



Fundación para la
Innovación Agraria



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FICHA INICIATIVAS FIA

NOMBRE DE INICIATIVA

Recuperación y masificación de la producción del tomate "Poncho Negro": un patrimonio agrario ancestral de la Región de Arica y Parinacota, una alternativa productiva y de adaptación al cambio climático

Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2017-0674
Ejecutor	Universidad de Tarapacá
Empresa / Persona beneficiaria	Comunidad Indígena Chika Chapisca, Javier Emilio Choque Choque
Fecha de inicio	29-12-2017
Fecha de término	30-09-2019
Costo total	\$ 97.689.998
Aporte FIA	\$ 57.419.998
Aporte contraparte	\$ 40.270.000
Región de ejecución	Arica y Parinacota
Región de impacto	Arica y Parinacota
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Hortalizas y tubérculos
Rubro/s	Hortalizas de fruto

RESCATE PATRIMONIAL

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

ARICA Y PARINACOTA

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Ñuble
- Biobío
- La Araucanía
- Los Ríos
- Los Lagos
- Aisen del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2017

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2017-0674



fia@fia.cl

www.fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



NOMBRE DE INICIATIVA

Recuperación y masificación de la producción del tomate “Poncho Negro”: un patrimonio agrario ancestral de la Región de Arica y Parinacota, una alternativa productiva y de adaptación al cambio climático

Objetivo general

Generar una alternativa productiva para el valle de Lluta mediante la masificación y revalorización del consumo de tomate “Poncho Negro”.

Objetivos específicos

- 1 Proporcionar material vegetal (semillas) para la masificación del cultivo de tomate ‘Poncho Negro’ en el valle de Lluta.
- 2 Generar un protocolo de manejo agronómico incorporando el uso de buenas prácticas en el cultivo de tomate ‘Poncho Negro’ en el valle de Lluta.
- 3 Revalorar y buscar alternativas de producción y consumo para un producto con valor territorial de la Región de Arica y Parinacota.

Resumen

El cultivo del tomate “Poncho Negro” tuvo un desarrollo promisorio hace más de 50 años atrás, no obstante, su corta vida post-cosecha derivó en su reemplazo por variedades híbridas, causando la desaparición de su semilla. Realizadas una serie de investigaciones, nace la necesidad de masificar su cultivo considerando la existencia actual de nichos gourmet que buscan productos diferenciados en características organolépticas-nutricionales y con un componente adicional: el valor territorial. A esto se suma la oportunidad que podría tener gracias a la alta demanda de tomate fresco a nivel nacional, siendo la hortaliza de mayor consumo e importancia económica, con rendimiento de 113 t ha⁻¹ en la Región de Arica y Parinacota, valores que superan la media nacional de 71 t ha⁻¹ (INE, 2010).

Esta propuesta busca rescatar este tomate, con características únicas y de sabor diferente, realizando la multiplicación y distribución de sus semillas entre los agricultores del valle de Lluta, junto con la entrega de un paquete tecnológico para su manejo agronómico. Paralelamente, se buscará entregar información respecto a posibles consumidores, la caracterización del producto y la factibilidad de diversificación del cultivo mediante el uso de porta-injertos tolerantes a condiciones de alta salinidad. Se busca generar material vegetal (semillas) para la masificación del cultivo, abriendo una oportunidad de negocios para la pequeña agricultura del valle de Lluta, con la revalorización de un producto perdido y traído nuevamente al mercado.

Por otra parte, se considera que la existencia del desarrollo del cultivo en el valle (hoy en día inexistente), permitirá a corto plazo poder estructurar los antecedentes técnicos y legales para la solicitud de la protección de este germoplasma, mediante la solicitud de su indicación geográfica, y con esto resguardar, potenciar y dar aún mayor valor a un producto perdido, como ha ocurrido con casos similares (tomate “limachino”, rosado, de Peumo, etc.), donde se ha observado cómo productos consumidos antiguamente vuelven a estar presentes para su consumo, gracias a su rescate y valorización.