



FORMULARIO INFORME TECNICO

GIRAS DE INNOVACIÓN 2014

Nombre de la gira de innovación
Gira Técnica de captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y Experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesina, Lima Perú.
Código FIA
GIT-2014-0436
Fecha de realización de la gira
04 al 12 de enero de 2015
Ejecutor
Cooperativa Campesina de Productores de Papa Nativa de Chiloé.
Coordinador
Ximena Gallegos Provoste
País (es) visitado (s)
Perú
Firma del coordinador



Instrucciones:

- La información presentada en el informe técnico debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero, y ser totalmente consistente con ella
- El informe técnico debe incluir información en todas sus secciones, incluidos los anexos
- Los informes deben ser presentados en versión digital y en papel (dos copias), en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado entre el ejecutor y FIA



1. Identificación de los participantes de la gira de innovación

Nombre y apellido	Entidad donde trabaja	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1 Ximena Gallegos Provoste	Servicio de Asesoría Técnica	Médico Veterinario			
2 Carmen Carrasco Madrid	Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP)	Ing. Agrónoma			
3 Paula Andrea Delgado Garay	Ilustre Municipalidad de Castro Prodesal Modulo III	Ing. Agrícola			
4 Henry Bórquez Barrientos	Corporación Municipal de Educación y Salud de Castro. Canal RTV	Comunicador			
5 María Calisto Muñoz	Particular	Agricultora			
6 Rosario Muñoz	Particular	Agricultora			
7 Jimena Calisto Muñoz	Particular	Agricultora			
8 Mónica Calisto Muñoz	Particular	Agricultora			
9 Marianela Pérez Oyarzo	Particular	Agricultora			
10 María Calderón Calderón	Particular	Agricultora			
11 Nancy Alvarado Mansilla	Colegio Raíces de Lemuy	Profesora			
12 Rosa Mireya Caucaman Godoy	Particular	Agricultora			
13 Claudia Jara Oyarzo	Particular	Agricultora			
14 María Isabel Paillan Vargas	Particular	Agricultora			
15 Yolanda Millapichun Vera	Particular	Agricultora			

2. Itinerario realizado en la gira de innovación

Entidad (institución/empresa/ productor)	Ciudad y país	Describe las actividades realizadas	Nombre y cargo de la persona con quien se realizó la actividad en la entidad visitada	Temática tratada en la actividad	Fecha (día/mes/año)
CORPAPA	Lima. Perú	Visita a restaurant que componen la alianza	Edilberto Soto Tenorio. Presidente CORPAPA	<p>Conocer la experiencia de la alianza cocinero productor en torno al negocio papa nativa</p> <p>Visita a restaurant de Lima:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Punta Sal 2.- Puerto Escondido 3.- Mandarin <p>El objetivo de las visitas fue:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la carta de productos a base de papa andina 2. Descripción de los platos gourmet por parte de los chef de los locales visitados 3. Degustación de sabores, visualización de platos gourmet y platos tradicionales de la cultura peruana 4. Utilización eficiente y estratégica de papas nativas andina en presentaciones gastronómicas 	05/01/2015
Centro Internacional de la Papa	Lima. Perú	Visita a distintas unidades del CIP	Flor Rodríguez. Filogenetista. Programa Global de Recursos Genéticos	<p>Exposición 1 : Monitoreo de diversidad de papa sistemático y a largo plazo, participación de agricultores como custodios, gobiernos y organizaciones indígenas</p> <p>Presentación de mercados saludables para pequeños productores</p> <p>Participación de agricultores,</p>	06/01/2015

				<p>gobiernos y organizaciones indígenas como custodios</p> <p>Exposición 2:</p> <p>Experiencia de conservación en laboratorio de semillas y tubérculos a través de banco de germoplasma</p> <p>Exposición 3:</p> <p>Métodos de multiplicación de minitubérculos y limpieza de material en laboratorio y sistemas al alcance de pequeños productores agrícolas</p> <p>Exposición 4:</p> <p>Unidad de sanidad y cuarentena</p> <p>Métodos de diagnóstico viral de tubérculos de papas, banco de germoplasma de papa, técnicas para la eliminación de virus, programa producción de semillas, transplante de plántulas</p> <p>Exposición 5:</p> <p>Difusión de experiencias de aprendizaje y transferencias de conocimientos de adultos y niños</p> <p>Boletín participativo</p> <p>Mercados saludables de papas nativas</p> <p>Folletería y Posters informativos</p> <p>Trabajo con material audiovisual y curriculum participativo a nivel escolar</p> <p>Talleres de trabajo en transferencia de conocimientos técnicos profesor-alumno-</p>
--	--	--	--	--

				agente externo	
Centro Internacional de la Papa	Huancayo. Perú		Víctor Otazú. Jefe de Unidad de Apoyo a la Investigación	<p>Investigación como herramienta</p> <p>Mantenimiento de banco de germoplasma</p> <p>Mejoramiento genético del tizón tardío y enfermedades virales</p> <p>Utilización de minerales en la producción de papas</p> <p>Multiplicaciones de tubérculos; convencional, hidroponía, aeroponía</p> <p>Manejo integral de plagas</p> <p>Trabajo in situ</p> <p>Visita a predio experimental</p> <p>Cultivos de papa nativa andina</p> <p>Jardín de variedades de papas nativas andinas</p> <p>Jardín de variedades de papas nativas de Chile, donadas por profesor Andrés Contreras (QEPD)</p>	07/01/2015
INIA	Huancayo. Perú		Noemí Zúñiga López. EEA Santa Ana Huancayo.	<p>Producciones de papas nativas sobre los 4400 msnm</p> <p>Trabajo con escuelas en ferias de biodiversidad</p> <p>Núcleo de conservacionistas con fondos holandeses</p> <p>Visita a laboratorio de semillas y limpieza de material al alcance del pequeño productor</p> <p>Actividad in situ</p> <p>Manejo ecológico preventivo de</p>	07/01/2015

				<p>Tizón o Roncha</p> <p>Manejo cultural del cultivo</p> <p>Cooperativismo y producción de parcelas comunitarias</p>	
Grupo Yanapai	Huancayo. Perú		María Mayer de Scurrah. Coordinadora de Proyectos y Directora	<p>Exposición</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zonas de biodiversidad 2. Nutrición de agricultores 3. Compensación del valor social en la pequeña agricultura 4. Trabajo en tierras colectivas de las comunidades v/s trabajo individual 5. Agricultura sana y agricultura orgánica 6. Agrobiodiversidad y seguridad alimentaria 7. Trabajos culturales tradicionales en comunidades de alturas <p>Mesa Redonda</p> <p>Experiencias en Chile y en Perú en temas de conservacionismo, biodiversidad, cooperativismo y pequeña agricultura al alero de instituciones gubernamentales y con fondos extranjeros</p>	07/01/2015
CORPAPA	Ayacucho. Perú		Edilberto Soto Tenorio.	<p>Visita a terreno</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Visita a productores 	08/01/2015



			Presidente CORPAPA y Agricultor	<p>de papas nativas andinas por sobre los 3800 msnm</p> <p>2. Experiencia de comercialización de productores de papas nativas andinas</p> <p>3. Visita a restaurant de la alianza cocinero-campesino de CORPAPA</p>	
NFOTUR	Lima. Perú		Nicolai Stakeff. Docente CENFOTUR y Chef	<p>Visita guiada a dependencias del establecimiento educacional; sala de procesos, bodegas y talleres de manipulación de alimentos</p> <p>Delegación participa de una clase para alumnos del establecimiento</p>	09/01/2015
CAPAC Perú	Lima. Perú		Oscar Delgado Araoz. Gerente Técnico	<p>Exposición del gerente técnico de la experiencia de Capac Perú con productores de papas nativas andinas</p> <p>Exposición de experiencia de ventas de Allyn Papa; en Wong y Metro.</p> <p>Exposición de experiencia de papas nativas em plaza Veá y Vivanda 2010-2011</p> <p>Exposición de experiencia Mistura 2011</p> <p>Uso de papas nativas em restaurant y gourmet</p> <p>Parque de papas nativas em Cuzco</p>	09/01/2015
Mercado Mayorista Santa Anita y Mercado Minorista de Surtillo	Lima. Perú		Antonio Gallardo Egoavil. Presidente Confederación Nacional de Empresarios Agrarios del Perú (CONEMAP)	<p>Visita a Guiada a Mercado mayorista Santa Anita</p> <p>Reunión con el administrador</p>	10/01/2015



				<p>del mercado y se visitan dependencias de la administración</p> <p>Visita guiada a puestos dentro del mercado mayorista</p> <p>Visita guiada a comercializadores de papas nativas y mesa redonda con ellos</p> <p>Visita Guiada a Mercado Minorista</p> <p>Conocer la experiencia de intermediarios y productores agrícolas del Perú</p>
--	--	--	--	---

Indicar si hubo cambios respecto al itinerario original

No. La gira se cumplió a cabalidad y superando las expectativas establecidas en un comienzo.

