altoandinas, generadora de ingresos y mano de obra Su finalidad es darle valor agregado a los productos agrícolas, granos y tubérculos, para asegurar su abastecimiento a lo largo del año y diversificar su consumo.

Se usan los tubérculos por lo general pequeños y con daños de plagas.

La papa tiene 4 productos derivados: Chuño, tunta, papa seca y tocosh. Características organolépticas y propiedades nutricionales singulares



Chuño

Tunta



Papa Seca



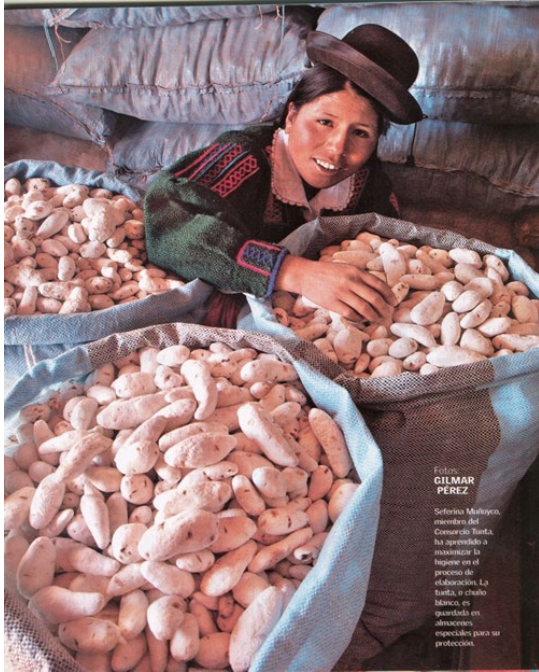
Tocosh

Procesamiento Artesanal y Tradicional: Tunta



La Tunta se produce bajo tecnología artesanal durante la estación de invierno, exponiendo los tubérculos a temperaturas bajo cero para su congelado, para luego remojarlos en el río (un mes), finalmente son expuestos a una alta radiación solar para su secado y pelado.





Cualidades de la Tunta:



- Producto deshidratado de alto rendimiento (7: 1)
- Versátil en la cocina: dulces y con sal
- alto contenido de calorías (330 mg/100g.)
- alto contenido de calcio (92 mg/100g)
- Fácil digestibilidad
- Largo periodo de conservación, mas de 5 años
- Alta demanda en mercado de Bolivia.

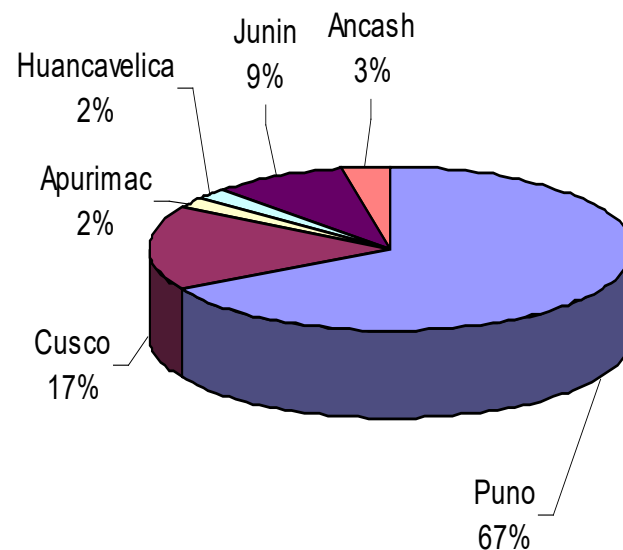


Contexto del Sector Tunta en Perú

Un estimado a Nivel Nacional

Volumen de papa para (tm) (4.13 % Total Nacional)	126,000
Volumen de Producción de Tunta (tm)	18,000
Autoconsumo 40% (tm)	7,200
Venta 60% (tm)	10,800
Exportan a Bolivia (tm)	7,000
Costo de producción TM (US \$)	1,800
Precio por TM (US\$)	2,200
Nro de familias product	30,000

Fuente: Expertos del Sector tunta, Plataforma Puno
Diagnóstico productivo tunta, El Collao, 2007



Puno: 12,600 t/año
(70% producción nacional)
Volumen promedio productor
1.26 t/año



2. Metodología de Trabajo Plataforma de Concertación

Formación de la Plataforma de Concertación

Las Plataformas de concertación son definidas en términos de alianzas entre actores locales, públicos y privados. Para el desarrollo de acciones de índole tecnológico, comercial, político etc. y promover la competitividad de un conjunto de productores en un ámbito local.

