



Caracterización de papas nativas



Ecuador / Bolivia / Colombia / Peru / Venezuela / Perú

Iniciativa

Caracterización de la biodiversidad de papas nativas, el desarrollo y promoción de productos para mercados innovadores y diferenciados tecnológicos e innovaciones tecnológicas de producción.

Identificación y caracterización de la diversidad de papas nativas en los Andes, con base en criterios definidos: morfológicos, agronómicos, organolépticos y funcionales.

Solución tecnológica

La solución tecnológica se basó tanto en ciencia como en arte, ambos elementos necesarios no solo cuando se quiere mejorar un cultivo sino cuando también se intenta agregar valor y alcanzar nuevos mercados. Desde el punto de vista de ciencia la solución partió de la identificación y caracterización de una gama amplia de la diversidad de papas nativas en los Andes, con base en criterios definidos a priori: morfológicos, agronómicos, organolépticos y funcionales. El resultado fue el esperado, lográndose la identificación de germoplasma

superior y con características de interés comercial, así como una nueva gama de prácticas culturales que apuntaron al logro de mayor productividad. El otro elemento creativo fue el desarrollo y evaluación de productos novedosos con el apoyo de chefs reconocidos y encargados de cocina. Estos productos han ingresado al mercado. Como elemento de interés se institucionalizó la “Feria de Biodiversidad de Raíces, Tuberosas y Plantas Medicinales Andinas”.

MÁS INFO



Impactos y Resultados

El Proyecto consideró una caracterización de la biodiversidad de papas nativas, el desarrollo y promoción de productos para mercados diferenciados, innovaciones tecnológicas de producción y postcosecha y el fortalecimiento de las organizaciones de productores, como se indica a continuación:

- Se identificaron 573 cultivares de papa nativa, caracterizándolas de acuerdo a atributos morfológicos, agronómicos, organolépticos y funcionales, y por uso industrial y gastronómico. Se elaboró un catálogo por país.
- Los nuevos productos desarrollados y promocionados incluyen papas

gourmet en conserva, en fresco para restaurants, hojuelas fritas con papas de colores, papas deshidratadas y congeladas.

- Las innovaciones tecnológicas se centraron en estrategias de control biológico, limpieza de tubérculos, inhibición de la brotación, el manejo de biopreparados, producción de semilla de calidad y fertilización.
- Se fortaleció el vínculo de los productores con mercados diferenciados a través de talleres y pasantías que mejoraron la capacidad gerencial, se impulsó la creación de alianzas publica-privadas, el análisis de cadenas agroalimentarias y el apoyo a plataformas de concertación.



573
Accesiones caracterizadas



30
Variedades de uso gastronómico identificadas



17
Tesis



25
Presentaciones