

Hechos y cifras sobre la papa



El Centro Internacional de la Papa (CIP) es una organización de investigación para el desarrollo especializada en papa, camote y raíces y tubérculos andinos. Su objetivo es brindar soluciones sostenibles basadas en la ciencia a los acuciantes problemas de hambre, pobreza, igualdad de género, cambio climático y preservación de la frágil biodiversidad de nuestro planeta y sus recursos naturales.

www.cipotato.org

El CIP es miembro del CGIAR. El CGIAR es una alianza mundial de investigación agrícola para un futuro sin hambre. Su labor científica la llevan a cabo los 15 centros de investigación que conforman el Consorcio CGIAR en colaboración con cientos de organizaciones socias.

www.cgiar.org

La papa (*Solanum tuberosum*) pertenece a la familia de plantas con flores de las solanáceas. Este tubérculo se originó en los Andes de América del Sur y fue en este lugar donde los agricultores tradicionales domesticaron la papa por primera vez hace aproximadamente 8000 años.

Los exploradores españoles llevaron la planta a Europa a fines del siglo XVI como una curiosidad botánica. Para el siglo XX la papa se había extendido a través de Europa y otros lugares, convirtiéndose en una **f fuente barata y abundante de alimento.**

Hay **2500 variedades de papas nativas solo en el Perú y 4500 variedades en total.** Una variedad nativa es una variedad local de una especie de planta domesticada, que se ha desarrollado fundamentalmente a través de procesos naturales por adaptación al entorno natural y cultural en el que vive.

La papa es el **tercer cultivo más importante del mundo** después del arroz y el trigo en términos de consumo humano. Más de mil millones de personas en todo el mundo comen papa regularmente, y la producción total del cultivo supera los **374 millones de toneladas métricas.**

China es el mayor productor mundial de papa, con un crecimiento de más de **88 millones de toneladas al año.** La superficie mundial de papa cultivada por los agricultores supera los **19 millones de hectáreas** (equivalente a un área más grande que el estado de Dakota del Norte en EE.UU.). **156 países** alrededor del mundo cultivan papas actualmente, incluyendo todos los estados de Estados Unidos.

Existen entre **100 a 180 especies de papa silvestre.** Si bien son demasiado amargas para el consumo, son una importante fuente de biodiversidad que ofrece resistencia natural a plagas, enfermedades y condiciones climáticas.

La papa se reproduce mediante **propagación vegetativa,** lo que significa que la nueva planta crece a partir de una papa o de un pedazo de ésta. La nueva planta puede producir de cinco a veinte nuevos tubérculos, que constituyen clones genéticos de la planta madre. Las plantas de papa también producen flores y bayas que contienen entre 100 y 400 semillas botánicas. Esas semillas pueden producir nuevos tubérculos, que serán genéticamente diferentes de la planta madre.

Las papas pueden crecer desde el nivel del mar hasta los **4600 metros de altitud** y en un amplio rango de latitudes que van desde el sur de Chile hasta Groenlandia.

Una hectárea de papa puede producir cuatro veces más cantidad de alimento que los cultivos de granos. Las papas producen más alimento por unidad de agua que cualquier otro cultivo importante y son siete veces más eficientes en el uso de agua que los cereales.

Desde inicios de los años sesenta, el crecimiento del área de producción de papa ha superado rápidamente al de cualquier otro cultivo alimenticio en los países en desarrollo. Es fundamental para la **seguridad alimentaria de millones** de personas a lo largo y ancho de Sudamérica, África y Asia, incluida Asia central.

En la actualidad, más de la mitad de la **producción mundial de papa** tiene lugar en los países en desarrollo. El Centro Internacional de la Papa ha jugado un importante papel en el suministro de recursos a los agricultores pobres de los países en desarrollo que incluyen una amplia gama de nuevas tecnologías y materiales mejorados de papa, diseñados específicamente para adaptarse a sus condiciones locales.

Las papas son una fuente excelente de carbohidratos bajos en grasa, equivalentes a la **cuarta parte de calorías** de un pan. Sancochadas, poseen más proteínas que el maíz y casi el doble de calcio. Una porción promedio de papas con cáscara proporciona casi el **diez por ciento de la ingesta diaria recomendada de fibra**.

Cuando está sancochada, una papa de tamaño promedio contiene alrededor de la **mitad de los requerimientos diarios de vitamina C** de un adulto, así como significativas cantidades de hierro, potasio y zinc. La papa también contiene cantidades sustanciales de vitamina B y suplementos valiosos de elementos esenciales como manganeso, cromo, selenio y molibdeno. El alto contenido de vitamina C mejora la absorción del hierro.

La pulpa de las papas puede tener colores **blanco, amarillo, rosado, rojo, púrpura e incluso azul**. El amarillo se debe principalmente a la presencia de concentraciones de carotenoides, y las antocianinas son responsables de los colores rojo, púrpura y azul. Ambos son antioxidantes y se cree que cumplen un importante papel en la prevención del cáncer y enfermedades relacionadas con el envejecimiento.

Las papas tienen componentes tóxicos conocidos como **glicoalcaloides** en las hojas, brotes y tallos, que protegen a la planta contra los hongos e insectos. Para eliminarlos, hay que pelar y cortar las áreas verdes.

El **camote** (*ipomoea batatas*) pertenece a la familia Convolvulaceae y no está emparentado con la papa. Las plagas y enfermedades constituyen los principales problemas que atentan contra el alto rendimiento de la papa. Una enfermedad llamada **tizón tardío** es una de las más destructivas de este cultivo.

El **Centro Internacional de la Papa** mantiene la más grande colección de papa del mundo, que incluye más de **7000 muestras de variedades nativas, silvestres y mejoradas**. El banco genético del CIP garantiza que esas muestras estén conservadas de forma segura para el futuro y que estén disponibles también para ser usadas por los agricultores, mejoradores e investigadores.