Cabe hacer notar que la delegación fue capaz de adaptarse a las ofertas de visitas, duración de las exposiciones y desarrollo de las visitas in situ; destacando que al término de cada día nos excedimos en los tiempos de desarrollo de las actividades logrando así sobrepasar las expectativas individuales

Con respecto a los traslados por la carretera hacia Huancayo y Ayacucho resulto ser mayor a lo programado desde Chile; por tanto en los viajes (Lima-Huancayo/Huancayo-Ayacucho/ Ayacucho-Lima) la delegación sacrificó horas de descanso en el hotel viajando extraordinariamente en el bus arrendado por la coordinación de la gira

3. Indicar el problema y/o oportunidad planteado inicialmente en la propuesta

- a) Productores de papas nativas que forman parte de la cooperativa, como proveedores y/o socios, han aumentado sus producciones individuales pero han sido incapaces de establecer una presencia relevante en el mercado local y nacional en forma asociativa a través de la Cooperativa Campesina de Productores de Papa Nativa. Con esta gira se pretende visitar experiencias de organizaciones del Perú que trabajan en comunidad tanto a nivel productivo como comercial.
 - b) El producto presentado a mercado es a nivel primario; a través de la gira se pretende que los productores sean capaces de ampliar su criterio de abordaje del mercado actual, adoptando nuevas estrategias y productos que sean de interés para el consumidor.
 - c) Actualmente las experiencias de guardadores de papas nativas son individuales y no tienen un espacio de intercambio de experiencias con actores que puedan potenciar su trabajo actual, permitiendo crecer y adoptar herramientas, que permitan que esta noble actividad se mantenga y mejore en el tiempo.
- En la actualidad es muy difícil recibir apoyo económico para trabajar y mantener experiencias in situ de papas nativas, ya que por ser una actividad de resguardo del patrimonio resulta ser una actividad sin fines de lucro que sólo genera gastos para quienes realizan esta labor. Es por esto que sería interesante poder conocer algunas estrategias que han utilizado en el Perú para mantener estas áreas de protección del material genético mundial.

4. Indicar el objetivo de la gira de innovación



Captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa de Lima – Huancayo y experiencias exitosas a nivel rural en el marco de multiplicación y preservación de la papa nativa andina en los departamentos de Lima y Ayacucho. Así como visitar experiencias de comercialización y cadenas de valor para la papa nativa que puedan replicarse en Chiloé.

5. Describa clara y detalladamente la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

- 1.- Aplicación de tecnologías de multiplicación y limpieza de material genético al alcance de los pequeños productores a bajo costo
- 2.- Medios de transferencia tecnológica participativas para niños y adultos
- 3.- Medidas ecológicas de control del tizón tardío

6. Indique la factibilidad de implementar en el país la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

- 1.- Es posible implementarlo debido a que el INIA maneja y realiza estos conceptos a nivel de los medianos y grandes agricultores
- 2.- Es factible adaptando las herramientas de transferencia actual en el marco de la preservación y rescate a nivel escolar
- 3.- Implementar unidades demostrativas de estas iniciativas adaptándolas y cuantificándolas a la realidad de pequeños productores de la provincia de Chiloé

7. Indique y describa los contactos generados en el marco de la realización de la gira de innovación

Nombre del contacto	Institución a la que pertenece	Descripción de su trabajo en la institución	Teléfono	Correo electrónico	Dirección
Car Delgado Arazo	CAPAC Perú	Gerente Técnico			
Aida Rojas Silva	Gran Mercado Mayorista de Lima. Santa Anita	Comerciante Mayorista de Tubérculos			
Jesús Ludeña G	Restaurant Puerto	Dueño			



	Condido				
María Mayer de Scurrah	Grupo Yanapai	Directora Grupo Yanapai			
René Gómez	CIP	Curador Senior. Unidad del Banco de Germoplasma			
Flor Rodríguez	CIP	Filogenetista. Programa Global de Recursos Genéticos			
Véronique Durroxpardida	CIP	Jefe adjunto. Depto. de Comunicaciones			
Víctor Otazú	CIP	Jefe de Unidad de Apoyo a la Investigación			
Antonio Gallardo Egoavil	Confederación Nacional de Empresarios Agrarios del Perú (CONEMAP)	Presidente			
Nicolai Stakeff	CENFOTUR	Docente y Chef			
Edilberto Soto Tenorio	CORPAPA	Presidente y Agricultor			
Noemí Zúñiga López.	INIA	Responsable programa mejoramiento genético del programa nacional de investigación en papa.			

8. Indique posibles ideas de proyectos de innovación que surgieron de la realización de la gira

1.- Jornadas de Divulgación: Seminario provincial de conocimiento y reconocimiento de los actores locales en torno a la papa nativa



- 2.- Programa de fortalecimiento a la organización Cooperativa Campesina de Papas Nativas de Chiloé
- 3.- Implementación de Mesa de trabajo provincial de los productores de papas nativas para establecer la priorización de sus requerimientos para despegar en la producción de papas nativas
- 4.- Potenciar el desarrollo gastronómico en torno a la papa nativa producida en Chiloé por productores chilotes
- 5.- Potenciar los jardines de variedades de papas nativas en el predio de la Sra Rosario Muños y la Escuela Raíces de Lemuy
- 6.- Identificar bancos genéticos de germoplasma que existen en Chile en torno a la papa nativa; INIA, Universidad Austral de Chile, SAG y otros
- 7.- Trabajar, potenciar y ver la factibilidad de desarrollar una alianza cocinero campesino en Chiloé
- 8.- Jornadas de capacitación a cocineros y Chef de restaurant de Chiloé

9. Resultados obtenidos

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
<p>A través del conocimiento de las experiencias de la cadena agro-gastronómica en base a las papas nativas peruanas el grupo deberá ser capaz de identificar puntos críticos del proceso en Chile; que puedan abordarse, a través de acciones de réplica de las experiencias peruanas al regreso a nuestro país.</p>	<p>Se realizan las siguientes actividades que respaldan este resultado;</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.- Reunión N°1 de evaluación, Lima Enero 2015 2.- Reunión N°2 de evaluación en Chiloé, Puqueldón Enero 2015 3.- Participación en gran Curanto Raíces de Lemuy, Puqueldón Enero 2015 4.- Participación en Festival Costumbrista de Castro, Castro Febrero 2015 5.- Actividad de divulgación y cierre de la Gira, Castro Febrero 2015 6.- Participación en Expo Mundo Rural de Frutillar, febrero 2015 7.- Día de Campo Papas Nativas, INIA Remehue, marzo 2015 7.- Participación en Feria Ñam Santiago, Abril 2015
<p>Por medio de la visita a restaurantes que forman parte de la "Manza Cocinero Campesino", que compran papas nativas peruanas, se evaluará lo positivo de crear territorios, de preferencia con sello de origen, que complementen el ciclo productivo total, del suelo a la mesa.</p>	<p>Se establece una comisión de trabajo compuesta por Cármen Carrasco Madrid, Paula Delgado Garay y Ximena Gallegos Provoste para proponer una dinámica de trabajo en el marco de la mesa de coordinación y potenciación de la organización de productores de papas nativas</p>
<p>Las visitas al Centro Internacional de la Papa, Lima y Huancayo y al INIA Huancayo la delegación pretende adoptar y adaptar medidas de resguardo técnico y protección del</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1.- Se ha recabado información por parte de la comisión de trabajo con el fin de poder realizar reuniones de cooperación y trabajo concreto con INIA en el marco de la conservación de las variedades de papas nativas existentes en Chiloé y/o implementación de un banco de germoplasma único, Febrero/Marzo 2015 2.- Reunión de levantamiento de la información en INIA Butalcura, Castro Enero



material genético aplicable a la realidad chilena.	2015 3.- La comisión asiste a día de campo en el marco de las papas nativas en INIA REMEHUE, Marzo 2015
De las visitas a los microcentros de diversidad genética y colaboración con el CIP se desea establecer nexos de trabajo y lograr que se reconozcan y validen su experiencia.	Se crean lazos de coordinación y se trabaja actualmente en función a lograr un convenio de cooperación de las entidades participantes de la gira y el CIP
5.- A través de las visitas de campo a las montañas donde se producen las papas nativas Peruanas en Ayacucho, se quiere reconocer el proceso primario como base del negocio	Se comparó el sistema productivo que se desarrolla en Perú con el de las productoras en Chiloé haciendo hincapié en: 1.- Procesos productivos 2.- Control de plagas y enfermedades 3.- Presentación del producto en mercados minoristas y mayoristas, supermercados y restaurant 4.- Apoyos gubernamentales a los pequeños productores en Chile

10. Actividades de difusión de la gira de innovación

Fecha (día/mes/año)	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	Nº de participantes
30/12/2014	Punto de Prensa	Medios de Comunicación y Personas de Chiloé	x
31/12/2012	Nota de Prensa (Radio Chiloé)	Personas de Chiloé y otras	x
01/01/2015	Nota de Prensa (www.soychiloé.cl)	Personas de Chiloé y otras	x
02/01/2015	Nota de Prensa (Diario La Estrella de Chiloé)	Personas de Chiloé y otras	x

--	--	--	--

11. Indique cualquier inconveniente que se haya presentado en el marco de la realización de la gira de innovación

De acuerdo a la programación inicial al momento de la postulación fue necesario, una vez aprobada la gira, realizar algunos acomodados producto que la coordinación a distancia dificulta la operatoria real al momento de realizar los compromisos de visitas

Referente a los tiempos y la comunicación de la coordinación y el FIA, muchas veces se pierde mucho tiempo en finiquitar los procesos.