En la Plataforma se promueven innovaciones institucionales, tecnológicas y comerciales.



Generación de Innovaciones en el Sector Tunta

Institucionales

Tecnológicas

Comerciales



Innovaciones Institucionales

“La Alianza Institucional para el Desarrollo Competitivo de la Tunta”

Misión:

Integrar instituciones públicas y privadas para el desarrollo productivo y comercial de la papa procesada, con la finalidad de contribuir al alivio de la pobreza de pequeños productores de la Provincia del Collao, en Puno

Tres líneas de Acción:

1. Fortalecimiento Organizacional
2. Innovación Tecnológica
3. Articulación al Mercado



El Consorcio Los Aymaras



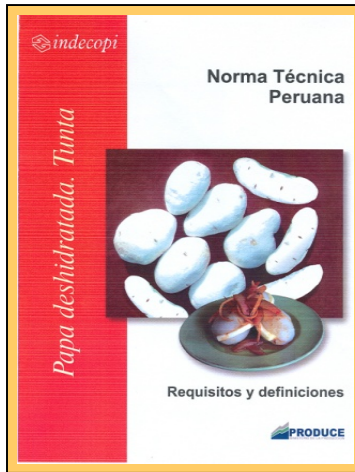
Once Organizaciones de productores

Consorcio Los Aymaras

- APA Hermanos Clavitea
- APA Nuevo Amanecer de Jallamilla
- APA Nueva Esperanza
- APA Quelicani
- APA Yarihuani
- APA Los amigos de Concahui
- AGROSUR SRL.
- Amanecer Tres de Mayo de Jarani SRL.
- Procesadores Agropecuarios Concahuasi SRL.
- Procesadora Agropecuaria de Quelcani SRL.
- Productores Agropecuarios 22 de Agosto SRL.



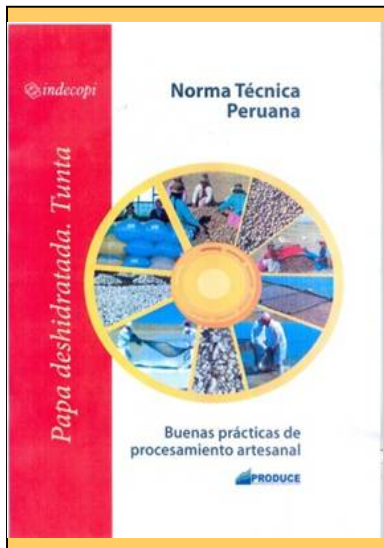
Generación de Normas Técnicas Peruanas en Tunta



La NTP 011.400: Tubérculos procesados. 2007 Papa deshidratada. Tunta: Requisitos y definiciones;

Establece la terminología, la clasificación y las características que debe cumplir la tunta entera, destinada al consumo humano.

Permite estandarizar la calidad del producto en base a aspectos organolépticos.



La NTP 011.401: Tubérculos procesados. Papa deshidratada. Tunta: Buenas prácticas de procesamiento artesanal. 2009

Se garantiza la salubridad y calidad del producto final.

Además, norman la seguridad y bienestar de los trabajadores y determinan los requisitos de las zonas de producción, con la finalidad de mejorar el posicionamiento de la tunta en el mercado. Fue aprobada por el INDECOPI en julio del 2009.

