

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Valorización de variedades de papa cultivada por las comunidades del Área de Desarrollo Indígena Atacama La Grande.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2014-0281
Ejecutor	Universidad de Antofagasta
Empresa/Persona beneficiaria	Asociación Indígena Consejo de Pueblos Atacameños
Fecha de inicio	28-12-2014
Fecha de término	27-12-2016
Costo total	\$ 80.561.225
Aporte FIA	\$ 59.897.225
Aporte contraparte	\$ 20.664.000
Región de ejecución	II
Región de impacto	II
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Hortalizas y tubérculos
Rubro/s	Tubérculos

→REGIÓN DE EJECUCIÓN

ANTOFAGASTA

→REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

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

→AÑO DE ADJUDICACIÓN

2014

→CÓDIGO DE INICIATIVA

PYT-2014-0281

Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

**Nombre de iniciativa**

Valorización de variedades de papa cultivada por las comunidades del Área de Desarrollo Indígena Atacama La Grande.

**Objetivo general**

Establecer una unidad para el estudio, valorización y protección intelectual de la papa, sus productos y metodologías de producción, en comunidades atacameñas de Antofagasta, a través de la caracterización técnica, la evaluación económica, y la implementación del cultivo *in vitro* y en campo para la preservación del germoplasma y sanidad de las semillas.

Objetivos específicos

- 1 Establecer una unidad de coordinación de carácter público-privado para el estudio y valorización de la papa en comunidades atacameñas de Antofagasta, con planes de funcionamiento durante la realización del proyecto y posterior a él, para asegurar sustentabilidad en el tiempo.
- 2 Caracterizar tres variedades de papas atacameñas desde el punto de vista técnico (etnobotánico, proximal-funcional, molecular y agronómico).
- 3 Mejorar el rendimiento y calidad de los cultivos locales implementando el cultivo *in vitro*, las buenas prácticas agrícolas (BPA), y realizar una evaluación económica.
- 4 Valorizar la papa atacameña mediante mejoras en su comercialización, a través del diseño de imagen para los productos, difusión y actividades de protección intelectual de los resultados derivados de este proyecto.

Resumen

Los pueblos atacameños históricamente han cultivado distintas variedades de papa (*Solanum tuberosum*) adaptadas a sus territorios, mediante técnicas ancestrales de cultivo, para obtener este tubérculo de alto valor nutritivo y usarlo en distintas preparaciones culinarias y ceremonias tradicionales.

Durante el año 2011 en la Universidad de Antofagasta se realizó un estudio de hortalizas cultivadas en el interior de la Región de Antofagasta, que levantó información sobre la composición nutricional de una variedad de papas de color morado y se determinó que contienen una alta concentración de antocianinas. Una de las recomendaciones del estudio señala que es fundamental aumentar la producción agrícola de esta especie, ya que su oferta es limitada para la generación de productos procesados que incrementen su valor agregado, así como para su almacenamiento para venta a lo largo del año.

La variedad de papa morada no es la única con tradición en estas comunidades, ya que existen otras comúnmente llamadas "blanca" y "chúcara" que no han sido estudiadas en detalle. Los principales productores son las comunidades de Socaire y Talabre, quienes comercializan el producto fresco en ferias y restaurantes locales con bajo valor agregado.

El cultivo actualmente se realiza en suelos limitados en nutrientes, con desarrollo agroindustrial escaso y con presencia de patógenos que provocan pérdidas en productividad y calidad. Los agricultores producen sus propias semillas, con bajo manejo de sanidad, lo que ha aumentado el desarrollo de patógenos, entre ellos nemátodos.

Mediante las actividades del presente proyecto se podrá mejorar la valorización de las papas del altiplano como producto tradicional, lo cual redundará en un mejoramiento del precio de venta en el mercado; adicionalmente se preservará este recurso para las futuras generaciones.