Por último y no menos importante, la revisión de la rendición de gastos es muy lenta



ANEXOS

- 1) Anexo 1: Documentos técnicos recopilados en la gira de innovación
 1. **Zonas agroecológicas de la Sierra central del Perú donde se cultiva Papas Nativas**
Ph D. L. Noemí Zúñiga López y Ms. C. Juana J. Rojas Clemente
Junio 2011
Instituto Nacional de Innovación Agraria
 2. **Delicias con papas nativas**
Papa Nativa, Papa Peruana, Alimento del Perú para el Mundo
Luz Noemí Zúñiga López, Rosa Quispe de Haan y Diana Victoria Casas Rivera
2011
Instituto Nacional de Innovación Agraria
 3. **Chirapaq ñan**
Boletín N°1
Junio 2013
Centro Internacional Papa
 4. **Chirapaq ñan**
Boletín N°4
Octubre 2013
Centro Internacional Papa
 5. **Catálogo de nuevas variedades de papa: Sabores y colores para el gusto peruano**
2012
Steef de Haan y Carolina Bustos
Centro Internacional Papa / Instituto Nacional de Innovación Agraria
 6. **Perú País de las Papas**
Consortio Papas Andinas del Perú
CORPAPA
 7. **Centro Internacional de la Papa**
Carpeta preparada para la visita de la delegación; Banco de germoplasma del CIP, Hechos y Cifras sobre papas, ¿Por qué son importantes las papas?, Datos y cifras sobre el camote y Folleto del CIP
Enero 2015
Centro Internacional Papa LIMA
 8. **Material de divulgación: Chirapaq Ñan, La Ruta del Arcoiris**
Centro Internacional Papa LIMA
 9. **Almacenes rústicos de luz difusa para guardar semilla de calidad de papa**
2014
Instituto Nacional de Innovación Agraria
 10. **Poster: Formando Asociación de Agricultores Custodios de Papa para lograr bienestar**
Sociedad Peruana de Derecho Ambiental
Centro Internacional Papa
Instituto Nacional de Innovación Agraria
Grupo Yapanai
 11. **Caja promocional de Papas Nativas**
CORPAPA
 12. **Almacenamiento Rústico de papa semilla**
2012
Instituto Nacional de Innovación Agraria
 13. **Almacenamiento y Multiplicación de papa – semilla utilizando brotes de calidad**
2014
Instituto Nacional de Innovación Agraria



**14. Almacenamiento y Multiplicación de semill de papa, a través de brotes de calidad
2011**

Instituto Nacional de Innovación Agraria

- 2) Anexo 2: Material audiovisual recopilado en la gira de innovación
- 3) Anexo 3: Lista de participantes de la actividad de difusión, indicando nombre, apellido, entidad donde trabaja, teléfono, correo electrónico y dirección
- 4) Anexo 4: Material entregado en las actividades de difusión

1

Zonas agroecológicas
de la sierra central del Perú
donde se cultiva

Dapas Nativas

Linea Base



Ph.D. L. Noemí Zúñiga López
Ms. C. Juana J. Rojas Clemente

2

inia



Delicias con papas nativas

Papa Nativa...

Papa Peruana...

Alimento del Perú para el Mundo

Luz Noemí Zúñiga López, Rosa Quispe de De Haan y Diana Victoria Casas Rivera



Sección 1 - Que hemos logrado desde mayo

● **Fundación de la Asociación de Guardianes de la Papa Nativa del Centro del Perú (AGUAPAN)**



Después de un exhaustivo proceso de preselección de tres meses, el 10 de julio se fundó en Huancayo la Asociación de Guardianes de Papa Nativa del Centro del Perú (AGUAPAN) con 43 socios pertenecientes a igual número de comunidades campesinas de cinco departamentos. Los socios son pequeños agricultores custodios reconocidos en su comunidad que mantienen entre 50 y 500 variedades por familia. Posteriormente el 19 de julio se realizó la reunión de elección de la Junta Directiva. Este evento se llevó a cabo en la ciudad de Huancayo. Esta iniciativa es apoyada por la empresa holandesa HZPC en el marco de su política de responsabilidad social corporativa. En la ceremonia de constitución participó el Instituto de Innovación Agraria (INIA), la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental (SPDA), el grupo Yanapai y el CIP.



● **Día de Campo: Intercambio de Experiencias en Conservación de Papas Nativas: Problemas y Retos frente al Cambio Climático**

El 12 de agosto en la plaza principal de Pucará - Pucará, Píedra Blanca, se realizó un Día de Campo con participación de representantes de 10 comunidades guardianas de papa nativa de las zonas de Huancavelica y Junín, autoridades locales, investigadores y otros. Se contó con 5 estaciones papa. Realidad fue intercambio de experiencias en los siguientes temas: mapeo participativo y material educativo, documentación y caracterización de papa nativa; políticas de promoción para la conservación de papa nativa; conservación de papa nativa a nivel local; e importancia de la papa nativa en la alimentación.



● **Feria de Tambobamba**

Contribución de: Domingo Begazo



Una gran diversidad de cultivos de Apurímac, especialmente papa fueron exhibidos y compitieron en la Feria de Tambobamba, realizada del 23 al 25 de agosto, con los auspicios de la Municipalidad Provincial de Cotabamba, el Ministerio de Agricultura (Agro-Rural) y el CADEP - José María Arguedas.



El 10 de junio se funda la Asociación de Guardianes de Papa Nativa del Centro del Perú (AGUAPAN)

¿Qué hemos logrado desde mayo?

● **Fundación de la Asociación de Guardianes de la Papa Nativa del Centro del Perú (AGUAPAN)**



Después de un exhaustivo proceso de preselección de tres meses, el 10 de junio se fundó en Huancayo la Asociación de Guardianes de Papa Nativa del Centro del Perú (AGUAPAN) con 43 socios pertenecientes a igual número de comunidades campesinas de cinco departamentos. Los socios son pequeños agricultores custodios reconocidos en su comunidad que mantienen entre 50 y 500 variedades por familia. Posteriormente el 10 de julio se realizó la reunión de elección de la Junta Directiva. Este evento se llevó a cabo en la ciudad de Huancayo. Esta iniciativa es apoyada por la empresa holandesa HZPC en el marco de su política de responsabilidad social corporativa. En la ceremonia de constitución participó el Instituto de Innovación Agraria (INIA), la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental (SPDA), el grupo Yanapa y el CIP.

● **Día de Campo Intercambio de Experiencias en Conservación de Papas Nativas, Problemas y Retos frente al Cambio Climático**

El 19 de agosto en la plaza principal de Puntarenas - Paucará, Huancavelica, se realizó un Día de Campo con participación de representantes de 10 comunidades guardianas de papa nativa de las zonas de Huancavelica y Junín, autoridades locales, investigadores y otros. Se contó con 34 estaciones cuya finalidad fue intercambiar experiencias en los siguientes temas: mapeo participativo y material educativo, documentación y caracterización de papa nativa, políticas de promoción para la conservación de papa nativa, conservación de papa nativa a nivel local, e importancia de la papa nativa en la alimentación.



● **Feria de Tambobamba**

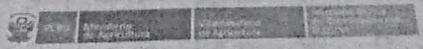
Contribución de: Domingo Begazo

Una gran diversidad de cultivos de Apurímac, especialmente papa fueron exhibidos y competieron en la Feria de Tambobamba, realizada del 23 al 25 de agosto, con los auspicios de la Municipalidad Provincial de Cotabamba, el Ministerio de Agricultura (Agro-Rural) y el CADEP - José María Arguedas.



5

Catálogo de
nuevas variedades
de papa:



6



Plaza María Parado de Bellido N° 138 - Ayacucho - Perú
Calle Cipréses 198 - San Juan de Luna
Contactos : 01-913247900 RPM *007892
Correo: ajayacucho@hotmail.com web: www.papasandinas.com

Promueve:

**coro
papa**

COORDINADORA RURAL
DE LA PAPA
DEL PERÚ

7



Centro Internacional de la Papa INTERNATIONAL POTATO CENTER

8



LA RUTA DEL APOCUMIL
CHIRAPAQ NAN

La iniciativa turística 'Ruta del Apocumil' es una red de mercados de alta diversidad de productos agrícolas, artesanales y turísticos que se encuentran en las y sus zonas de cultivo, campo y en su entorno natural (bosque).



9

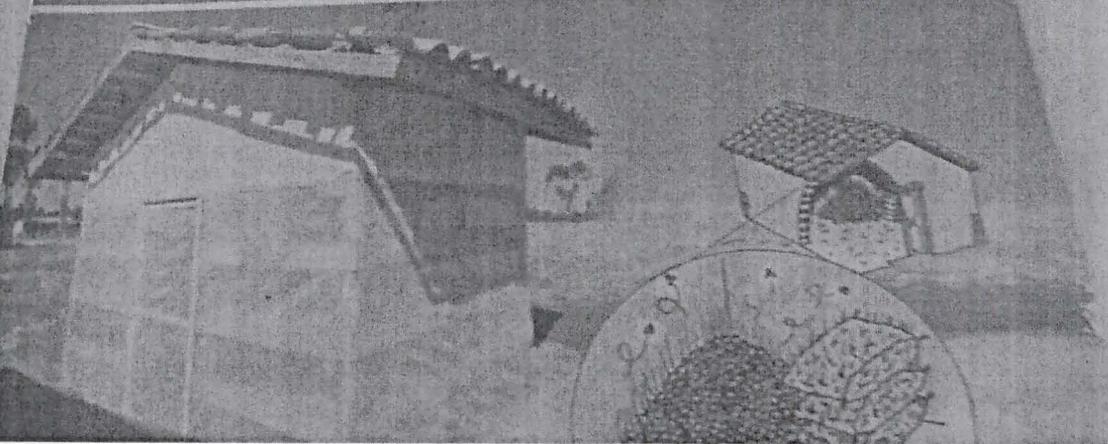
MI
NA
CRI

INSTITUTO NACIONAL
DE INVESTIGACIONES
AGROPECUARIAS Y PESQUERAS

inia



ALMACENES RÚSTICOS DE LUZ DIFUSA
PARA GUARDAR SEMILLA DE CALIDAD
DE PAPA



FORMANDO UNA ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES FORTALECIENDO LA PAPA PARA LOGRAR BIENESTAR

El mundo necesita papa y el mundo entero se beneficia y disfruta de la papa.

