



VARIETADES DE PAPAS NATIVAS Y CONOCIMIENTOS CAMPESINOS

MICROCUCENA SHITAMALCA, SAN MARCOS, CAJAMARCA



El Programa BioAndes en el Perú viene desarrollando los proyectos: "Fortalecimiento de capacidades de las familias conservacionistas de la Microcuenca Shitamalca para la gestión integral, manejo sustentable y conservación de la agrobiodiversidad" y "Apoyo a la producción, transformación y comercialización de productos ecológicos", que son implementados por el Centro IDEAS en la microcuenca Shitamalca, distrito de Pedro Gálvez, en la provincia de San Marcos, Cajamarca.



Estos proyectos buscan además de la valoración y el registro de la biodiversidad y el conocimiento local, la promoción de espacios de interacción y encuentros interculturales que fortalezcan la identidad local y reconozcan la diversidad cultural, pues es fundamental para la conservación de la biodiversidad tender puentes entre las distintas formas del conocimiento, que garanticen la conservación de la agrobiodiversidad y de los conocimientos generados en torno a ella.

Dentro de la microcuenca Shitamalca, los caseríos de Alimarca, Trascorral y Patiñico, están ubicados en la zona de jalca y se caracterizan por presentar condiciones ecológicas, climáticas y medioambientales que favorecen la conservación de gran variabilidad de tubérculos andinos, entre los que destacan oca, olluco, mashua y papa. Existen en la zona agricultores que por años vienen conservando más de 250 variedades de papa nativa, la misma que es utilizada principalmente para la alimentación de la familia y para el intercambio con otros productos, dado que muy pocas de estas variedades tienen aceptación en los mercados convencionales.

Los conocimientos locales desarrollados por las familias conservacionistas sobre el manejo estos cultivos, es muy amplio y diverso y en la medida que estos conocimientos se pierden también se pierden las variedades de papas nativas. Esto ha sido corroborado



por algunos testimonios de las familias conservacionistas, quienes sostienen que en los últimos años han desaparecido algunas variedades por falta de selección de la semilla, y porque también se han perdido muchos de los conocimientos tradicionales en cuanto a la identificación, clasificación, usos y transformación de muchas variedades de papa nativa.

¿Qué se propone BioAndes con este catálogo de papas nativas?

El particular interés del programa BioAndes por editar este catálogo de variedades de papa nativa, es conocer, registrar y difundir las prácticas y saberes campesinos acumulados durante años, lo cual ha permitido a los agricultores no solo conservar estas variedades de papa, sino que además les ha permitido ir dándole valor agregado y valor comercial a las diferentes variedades que conservan en sus chacras. Para lograr esto es indispensable dar relevancia a la diversidad de conocimientos, ya que estos constituyen la base para la conservación y uso sostenido de la biodiversidad. En este sentido, con esta publicación BioAndes intenta hacer una pequeña contribución mostrando las diversas prácticas y técnicas que utilizan los campesinos para la identificación y caracterización de las variedades de papa nativa en la microcuenca Shitamalca.

La campaña de producción de papa en la microcuenca Shitamalca

Siembra de papa

La producción de papa en la microcuenca Shitamalca se desarrolla en dos campañas: la campaña grande, que se inicia con la *chauma* (chacras nuevas) o preparación del terreno entre los meses de febrero a marzo y luego las cruzas y revueltas (arado del campo, que se hace de 6 a 7 veces), y la siembra, entre los meses de mayo a junio. La campaña chica cuya siembra se realiza entre los meses de noviembre a diciembre. Muchas veces se planifica una tercera campaña bajo riego entre los meses de abril a mayo, con la finalidad de contrarrestar los factores climáticos adversos que afronta este cultivo como las heladas (meses de julio – agosto y noviembre – diciembre) o la presencia de ranchara (meses de octubre – noviembre y febrero – marzo).