Innovaciones Tecnológicas

Desarrollo de las Buenas Prácticas de Procesamiento (BPP) de Tunta

Diagnóstico : Puntos críticos





1. Selección Inicial



2. Congelado



3. Inmersión



4. Oreado



5. Descascarado

**Implementación de las BPP -
ensayos con participación de Técnicos y
productores**



9. Almacenamiento



8. Selección Final

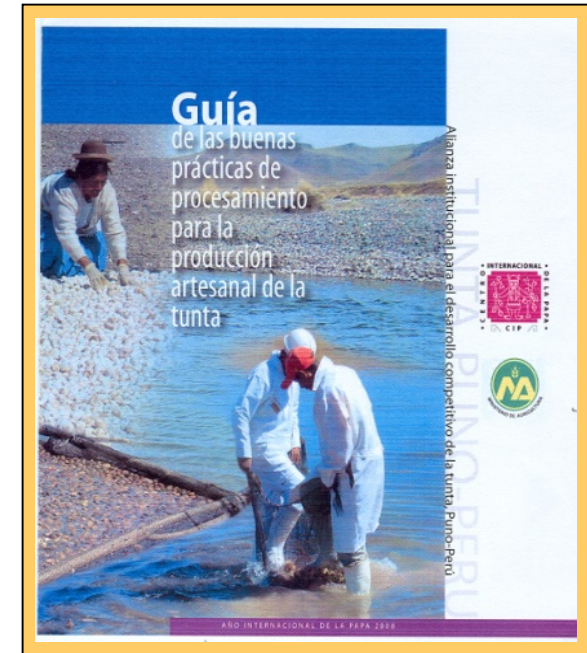
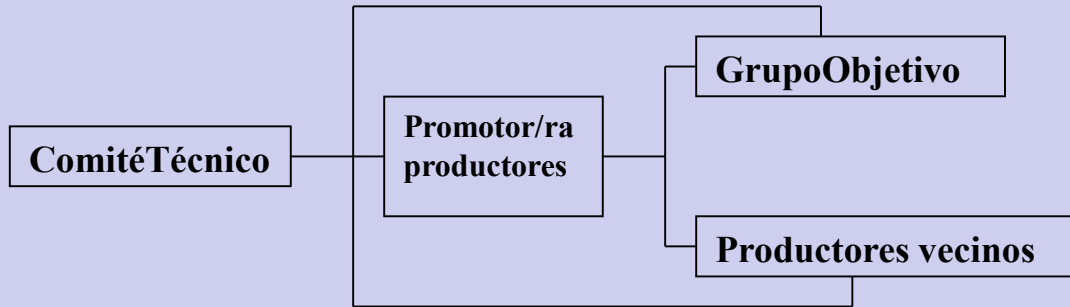


7. Pelado



6. Secado

Capacitación Horizontal en BPP - Tunta Con Técnicos y Promotores Aymaras



Materiales de Capacitación desarrollados con técnicos y productores/as

Productores capacitados

Registro : Año 2007

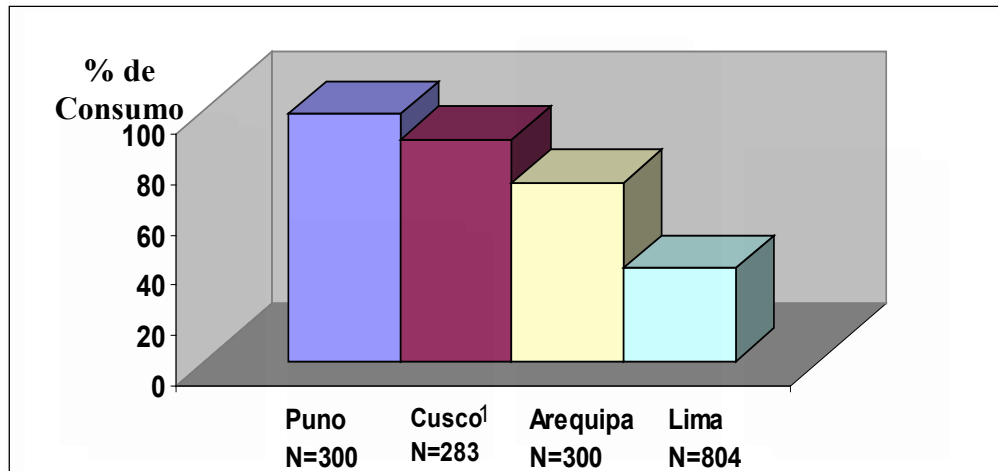
Ilave	N	Huenque	N	Camillaque	N
Chijichaya	45	Concahui	34	Ccopachullpa	4
Chingani	43	Corome Payconi	7	Chocco Quelicani	23
Jallamilla	17	Jachocco	17	Churumaquera	40
Jarani	33	Jalluyo Chura	22	Quelicani Chico	25
Lacaya	15	Moroccollo	29		
San Francisco d	30	Plazuyo	39		
		S Carlos Marcacollo	35		
Total	183		183		92
Gran Total	458				