Conocer los conocimientos y experiencias de los agricultores para mejorar la producción y el bienestar de todos.

1. Identificar las variedades de papa que se producen en la zona.
2. Definir los productos y servicios que se ofrecerán a los agricultores.
3. Definir el modelo de asociación y el tipo de actividades que se realizarán.
4. Definir el plan de trabajo y el presupuesto de la asociación.
5. Hacer un plan de trabajo y presupuesto para la asociación.
6. Para ser parte beneficiados con este fondo.

¿QUÉ PASOS DEBEMOS SEGUIR PARA CREAR LA ASOCIACIÓN?

PRIMERO:
Agricultores agricultores
Junta, Muscavelica, Huancayo, Lima y Cerro de Pasco.

SEGUNDO:
Los miembros de la asociación serán elegidos en un proceso de elección en Huancayo en el mes de julio del 2014.

TERCERO:
El comité de trabajo y cómo se organizará la asociación, así como los objetivos, cómo se repartirá el fondo otorgado por HZPC.

Este es solo un piloto pero, si todo sale bien, quizás otras empresas sigan el ejemplo de HZPC y compartan sus ganancias en el futuro.

CONTACTOS:
GRUPO YANAPAL
GRUPO YANAPAL
GRUPO YANAPAL

10

Papas Nativas
Alpacas
Owl

High flavour healthy natural food

Papas Nativas

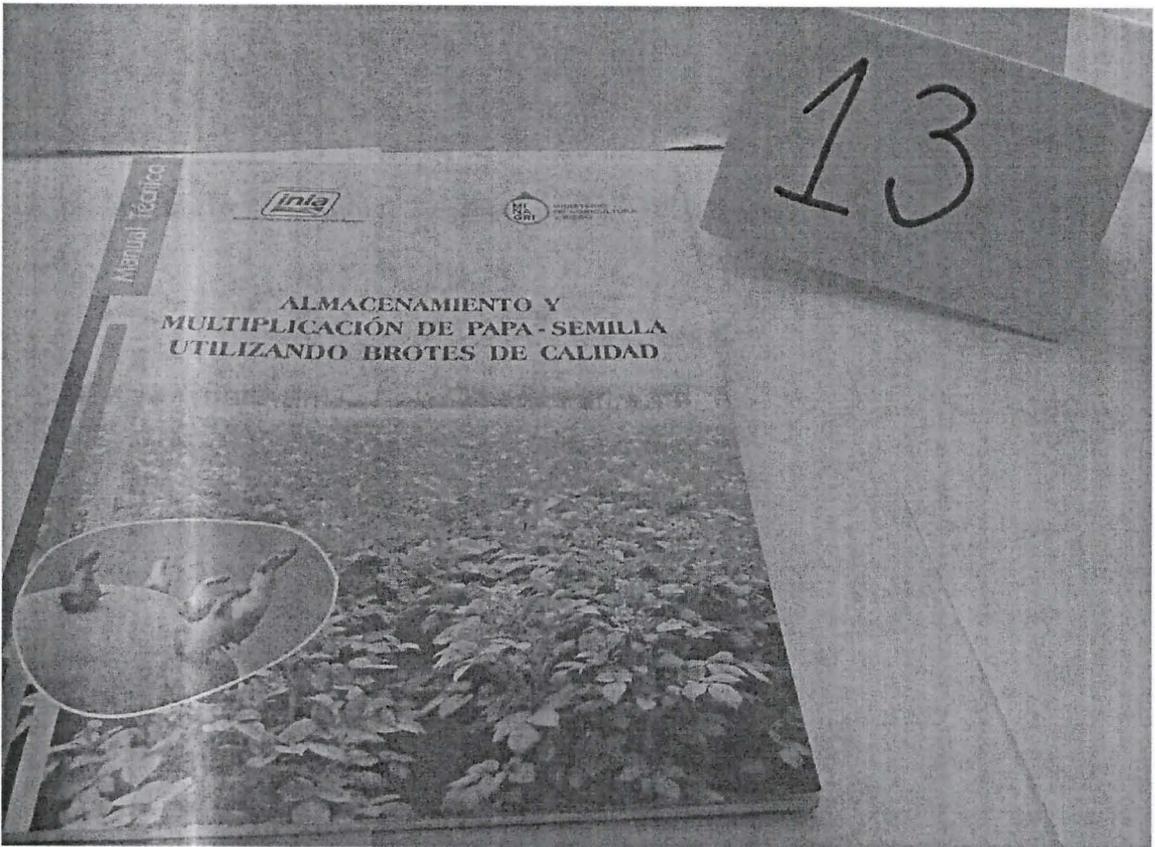
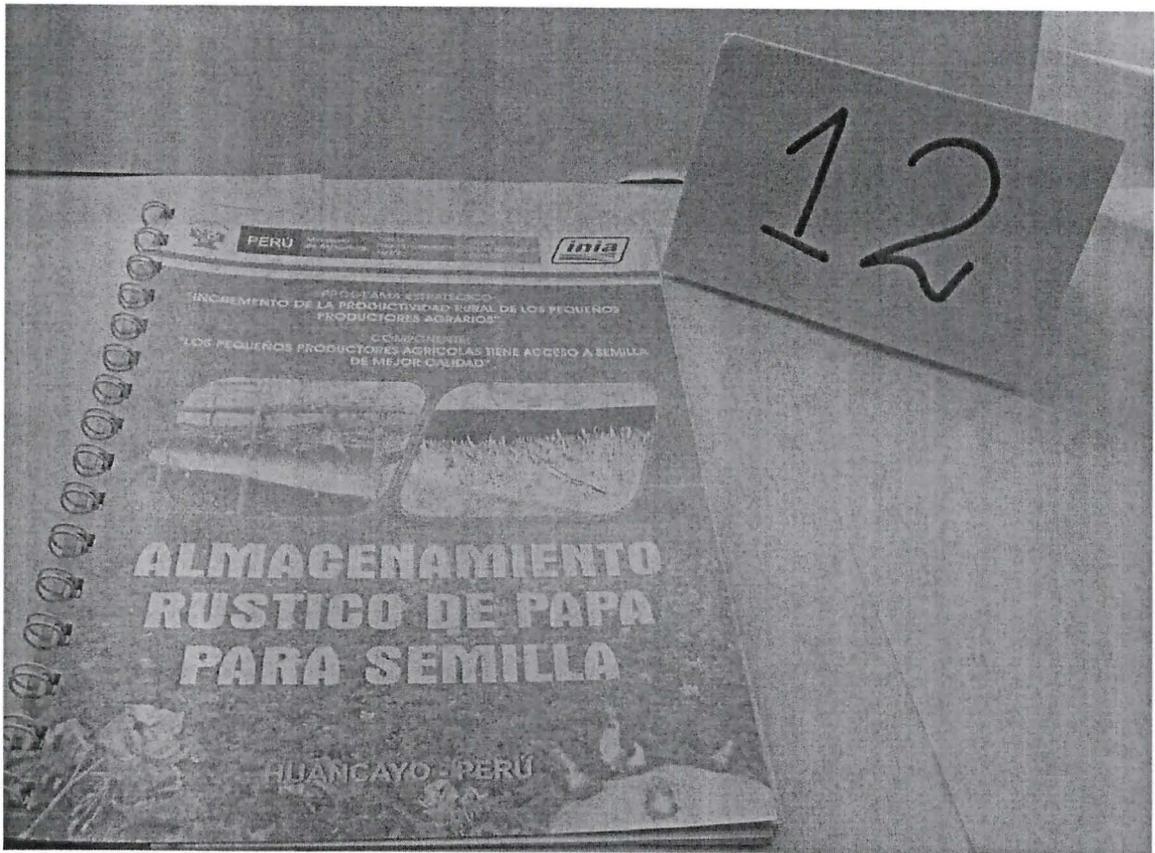
Finest selection of native potatoes

Limited edition

Limited edition

Limited edition

11





**ALMACENAMIENTO Y MULTIPLICACIÓN
DE SEMILLA DE PAPA, A TRAVÉS
DE BROTES DE CALIDAD**



Ing. Zenón Ramos Santiago

Huancayo, Perú
2011

14

NOMINA ASISTENCIA

Gira Técnica de captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y Experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesina, Lima Perú.