Cosecha

Generalmente cuando se trata de la cosecha de papas nativas es una actividad familiar, sobre todo porque el agricultor conservacionista reconoce el valor de sus papas y por lo tanto considera que es una actividad que requiere bastante cuidado. Por lo general se emplea como herramienta el *asho* con la finalidad de no lastimar el tubérculo, además de evitar que los “sacadores o los peones” se lleven sus semillas, muchas de las cuales son exclusivas en la zona. La participación de toda la familia en la cosecha, selección y almacenamiento de la papa, es lo que permite la transferencia de conocimientos prácticos de padres a hijos. Esta dinámica propia de la cosecha ayuda no solo a comprender el proceso productivo, sino que sobre todo garantiza la conservación de las variedades de papa nativa.

Almacenamiento Papas Nativas

El almacenamiento de las papas nativas se realiza de distinta forma, en distintos momentos y en distintos lugares. Algunos agricultores una vez culminada la cosecha inmediatamente proceden al almacenamiento de la papa en almacenes tipo collona cubiertos con paja o ichu, ubicados a un costado de la chacra o en un espacio de la casa. Otros agricultores prefieren primero realizar la identificación y la clasificación y posteriormente el almacenamiento por separado y de acuerdo al destino final y al uso que se le va a dar a estas papas nativas.



Almacenamiento de papa tipo collona



Caracterización Campesina

Para los agricultores conservadores de variedades de papa nativa caracterizar es identificar, separar y diferenciar unas papas de otras en base a determinadas características propias de la papa o de cada variedad que la hacen diferente a las demás. Estos criterios campesinos de identificación de variedades de papa nativa se refieren a:

- Característica del tallo
- Color de la flor
- Forma del tubérculo y ojos
- Color de la cáscara
- Color de la pulpa

Clasificación Campesina

Para los agricultores conservadores de variedades nativas de papa, clasificar es seleccionar las variedades de papa nativa en base a determinadas características que las hacen mejores a unas sobre otras según uso final y sobre las cuales se desarrollan algunas preferencias tanto productores como consumidores, como son:

- Por el nivel de adaptación: de buena adaptación, de baja adaptación
- Por el nivel de resistencia a plagas y enfermedades: resistentes, poco resistentes.
- Por la precocidad: apuradoras y demoronas.
- Por tamaño y calidad: de primera, segunda, tercera, cuarta y descarte
- Por los usos: para sopas, frituras, sancochar o para transformación.
- Por el destino final: para el mercado, consumo familiar, trueque o intercambio, para semilla.
- Por el color de la piel y la cáscara: amarillas, blancas y negras

En base a estos criterios y parámetros usados por los agricultores conservadores podemos diferenciar tres grupos de papas nativas, tanto por su color de piel y pulpa, como por su sabor y calidad culinaria y el nivel de aceptación y preferencias en el mercado:

Grupo N° 1:

Papas Amarillas o Papas para Sancochado y Papa Seca:

Dentro estas destacan la amarilla, conda o huagalina, limeña, peruanita, chaucha, y huayco. Son conocidas como variedades o papa para el mercado por su alta demanda y su precio estable a nivel local, regional y nacional, son también las papas destinadas para festividades y eventos especiales como los compadrazgos.



Cosecha de papa en el caserío de Patiñico, microcuenca de Shitamalca





1. PERUANITA

Forma del tubérculo:

redondo

Presencia de ojos:

poco ojosa

Color de la cáscara:

rojo con amarillo

Color de la pulpa:

amarillo

Color del tallo y hojas:

verde con marrón, hojas crespas

Color de la flor:

rosado

1



2



2. LIMEÑA

Forma del tubérculo:

redondo alargado

Presencia de ojos:

ojoso

Color de la cáscara:

amarillo suave

Color de la pulpa:

amarillo

Color del tallo, hojas:

amarillento, hojas más o menos

Color de la flor:

blanco

3. CONDA HUAGALINA (amarilla)

Forma del tubérculo:

Presencia de ojos:

Color de la cáscara:

Color de la pulpa:

Color del tallo, hojas:

Color de la flor:

redondo en forma de cono

poco ojosa

rojo con manchas amarillas

amarillo fuerte

verde, hojas ásperas

morada



4. HUEVO DE TORO

Forma del tubérculo:

Presencia de ojos:

Color de la cáscara:

Color de la pulpa:

Color del tallo, hojas:

Color de la flor:

forma de huevo

pocos ojos

anaranjada

amarillo

verde con morado

flor morada



5. CONDA ARENOSA

Forma del tubérculo:

Presencia de ojos:

Color de la cáscara:

Color de la pulpa:

Color del tallo, hojas:

Color de la flor:

achatado y termina en punta

poco ojosa

de dos colores, amarillo y rojo

amarillo

verde con morado

morada



6. CHAUCHA AMARILLA

Forma del tubérculo:

Presencia de ojos:

Color de la cáscara:

Color de la pulpa:

Color del tallo y hojas:

Color de la flor:

alargado

poco ojosa

amarillo crema

amarillo fuerte

verde

morada

7. HUAYRO

Forma del tubérculo:

Presencia de ojos:

Color de cáscara:

Color y forma del tallo:

Color de la flor:

grande y de forma alargada

ojosa

roja y centro amarillo encendido

grande y de color verde

morado



8. AMARILLA DEL CENTRO

Forma del tubérculo:

Presencia de ojos:

Color de la cáscara:

Color de la pula:

Color y forma del tallo:

Color de la flor:

redondo alargado

ojosa

amarillo suave

amarillo

amarillento con hojas más o menos

crepadas y ásperas

blanca



Grupo N° 2:

Papas Blancas o Papas para Sopas y Frituras

En este grupo destacan las variedades chiquibonita, fajeada ojo blanco, renacimiento y peruana. Estas papas son poco comerciales, pero tienen un gran valor para la alimentación familiar. También se destinan al trueque o intercambio con otros productos:



1. CHIQUIBONITA

Forma del tubérculo:

alargado

Presencia de ojos:

pocos ojos

Color de la cáscara:

colorada y amarilla

Color de la pulpa:

blanco

Color del tallo, hojas:

verdes, hojas chashga o asperas

Color de la flor:

morado oscuro

2. PERUANA

Forma del tubérculo:

redonda

Presencia de ojos:

pocos

Color de la cáscara:

amarillo claro y rojo

Color de la pulpa:

blanco crema

Color del tallo, hojas:

verde y crece casi en forma vertical

Color de la flor:

morada



3. FAJEADA

Forma del tubérculo:

plana jovera

Presencia de ojos:

pocos

Color de la cáscara:

jovera (blanco con negro)

Color de la pulpa:

blanca

Color del tallo, hojas:

verde

Color de la flor:

morada



4. CHIMBINA COLORADA

Forma del tubérculo:

Presencia de ojos:

Color de la cáscara:

Color de la pulpa:

Color y forma del tallo, hojas:

Color de la flor:

redonda irregular

ojosa

colorado

blanco cremoso

tallo con brotes gruesos y raíces

largas

morada



5. PERRA

Forma del tubérculo:

Presencia de ojos:

Color de la cáscara:

Color de la pulpa:

Color del tallo, hojas:

Color de la flor:

largo

ojosa áspera

amarillo y rojo

blanco con anillo rojizo

verde, hojas cashgas o ásperas y

redondas

morada

6. CHIMBINA BLANCA

Forma del tubérculo:	redondo
Presencia de ojos:	ojosa
Color de la cáscara:	blanco cremoso
Color de la pulpa:	crema
Color y forma del tallo:	morado con manchas verdes
Color de la flor:	morado



7. MANZANERA BLANCA

Forma del tubérculo:	redondo
Presencia de ojos:	poco ojosas
Color de la cáscara:	blanca
Color de la pulpa:	blanco y cremoso
Color y forma del tallo:	verde
Color de la flor:	morado



8. POROPORA BLANCA

Forma del tubérculo:

Presencia de ojos:

Color de la cáscara:

Color de la pulpa:

Color y forma del tallo:

Color de la flor:

alargada (forma de un poroporo)

poco ojosa

amarilla

blanco

verde con morado, forma no tan recto

morado

8



9



9. RODILLA DE VIEJA

Forma del tubérculo:

Presencia de ojos:

Color de la cáscara:

Color de la pulpa:

Forma del tallo:

Color de la flor:

redondo grande

ojosa

colorada

blanco

grosso

blanco

Grupo N° 3:

Papas Negras o Papas para Sancochado

Son papas de cáscara de color negro, son las más arenosas y básicamente son para autoconsumo debido a que no tienen aceptación en el mercado: Por lo general se consumen en las faenas comunales:



1. CACHO DE BUEY

Forma del tubérculo:

Alargada (forma de un cacho de toro)

Color de la cáscara:

color rojo suave

Presencia de ojos:

poco ojosa

Color de la pulpa:

morado con manchas cremas

Color del tallo, hojas:

verde negruzco

Color de la flor:

color morado



2. SAPA NEGRA

Forma del tubérculo:

redondo

Presencia de ojos:

no muy ojoso

Color de la cáscara:

negra

Color de la pulpa:

blanco con manchas moradas

Color del tallo, hojas:

tallo morado medio echado

Color de la flor:

morado



3. CAMOTERA MORADA

Forma del tubérculo:

redondo

Presencia de ojos:

ojosa

Color de la piel:

color marrón

Color de la pulpa:

negro

Color y forma del tallo:

ancho y de color morada

Color de la flor:

morado

4. CHIMBINA MORADA

Forma del tubérculo:

redonda

Presencia de ojos:

ojosa

Color de la cáscara:

marrón y morado

Color de la pulpa:

morado y blanco

Color del tallo:

verde morado

Color de la flor:

morado



5. PLATANERA:

Forma del tubérculo:

alargado en forma de una mano

Presencia de ojos:

pocos

Color de la cáscara:

negro

Color de la Pulpa:

blanco

Color y forma de tallo y hojas:

verde negrusco, alargado

Color de la flor:

morado



6. LOMBRIZ BLANCA

Forma del tubérculo:

alargado y enroscado

Presencia de ojos:

pocos

Color de la cáscara:

blanco

Color de la pulpa:

blanco

Color del tallo:

verde morado

Color de la flor:

blanca



7. PIÑA COLORADA

Forma del tubérculo:

redondo ligeramente alargado

Presencia de ojos:

ojosa

Color de la cáscara:

roja

Color de la pulpa:

blanco

Color del tallo:

verde morado

Color de la flor:

blanca



Fotografías:

Napoleon Machuca Vilchez
Napoleon Torres Díaz
Alberto Carrera Quiroz

Los proyectos “Fortalecimiento de capacidades de las familias conservacionistas de la Microcuenca Shitamalca para la gestión integral, manejo sustentable y conservación de la agrobiodiversidad” y “Apoyo a la transformación y comercialización de productos de la biodiversidad con potencial de mercado” son ejecutados en el marco del Programa Regional BioAndes por el Centro IDEAS.

El Programa Regional BioAndes es financiado por la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE), y tiene por finalidad fortalecer la gestión sostenible de la biodiversidad de la región Andina a través de la valoración económica, sociocultural y política de la biodiversidad; teniendo como base las estrategias de vida y el diálogo de saberes. En el Perú es representado y coordinado por la Asociación ETC Andes.

CENTRO
ideas

Programa Cajamarca

ETC
ANDES



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Agencia Suiza para el Desarrollo
y la Cooperación COSUDE**

Jr. Inclán 481, San Marcos
Cajamarca - Perú
Tel / Fax (076) 55-8091
ideassm@ideas.org.pe

Juan Bielovucic 1391
Lima 14, Perú
T (51)(1) 441 554

Con el apoyo de la
Agencia Suiza para el
Desarrollo
y la Cooperación