Mas de cuatrocientos productores capacitados
De 20 Centros poblados
2006 al 2009



Innovaciones Comerciales

Diagnóstico del Mercado



Fuente: INCOPA

El Consumo :

- *Localizado, regional*
- *Platos tradicionales*
- *Prejuicio por productos autóctonos*



La comercialización :

- *Venta a granel*
- *Comercio muy informal*
- *Presentación deficiente*
- *Falta un valor agregado*

Implementación de la Planta de Acopio y Envasado de Tunta



Desarrollo de la Marca Comercial “Tunta Los Aymaras”

Producto con
Calidad
y
Sanidad
garantizada

Presentaciones:

- 0.5 kg
- 1.0 kg
- 50.0 kg



Comercio a nivel de mercado mayoristas y autoservicios

Promoción Comercial Participación en diversas ferias

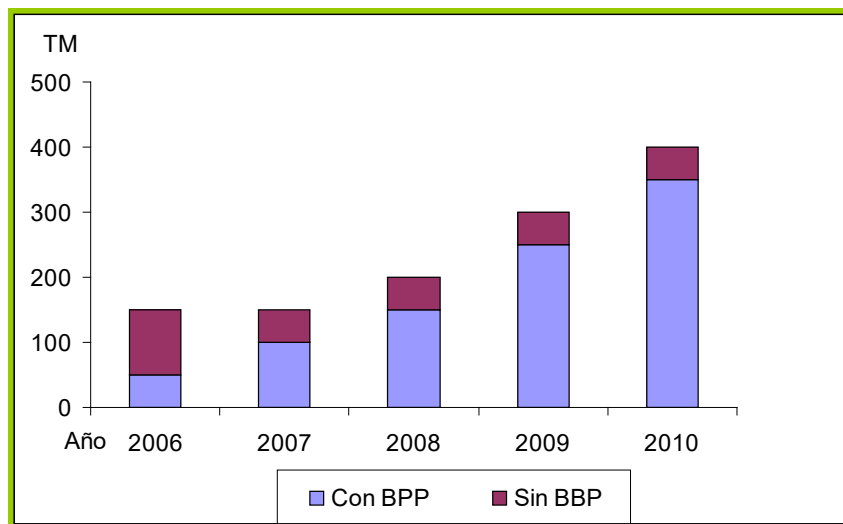




3. Contribuciones de la Alianza Institucional al Sector Tunta

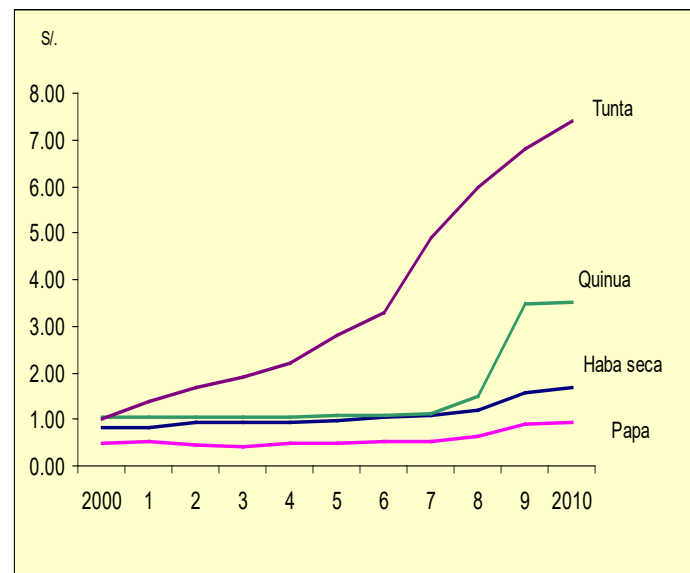
Mejoras en la Producción, Calidad y Precio

Evolución de la producción de tunta con la aplicación de las BPP 2006 al 2010



Fuente: Informes de monitoreo, Alianza Institucional - Puno

Precios de tunta y otros productos agrícolas en Puno, 2000 - 2010 (precio de chacra)



Fuente: Registros de precios de la Plataforma Puno, Registro de precios de DRA - Puno (papa, quinua, habas)

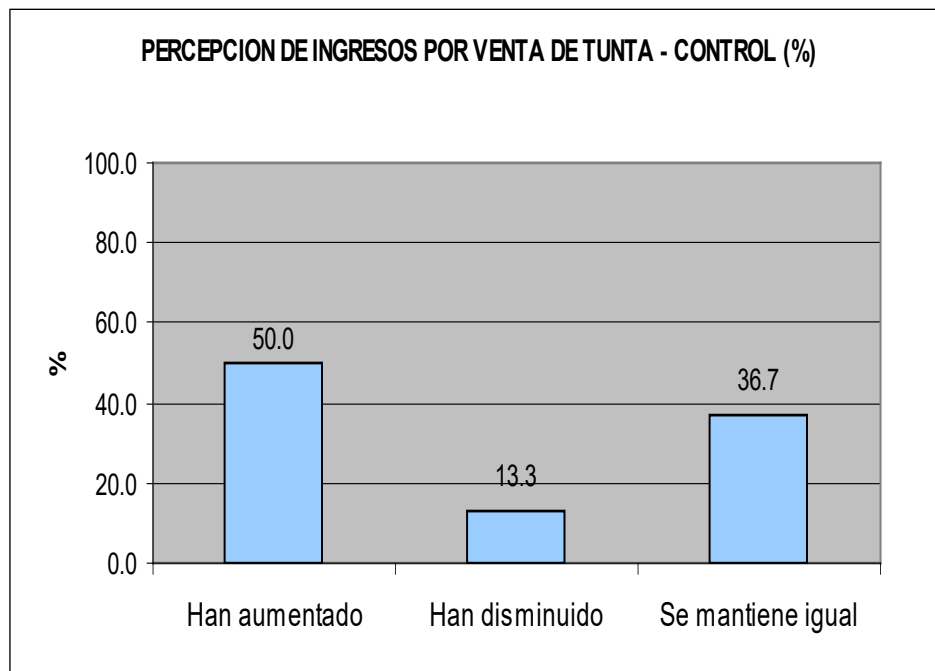
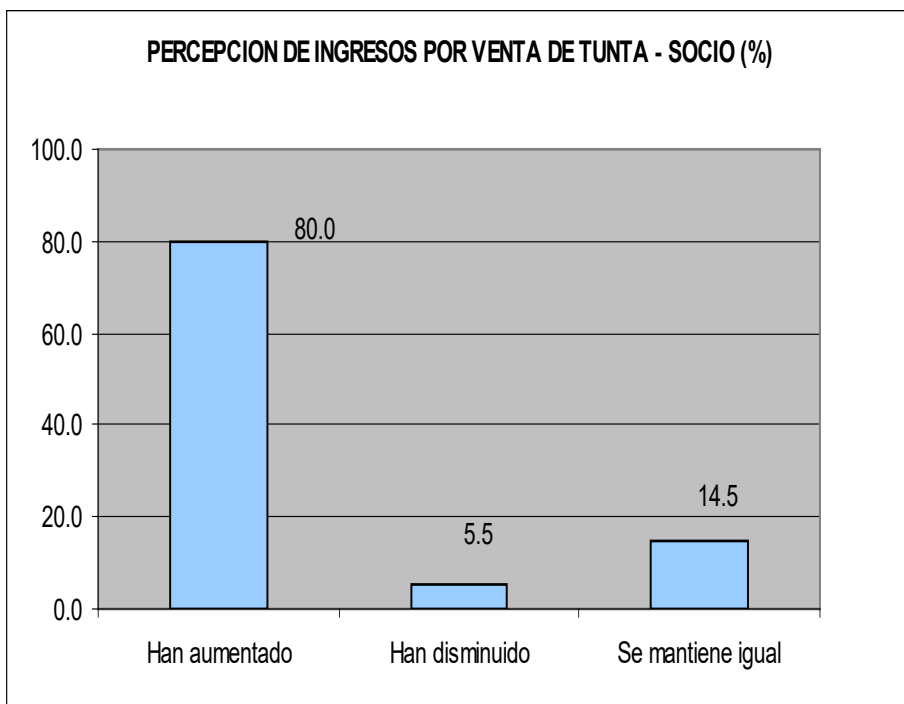
Incremento del Volumen de Venta