N°	PARTICIPANTE	ENTIDAD DONDE TRABAJA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION
1	Cármén Carrasco Madrid	Jefa de Area Indap Artea Castro			
2	Ximena Gallegos Provoste	Asesora SAT Indap			
3	Paula Delgado Garay	Jefe Téc Prodesal Castro Módulo 3			
4	Henry Bórquez Barrientos	Corporación Municipal de Educación y Salud de Castro			
5	María Calisto Muñoz	Agricultora			
6	Rosario Muñoz	Agricultora			
7	Jimena Calisto Muñoz	Agricultora			
8	Mónica Calisto Muñoz	Agricultora			
9	Marianela Pérez Oyarzo	Agricultora			
10	María Calderón Calderón	Agricultora			
11	Nancy Alvarado Mansilla	Agricultora			
12	Rosa Mireya Caucaman Godoy	Agricultora			
13	Claudia Jara Oyarzo	Agricultora			
14	María Isabel Paillan Vargas	Agricultora			
15	Yolanda Millapichun Vera	Agricultora			

ACTIVIDAD	Evaluación participativa grupal de las actividades desarrolladas durante la gira
DIA	Viernes 9 de enero 2015
LUGAR	Escuela Raices de Lemuy, Puqueldón

NOMINA ASISTENCIA

Gira Técnica de captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y Experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesina, Lima Perú.

N°	PARTICIPANTE	ENTIDAD DONDE TRABAJA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION
1	Cármén Carrasco Madrid	Jefa de Area Indap Artea Castro			
2	Ximena Gallegos Provoste	Asesora SAT Indap			
3	Paula Delgado Garay	Jefe Téc Prodesal Castro Módulo 3			
4	Henry Bórquez Barrientos	Corporación Municipal de Educación y Salud de Castro			
5	Rosario Muñoz	Agricultora			
6	Mónica Calisto Muñoz	Agricultora			
7	Marianela Pérez Oyarzo	Agricultora			
8	María Calderón Calderón	Agricultora			
9	Nancy Alvarado Mansilla	Agricultora			
10	Rosa Mireya Caucaman Godoy	Agricultora			
11	María Isabel Paillan Vargas	Agricultora			
12	Yolanda Millapichun Vera	Agricultora			

ACTIVIDAD	Evaluación participativa grupal de las actividades desarrolladas durante la gira
DIA	Miércoles 21 de Enero 2015
LUGAR	Escuela Raices de Lemuy, Puqueldón

NOMINA ASISTENCIA

Gira Técnica de captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y Experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesina, Lima Perú.

N°	PARTICIPANTE	ENTIDAD DONDE TRABAJA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION
1	Edgardo Vera Subiabre	INDAP Castro			
2	Asistentes en general	Habitantes de la Isla Lemuy			
3	Elisa Uribe Guaquín	Concejal de Puqueldón			
4	Elson cárcamo Barría	Administración Escuela Raíces de Lemuy			
5	Erne Miranda Vargas	Concejal de Puqueldón			
6	Felipe Sánchez Aravena	Dirección de Desarrollo Comunitario			
7	Fernando Rivera Fuentes	INDAP Castro			
8	Gabriel Alfonso Peña P.	Inia Butalcura			
9	Henry Bórquez Barrientos	Corporación Municipal de Educación y Salud de Castro			
10	Jaime Haro Subiabre	Encargado de Cultura Municipalidad Puq			
11	Marion Leclair	Finistere			
12	Nancy Alvarado Mansilla	Agricultora			
13	Orieta Villarroel Sanchez	Dirección Provincial de Educación			
14	Paula Delgado Garay	Jefe Téc Prodesal Castro Módulo 3			
15	Paulina Erdmann	FIA			
16	Rosa Mireya Caucaman Godoy	Agricultora			
17	Turistas Nacionales e internacionales	Visitantes que asisten a evento Curanto Raíces de Lemuy			

FERA

NOMINA ASISTENCIA

Gira Técnica de captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y Experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesina, Lima Perú.

N°	PARTICIPANTE	ENTIDAD DONDE TRABAJA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION
1	Alejandra Barría	INDAP Castro			
2	Armando Aguila	Semillas Puerto Octay			
3	Asistentes en general	Habitantes del Archipiélago de Chiloé			
4	Carlos Mansilla Cárdenas	Prodesal Castro			
5	Cármen Carrasco Madrid	Jefa de Area Indap Artea Castro			
6	Claudia Jara Oyarzo	Agricultora			
7	Cristian Avendaño Bóquez	Prodesal Castro			
8	Edgardo Vera Subiabre	INDAP Castro			
9	Felipe Sánchez Aravena	Dirección de Desarrollo Comunitario			
10	Fernando Rivera Fuentes	INDAP Castro			
11	Gabriel Alfonso Peña P.	Inia Butalcura			
12	Henry Bórquez Barrientos	Corporación Municipal de Educación y Salud de Castro			
13	Jimena Calisto Muñoz	Agricultora			
14	Juan Bernardo Saldivia Saldivia	PDTI Castro			
15	Juan Cárcamo Ojeda	Prodesal Castro			
16	Juan Ojeda Miranda	PDTI Castro			
17	Marianela Pérez Oyarzo	Agricultora			
18	Marion Leclair	Finistere			
19	Miguel López	Jefe Provincial de SAG Chiloé			
20	Nancy Saravia Mondaca	Prodesal Castro			
21	Nelson Aguila serpa	Alcalde Comuna de Castro			
22	Nofal Abud Maeztu	Intendente de la Región de Los Lagos			
23	Pamela Cárcamo	INDAP Castro			
24	Paula Delgado Garay	Jefe Téc Prodesal Castro Módulo 3			

NOMINA ASISTENCIA

Gira Técnica de captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y Experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesina, Lima Perú.

N°	PARTICIPANTE	ENTIDAD DONDE TRABAJA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION
1	Cármén Carrasco Madrid	Jefa de Area Indap Artea Castro			
2	Dante Montiel	Secretario Municipal Municipalidad de Castro			
3	Fernando Contreras	FIA TEMUCO			
4	Henry Bórquez Barrientos	Corporación Municipal de Educación y Salud de Castro			
5	Jimena Calisto Muñoz	Agricultora			
6	María Calderón Calderón	Agricultora			
7	María Isabel Paillan Vargas	Agricultora			
8	Marianela Pérez Oyarzo	Agricultora			
9	Medios Locales Publicidad				
10	Mónica Calisto Muñoz	Agricultora			
11	Nelson Aguila serpa	Alcalde Comuna de Castro			
12	Paula Delgado Garay	Jefe Téc Prodesal Castro Módulo 3			
13	Personal de Gobernacion Provincial de Chiloé	Gobernación de Chiloé			
14	Rocky Muñoz Miñoz	Prodesal Castro			
15	Rosa Mireya Caucaman Godoy	Agricultora			
16	Rosario Muñoz	Agricultora			
17	Viviana Valdivia y personal de Covepa	Covepa Puerto Montt			
18	Ximena Gallegos Provoste	Asesora SAT Indap			
19	Yolanda Millapichun Vera	Agricultora			

ACTIVIDAD	Presentación de material audiovisual, entrega de material escrito a participantes y cocktail de cierre
DIA	Martes 17 de Febrero 2015
LUGAR	Centro Cultural de Castro

NOMINA ASISTENCIA

Gira Técnica de captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y Experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesina, Lima Perú.

N°	PARTICIPANTE	ENTIDAD DONDE TRABAJA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION
1	Paula Delgado Garay	Jefe Téc Prodesal Castro Módulo 3			
2	Marianela Pérez Oyarzo	Agricultora			
3	Jorge Cuyul Márquez	Agricultor			
4	Henry Bórquez Barrientos	Corporación Municipal de Educación y Salud de Castro			

ACTIVIDAD	Participan con stand de papas nativas en Expo Mundo Rural
DIA	Del 29 de Enero al 1 de Febrero 2015
LUGAR	Frutillar

NOMINA ASISTENCIA

Gira Técnica de captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y Experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesina, Lima Perú.

N°	PARTICIPANTE	ENTIDAD DONDE TRABAJA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION
1	Cármén Carrasco Madrid	Jefa de Area Indap Artea Castro			
2	Fernando Rivera Fuentes	INDAP Castro			
3	Paula Delgado Garay	Jefe Téc Prodesal Castro Módulo 3			
4	Ximena Gallegos Provoste	Asesora SAT Indap			

ACTIVIDAD	Día de Campo en tema de producción y preservación de papas en Inia Remehue Contactos con Inia Remehue, Consorcio
DIA	miércoles 11 de Marzo 2015
LUGAR	INIA Remehue

NOMINA ASISTENCIA

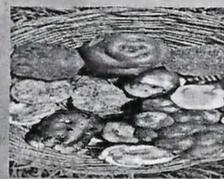
Gira Técnica de captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y Experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesina, Lima Perú.

N°	PARTICIPANTE	ENTIDAD DONDE TRABAJA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION
1	Marianela Pérez Oyarzo	Agricultora			
2	Paula Delgado Garay	Jefe Téc Prodesal Castro Módulo 3			

ACTIVIDAD	Participa con stand de papas nativas en actividad organizada por I. Municipalidad de Santiago, Indap y Scotia
DIA	Del 17 al 19 de Abril 2015
LUGAR	Santiago Centro

Actividades Post - Gira

- 1.- Reunión N°1 de evaluación, Lima Enero 2015
- 2.- Reunión N°2 de evaluación en Chiloé, Puqueldón Enero 2015
- 3.- Participación en gran Curanto Raíces de Lemuy, Puqueldón Enero 2015
- 4.- Participación Expo Mundo Rural INDAP, Frutillar 2015.
- 5.- Difusión Gira Técnica, Castro Febrero 2015.
- 6.- Participación en Festival Costumbrista de Castro, Castro Febrero 2015
- 7.- Actividad de divulgación y cierre de la Gira, Castro Febrero 2015
- 8.- Participación Día de Campo INIA Remehue, Osorno Abril 2015
- 9.- Participación Feria Ñam, Santiago Abril 2015.
- 10.- Reuniones de coordinación con instituciones públicas y privadas.



I. Municipalidad de Castro

" Gira Técnica de captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y Experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesina, Lima Perú."

Chiloé 2015



Objetivo:

Captura de conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa de Lima – Huancayo y experiencias exitosas a nivel rural en el marco de multiplicación y preservación de la papa nativa andina en los departamentos de Lima y Ayacucho. Así como visitar experiencias de comercialización y cadenas de valor para la papa nativa que puedan replicarse en Chiloé.



Entidades Visitadas

CORPAPA Lima y Ayacucho

1. Conocer la carta de productos a base de papa andina.
2. Descripción de los platos gourmet por parte de los chef de los locales visitados.
3. Degustación de sabores, visualización de platos gourmet y platos tradicionales de la cultura peruana.
4. Utilización eficiente y estratégica de papas nativas andina en presentaciones gastronómicas.

Centro Internacional de la Papa (CIP) Lima y Huancayo

1. Multiplicaciones de tubérculos; convencional, hidroponía, aeroponía.
2. Mejoramiento genético del tizón tardío y enfermedades virales.
3. Difusión de experiencias de aprendizaje y transferencias de conocimientos de adultos y niños.
4. Experiencia de conservación en laboratorio de semillas y tubérculos a través de banco de germoplasma.
5. Experiencia de conservación en laboratorio de semillas y tubérculos a través de banco de germoplasma

INIA Huancayo

1. Producciones de papas nativas sobre los 4400 msnm.
2. Trabajo con escuelas en ferias de biodiversidad.
3. Núcleo de conservacionistas con fondos holandeses.
4. Visita a laboratorio de semillas y limpieza de material al alcance del pequeño productor.

Actividad in situ

1. Manejo ecológico preventivo de Tizón o Roncha.
2. Manejo cultural del cultivo.
3. Cooperativismo y producción de parcelas comunitarias.

Entidades Visitadas

Grupo Yanapai Huancayo

Experiencias en Chile y en Perú en temas de conservacionismo, biodiversidad, cooperativismo y pequeña agricultura al alero de instituciones gubernamentales y con fondos extranjeros.

CENFOTUR (Lima)

Visita guiada a dependencias del establecimiento educacional; sala de procesos, bodegas y talleres de manipulación de alimentos. Delegación participa de una clase para alumno del establecimiento.

CAPAC (Lima)

Exposiciones de diversas experiencias en ferias, mercados con productores de papa andina.

Mercado Mayorista Santa Anita y Mercado Minorista de Surtillo (Lima)

Visitas guiadas por los diversos mercados de la Ciudad de Lima.

Cadena de Restaurant de la Ciudad de Lima, Huancayo y Ayacucho

Valor agregado de la papa andina del Perú.

Plantaciones del Cultivo de Papa Nativa Andina en Condorccochoa.

Conocimiento de producciones de papas sobre los 4000 msnm.

Castro

en el corazón de Chiloé

Agricultores de Castro conocieron experiencia del cultivo de papas en Perú

Fundación de Innovación Agraria (FIA) y la Municipalidad de la capital provincial chilota permitieron el viaje a Lima.

Con éxito finalizó la gira técnica a Perú a la que asistió un grupo de 8 agricultores del Prodesal de Castro, 3 agricultores de Puqueldón y una docente de la Escuela Raíces de Lemuy, en compañía del

Los pequeños productores se trasladaron hasta el país vecino para adquirir conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y ver experiencias exitosas en asociaciones campesinas en Lima, Huancayo y Ayacucho.

La instancia fue financiada por la Fundación de Innovación Agraria (FIA) y contó con el patrocinio de la Ilustre Municipalidad de Castro.

De acuerdo a la información proporcionada por Paula Delgado, encargada del módulo 3 del Programa Prodesal, entre el recorrido efectuado destacó el Centro Internacional de la Papa (CIP) de Lima y Huancayo, organismo cuyo objetivo de la organización es la de investigación para el desarrollo con un enfoque en la papa, el camote y las raíces y tubérculos andinos.

También se visitó el INIA Huancayo (Instituto Nacional de Innovación Agraria), el cual tiene a su cargo la investigación, la transferencia de tecnología, la asistencia técnica, la conservación de recursos genéticos en el ámbito de su competencia y la producción de semillas y reproductores de alto valor genético, que ejerce a nivel nacional.

“Dentro de las actividades contempladas se realizó una visita al Grupo Yanapai en la Ciudad de Huancayo, asociación de investigadores interdisciplinarios, sin fines de lucro que orientan sus actividades a potenciar procesos de investigación y desarrollo, propiciando la innovación e intercambio de experiencias y conocimientos para mejorar la gestión y manejo de los recursos, para sistemas agro ecológicos sostenibles”, sostuvo la profesional.

Se conoció la realidad del cultivo de papas en las montañas de Ayacucho, donde la delegación interactuó con agricultores y se mostró la técnica usada para el cultivo, que corresponde a sus antepasados, poniendo énfasis en hacer descansar las tierras de cultivo, que en algunos casos es hasta por diez años.

La profesional y coordinadora Ximena Gallegos, que integro la gira técnica sostuvo que “La gira superó todas las expectativas y hay que destacar tres aportes significativas de esta; La visita guiada por el administrador del mercado mayorista de Santa Anita en Lima por medio de ésta la delegación pudo conocer la realidad del mercado formal de la papa nativa en Lima. Desde un punto de vista tecnológico se destacan las visitas al CIP y el INIA tanto en Lima como en Huancayo que les permitió a la delegación comparar la producción de papas nativas en Chiloé con las de los productores en Perú y reconocer el aporte de las instituciones a los agricultores que reciben en Chile a través de la asesoría técnica y por medio de aportes frescos a través de proyectos. Y lo último y no menos importante conocer y reconocer la importancia de la cadena agroalimentaria en el mercado de la papa nativa a través del aporte de los chefs. Se visitó restaurant de la capital limeña y Cenfutur que prepara a las nuevas generaciones desde un punto de vista administrativo y gastronómico dando un valor fundamental a la cultura tradicional de la comida peruana.

Para finalizar se agradece el apoyo constante que se recibió por parte de la Ilustre Municipalidad de Castro y la oportunidad que nos dio del FIA para realizar esta gira tecnológica.”

Prensa/RR.PP Ilustre Municipalidad de Castro
21 de enero de 2015.



@rrppcastro



facebook.com/municipalidaddecastro



Muni Castro-Chiloé



Iniciativa, apoyada por FIA, permitió a integrantes de la Cooperativa Campesina de Productores de Papa Nativa de Chiloé ver en terreno experiencias de cultivo en el Centro Internacional de la Papa y casos exitosos de asociaciones campesinas del vecino país.

Con éxito finalizó la gira técnica realizada por 10 mujeres integrantes de la Cooperativa Campesina de Productores de Papa Nativa de Chiloé al Centro Internacional de la Papa y a conocer experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesinas en Lima, Perú.

La gira, con aportes de la Fundación para la Innovación Agraria de 12 millones de pesos y el patrocinio de la Municipalidad de Castro, tuvo por fin capturar conocimientos del cultivo de la papa nativa andina e involucró un programa muy intenso que comenzó por el Centro Internacional de la Papa (CIP) de Lima y Huancayo, con oficinas en más de 20 países de África, América Latina y Asia. El objetivo de la organización es la de investigación para el desarrollo con un enfoque en la papa, el camote y las raíces y tubérculos andinos. El Centro se dedica a ofrecer soluciones científicas sostenibles para los problemas mundiales como el hambre, la pobreza, la desigualdad de género, el cambio climático y la preservación de la biodiversidad y los recursos naturales de nuestro planeta.

Según su coordinadora Ximena Gallegos, “el gran aprendizaje lo dio el grupo formado por 14 mujeres y un hombre y el conocer la visión de nuestros hermanos peruanos del cultivo, preservación y cadena de valor de su papa nativa.

Esta gira me entregó herramientas para comparar, reconocer, valorar y emprender nuevas iniciativas en la producción de papas nativas, conocer los esfuerzos internacionales en la preservación del material genético, valorar el trabajo de las comunidades andinas por dar valor comercial a sus cultivos ancestrales y sorprenderme con la incorporación de la papa nativa en el mundo de la gastronomía. Agradezco la oportunidad de FIA a través del financiamiento de giras de captura de conocimientos tecnológicos y proyectos porque abren nuevos horizontes a la pequeña agricultura. No tengo dudas que para el grupo de agricultoras, docente y profesionales del agro que participamos de esta gira lo que aprendimos dará frutos en el corto y mediano plazo”

En la oportunidad también se visitó el INIA Huancayo (Instituto Nacional de Innovación Agraria), que tiene a su cargo la investigación, transferencia de tecnología, asistencia técnica, conservación de recursos genéticos y producción de semillas y reproductores de alto valor genético. Asimismo, es responsable de establecer lineamientos de política del servicio de extensión agraria, en coordinación con los organismos que realizan servicios de extensión agropecuaria del sector agrario y en el marco de las políticas sectoriales.