Grupo	calidad 1 (kg/ prod)	calidad 2 (kg/ prod)	calidad 3 (kg/ prod)	promedio (kg/ prod)
Socio	1,206	1,155	646	2,916
Vecino	773	620	543	1,738
Control	497	664	293	1,261

Volumen de venta promedio de tunta según grupos

Fuente: Evaluación de Impacto Intervención INCOPA en Puno, 2010

Mejora de Ingresos por venta de tunta



Fuente: Evaluación de Impacto Intervención INCOPA en Puno, 2010

El grupo objetivo presenta mayores ingresos por la venta de tunta con relación a sus vecinos, este margen de ingresos es notoriamente superior al grupo Control (no intervenido).

Contribución a la Equidad de Género

Las BPPAT ha contribuido a una mayor integración de la pareja de esposos en el trabajo

las mujeres destacaron en la selección del producto, el extendido para el congelado, secado

Los hombres, tienen un especial reconocimiento en el armado de las pozas de remojo, descascarado y el pelado y otras labores que requieran mayor fuerza física



la capacitación en temas de gestión y organización ha contribuido a mejorar la organización de la pareja para la comercialización de la tunta en diferentes mercados.

Destaca el prestigio de las mujeres como celosas guardianas del dinero de las ventas

“Han habido muchos cambios, los principales han sido, mejorar nuestros procedimientos para lograr una buena tunta, ahora hacemos una selección de tunta por tamaño, hasta la envasamos en sacos y en bolsas pequeñas.

Al comienzo sólo vendía en Ilave, ahora llevo a Desaguadero, Arequipa, Cuzco, puedo vender tunta a más precio y he aprendido a poner el precio justo.

Severina Muñuico Calli/43 años/primaria incompleta/casada/socia de la empresa Agrosur (Zegarra, 2010)



CIP is a research-for-development organization with a focus on potato, sweetpotato and Andean roots and tubers. It delivers innovative science-based solutions to enhance access to affordable nutritious food, foster inclusive sustainable business and employment growth, and drive the climate resilience of root and tuber agri-food systems. Headquartered in Lima, Peru, CIP has a research presence in more than 20 countries in Africa, Asia and Latin America.

www.cipotato.org



CIP is a CGIAR research center

CGIAR is a global research partnership for a food-secure future. Its science is carried out by 15 research centers in close collaboration with hundreds of partners across the globe.

www.cgiar.org

CIP thanks all donors and organizations that globally support its work through their contributions to the CGIAR Trust Fund: www.cgiar.org/funders



This publication is copyrighted by the International Potato Center (CIP). It is licensed for use under the Creative Commons Attribution 4.0 International License