Según la Jefa de Área de Indap Castro, Carmen Carrasco, quien acompañó a las agricultoras que pertenecen a Prodesal, “Fue muy importante el apoyo y financiamiento de FIA para realizar esta gira y el creer en la papa nativa de Chiloé. Esta visita cambió la visión de las agricultoras y la experiencia y conocimiento adquirido fue trascendental. Perú es el país con mayor diversidad de papa en el mundo por ello fue muy importante conocer la realidad, el manejo, la investigación, el apoyo estatal, la comercialización y posicionamiento de la papa nativa en Perú, toda la cadena desde la producción hasta la comercialización y principalmente cómo los cocineros y chef han tomado parte incluyendo entre sus platos la papa nativa, mostrando al turista y al mundo no solo un producto, sino una historia y una cultura de la cual se sienten orgullosos.

Cabe destacar que también se visitó al Grupo Yanapai en la Ciudad de Huancayo, Asociación de Investigadores interdisciplinarios sin fines de lucro, que orientan sus actividades a potenciar procesos de investigación y desarrollo; propiciando la innovación e intercambio de experiencias y conocimientos para mejorar la gestión y manejo de los recursos, para sistemas agro ecológicos sostenibles. Este grupo trabaja mancomunadamente con comunidades campesinas, organizaciones de pequeños productores, grupos organizados de mujeres y desarrolla propuestas agroecológicas para el desarrollo sostenible de las comunidades campesinas alto andinas, a través de convenios colaborativos con centros de investigación.

Además, el grupo conoció la realidad del cultivo de papas en las montañas de Ayacucho, “en esa oportunidad interactuamos con agricultores que nos mostraron la técnica usada para el cultivo, que corresponde a sus antepasados. Una de las labores que desarrollan y según ellos, en la que se basa la riqueza que poseen, es hacer descansar las tierras de cultivo, en algunos casos hasta por diez años”, señaló Ximena Gallegos.

Las productoras de papa de Chiloé llegaron también el Centro de Formación de Turismo (Cenfotur), Circuito Gastronómico Pachacamac, Mercado Mayorista Santa Anita y más tarde el Mercado Modelo Surquillo, Supermercado Wong, para conocer la cadena de comercialización de las papas andinas. A su vez vieron la experiencia de la cadena agrogastronómica en base a las papas nativas peruanas, por el recorrido a restaurantes que conforman la Alianza Cocinero Campesino.

Según la agricultora Yolanda Millapichún, “La gira me sirvió para conocer la realidad de mi país y del Perú. Me llamó la atención el banco de germoplasma que tiene el Centro Internacional de la Papa y también me gustó conocer la Escuela de Chef's que promociona la papa nativa.

Como pequeña agricultora reconozco que la ayuda del Gobierno en Chile y las condiciones de trabajo son mucho mejores. Me gustaría que nosotros en Chile y ojalá en Chiloé pudiésemos tener un banco de germoplasma de papa nativa”.

Visión similar tiene Marina Calisto, “como pequeña agricultora de Chiloé me impactó las condiciones de trabajo de los campesinos en el Perú y la falta de acceso a asesorías técnicas y proyectos. Sin embargo, están más adelantados que en Chile respecto al conocimiento del valor alimentario y sus virtudes para la salud lo que aplican en la cadena gastroalimentaria”.

Para finalizar la gira estuvieron en CAPAC Perú (Cadenas Productivas Agrícolas de Calidad en el Perú), asociación sin fines de lucro en la que participan diferentes actores de la cadena agroalimentaria de este país. Esta asociación promueve la comercialización de los productos agrícolas bajo regímenes de calidad y el desarrollo de nuevas actividades para aprovechar oportunidades de mercado y generar valor agregado en las zonas de producción.

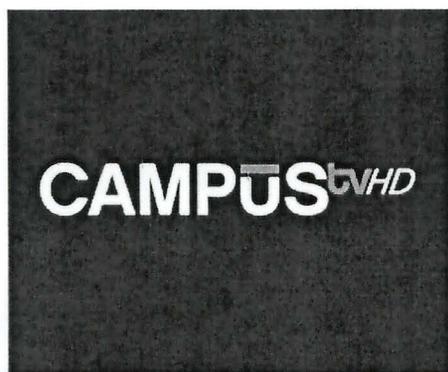
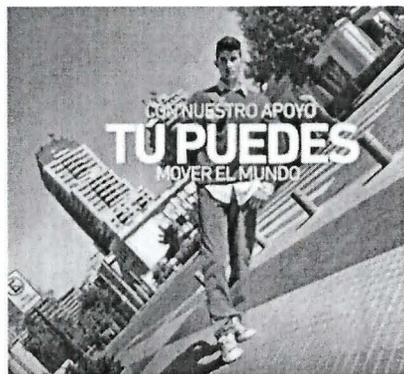


URL: <http://portal.chillanonlinenoticias.cl/?p=48159>



Escrito por [nsandoval](#) en ene 26 2015. Archivado bajo [Nacional](#). Puedes seguir las respuestas de esta entrada por el [RSS 2.0](#). Esta cerrado responder por el momento, pero puedes dejar un trackback de tu propio sitio web.

Comentarios estan cerrados



Entradas Recientes

- [Senado: Defensa de los consumidores será eje de la Comisión de Economía 2015](#)
- [Senda Biobío, Ambulancia Control Cero Fiscalizó a más de 700 conductores este fin de semana largo](#)
- [Bus solidario de Curanilahue llegó al norte con ayuda](#)
- [Limón y Bicarbonato De Sodio Una Combinación Milagrosa](#)
- [Informe de fiscalizaciones de Semana Santa](#)
- [Así fue la visita de la Presidenta a la Región de Atacama para monitorear ayuda a damnificados](#)
- [Sabag pide explicaciones por alza en cuentas de la luz](#)
- [Presidenta Bachelet se reúne con los voluntarios de techo-chile](#)
- [Gobierno de Chile despliega a través de INJUV 166 toneladas y 1.400 voluntarios en ayuda de damnificados de Atacama](#)
- [Coelemu será anfitrión de una nueva fecha del Enduro del Sur de Chile](#)

ARGENPAPA

El portal de la papa en Argentina

0%
Variación precio
puestos MCBA

Estacion Uspallata
Mendoza, Argentina
9° - 23°
AMPLIAR

Suscribite y recibí todas las novedades

 SUSCRIBIRME

HOY NOTICIAS MERCADOS CLIMA ARGENTINA EL MUNDO ECONOMIA PRODUCCION CLASIFICADOS FORO

LATAM 31/01/2015

Chile: Chilotas aprenden de papa nativa en Perú

Mujeres agricultoras de Castro y Puqueldón conocen realidad de papa andina en Perú. Iniciativa, apoyada por FIA, permitió a integrantes de la Cooperativa Campesina de Productores de Papa Nativa de Chiloé ver en terreno experiencias de cultivo en



CASTRO.- Con éxito finalizó la gira técnica realizada por 10 mujeres integrantes de la Cooperativa Campesina de Productores de Papa Nativa de Chiloé al Centro Internacional de la Papa hasta donde concurrieron para conocer experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesinas en Lima, Perú.

La gira, con aportes de la Fundación para la Innovación Agraria de 12 millones de pesos y el patrocinio de la Municipalidad de Castro, tuvo por fin capturar conocimientos del cultivo de la papa nativa andina e involucró un programa muy intenso que comenzó por el Centro Internacional de la Papa (CIP) de Lima y Huancayo, con oficinas en más de 20 países de África, América Latina y Asia. El objetivo de la organización es la de investigación para el desarrollo con un enfoque en la papa, el camote y las raíces y tubérculos andinos. El Centro se dedica a ofrecer soluciones científicas sostenibles para los problemas mundiales como el hambre, la pobreza, la desigualdad de género, el cambio climático y la preservación de la biodiversidad y los recursos naturales de nuestro planeta.

IMPORTANTES HERRAMIENTAS

Según su coordinadora Ximena Gallegos, "el gran aprendizaje lo dio el grupo formado por 14 mujeres y un hombre y el conocer la visión de nuestros hermanos peruanos del cultivo, preservación y cadena de valor de su papa nativa. Esta gira me entregó herramientas para comparar, reconocer, valorar y emprender nuevas iniciativas en la producción de papas nativas, conocer los esfuerzos internacionales en la preservación del material genético, valorar el trabajo de las comunidades andinas por dar valor comercial a sus cultivos ancestrales y sorprenderme con la incorporación de la papa nativa en el mundo de la gastronomía. Agradezco la oportunidad de FIA a través del financiamiento de giras de captura de conocimientos tecnológicos y proyectos porque abren nuevos horizontes a la pequeña agricultura. No tengo dudas que para el grupo de agricultoras, docente y profesionales del agro que participamos de esta gira lo que aprendimos dará frutos en el corto y mediano plazo"

En la oportunidad también se visitó el INIA Huancayo (Instituto Nacional de Innovación Agraria), que tiene a su cargo la investigación, transferencia de tecnología, asistencia técnica, conservación de recursos genéticos y producción de semillas y reproductores de alto valor genético. Asimismo, es responsable de establecer lineamientos de política del servicio de extensión agraria, en coordinación con los organismos que realizan servicios de extensión agropecuaria del sector agrario y en el marco de las políticas sectoriales.

LÍDER MUNDIAL EN DIVERSIDAD DE PAPAS

Según la jefa de Área de Indap Castro, Carmen Carrasco, quien acompañó a las agricultoras que pertenecen a Prodesal, "Fue muy importante el apoyo y financiamiento de FIA para realizar esta gira y el creer en la papa nativa de Chiloé. Esta visita cambió la visión de las agricultoras y la experiencia y conocimiento adquirido fue trascendental. Perú es el país con mayor diversidad de papa en el mundo por ello fue muy importante conocer la realidad, el manejo, la investigación, el apoyo estatal, la comercialización y posicionamiento de la papa nativa en Perú, toda la cadena desde la producción hasta la comercialización y principalmente cómo los cocineros y chef han tomado parte incluyendo entre sus platos la papa nativa, mostrando al turista y al mundo no solo un producto, sino una historia y una cultura de la cual se sienten orgullosos".

Cabe destacar que también se visitó al Grupo Yanapai en la Ciudad de Huancayo, Asociación de Investigadores interdisciplinarios sin fines de lucro, que orientan sus actividades a potenciar procesos de investigación y desarrollo; propiciando la innovación e intercambio de experiencias y conocimientos para mejorar la gestión y manejo de los recursos, para sistemas agro ecológicos sostenibles. Este grupo trabaja mancomunadamente con comunidades campesinas, organizaciones de pequeños productores, grupos organizados de mujeres y desarrolla propuestas agroecológicas para el desarrollo sostenible de las comunidades campesinas alto andinas, a través de convenios colaborativos con centros de investigación.

Además, el grupo conoció la realidad del cultivo de papas en las montañas de Ayacucho, "en esa oportunidad interactuamos con agricultores que nos mostraron la técnica usada para el cultivo, que corresponde a sus antepasados. Una de las labores que desarrollan y según ellos, en la que se basa la riqueza que poseen, es hacer descansar las tierras de cultivo, en algunos casos hasta por diez años", señaló Ximena Gallegos.

CADENA DE COMERCIALIZACIÓN

Las productoras de papa de Chiloé llegaron también al Centro de Formación de Turismo (Cenfotur), Circuito Gastronómico Pachacamac, Mercado Mayorista Santa Anita y más tarde el Mercado Modelo Surquillo, Supermercado Wong, para conocer la cadena de comercialización de las papas andinas. A su vez vieron la experiencia de la cadena agrogastronómica en base a las papas nativas peruanas, por el recorrido a restaurantes que conforman la Alianza Cocinero Campesino.

Según la agricultora Yolanda Millapichún, "La gira me sirvió para conocer la realidad de mi país y del Perú. Me llamó la atención el banco de germoplasma que tiene el Centro

Internacional de la Papa y también me gustó conocer la Escuela de Chefs que promociona la papa nativa -dijo-. Como pequeña agricultora reconozco que la ayuda del Gobierno en Chile y las condiciones de trabajo son mucho mejores. Me gustaría que nosotros en Chile y ojalá en Chiloé pudiésemos tener un banco de germoplasma de papa nativa”.

Visión similar tiene Marina Calisto, “como pequeña agricultora de Chiloé me impactó las condiciones de trabajo de los campesinos en el Perú y la falta de acceso a asesorías técnicas y proyectos. Sin embargo, están más adelantados que en Chile respecto al conocimiento del valor alimentario y sus virtudes para la salud lo que aplican en la cadena agroalimentaria”.

Para finalizar la gira, estuvieron en CAPAC Perú (Cadenas Productivas Agrícolas de Calidad en el Perú), asociación sin fines de lucro en la que participan diferentes actores de la cadena agroalimentaria de este país. Esta asociación promueve la comercialización de los productos agrícolas bajo regímenes de calidad y el desarrollo de nuevas actividades para aprovechar oportunidades de mercado y generar valor agregado en las zonas de producción.

Fuente: <http://www.surlink.cl/index.php/chiloe/19562-chilotas-aprenden-de-papa-nativa-en-peru>

TE PUEDE INTERESAR



Cuba: Decisión gubernamental deja sin papa a varias provincias



Perú (Cajamarca): Agricultores participan en Jornada Sanitaria del Cultivo de Papa



Ecuador: Productores de papa se benefician de kits agrícola y semillas de alto rendimiento



Curiosidades: Para producir 1 kg de papa se necesitan 130 litros agua y para uno de carne 15000 litros

Paradisus Palma Real ®

Mejor Precio Garantizado Reserva! Disfruta de Punta Cana con Meliá.



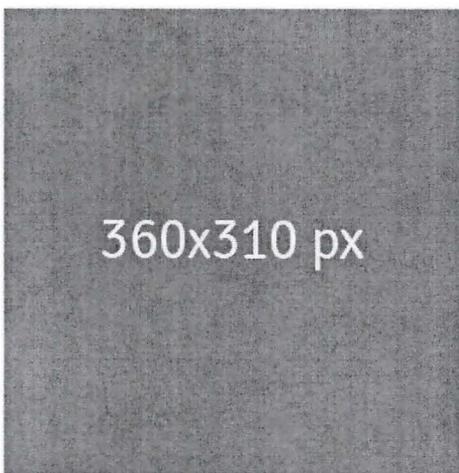
Agrega un comentario...

Publicar también en Facebook

Publicar como **Paula Andrea Delgado Garay** ▾

Comentar

Plug-in social de Facebook



MÁS LEIDAS

<http://www.argenpapa.com.ar/noticia/5-chile-chilotas-aprenden-de-papa-nativa-en-peru>



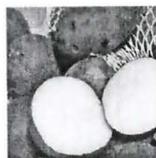
Cuba: La papa en la mesa

LATAM 05/04/2015



México: Incrementa 50% producción de papa en Fresnillo

LATAM 03/04/2015



Low-carb potato launched in South Africa

AFRICA 02/04/2015



Cuba: Ponen en práctica en Ciego de Ávila experimento para mejorar la producción de papa

LATAM 01/04/2015



El Foro Español de la Patata presentará el 16 de abril la campaña de promoción del consumo

EUROPA 31/03/2015

360x310 px

EEUU: Estudio evidencia que los consumidores americanos pagarían más por patata transgénica más saludable

NORTE AM. 31/03/2015

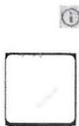
- Monitoreo de Plagas
- Manejo integrado del cultivo de papa
- Ensayos experimentales

:Bolsas para el agro y la industria

:Tela media sombra
 :B olsas promocionales :Tela arpillera de yute
 :Lona plástica :Hilos y sogas
 :Comederos para hacienda

Máquinas Refrigeradas

Conservadoras exhibidoras, fruteras heladeras industriales.Consúltenos!



o o

SEGUINOS

Seguinos en las redes sociales

facebook.com/argenpapa

twitter.com/Argenpapa

NEWSLETTER

Recibe todas las novedades en tu correo electrónico

SUSCRIBIRME

INFORMACIÓN

Ciudad de Balcarce, Argentina

ACCESOS

- Clasificados
- Foro
- Publicidad
- Quienes Somos
- Contacto

argenpapa.com.ar © 2015. Todos los derechos reservados



Diseño Codigos Estudio
Programación Ignacio Memes



Inicio Osorno Puerto Montt Chiloé Llanquihue Palena Aysén Magallanes Los Ríos La Araucanía Nacional El Mundo Ancho y Ajeno



chiloé

CHILOTAS APRENDEN DE PAPA NATIVA EN PERÚ



Mujeres agricultoras de Castro y Puqueldón conocen realidad de papa andina en Perú. Iniciativa, apoyada por FIA, permitió a integrantes de la Cooperativa Campesina de Productores de Papa Nativa de Chiloé ver en terreno experiencias de cultivo en el Centro Internacional de la Papa y casos exitosos de asociaciones campesinas del vecino país.

MARTES 27 de enero del 2015

CASTRO.- Con éxito finalizó la gira técnica realizada por 10 mujeres integrantes de la Cooperativa Campesina de Productores de Papa Nativa de Chiloé al Centro Internacional de la Papa hasta donde concurrieron para conocer experiencias exitosas de escuelas y asociaciones campesinas en Lima, Perú.

La gira, con aportes de la Fundación para la Innovación Agraria de 12 millones de pesos y el patrocinio de la Municipalidad de Castro, tuvo por fin capturar conocimientos del cultivo de la papa nativa andina e involucró un programa muy intenso que comenzó por el Centro Internacional de la Papa (CIP) de Lima y Huancayo, con oficinas en más de 20 países de África, América Latina y Asia. El objetivo de la organización es la de investigación para el desarrollo con un enfoque en la papa, el camote y las raíces y tubérculos andinos. El Centro se

Buscar...



OTRAS SECCIONES

- Reportajes
- Entrevistas
- Cartas
- Memoria
- Documentación
- Patagonia Argentina
- Tribuna
- Al Oído
- Quienes Somos
- Juegos Callejeros

#patagonia

one of the best #ethical brands out there!

#patagonia...

instagram.com/p/1lZpqGt



Fernando Ruz 33m

@Chileangarden

Plantas nativas de

#Patagonia - #Chile

#Argentina: Mata Negra

Twittear #patagonia

Hôtel Saint Petersburg



\$108.991

Precio Mínimo

Garantizado

Booking.com

dedica a ofrecer soluciones científicas sostenibles para los problemas mundiales como el hambre, la pobreza, la desigualdad de género, el cambio climático y la preservación de la biodiversidad y los recursos naturales de nuestro planeta.

IMPORTANTES HERRAMIENTAS

Según su coordinadora Ximena Gallegos, "el gran aprendizaje lo dio el grupo formado por 14 mujeres y un hombre y el conocer la visión de nuestros hermanos peruanos del cultivo, preservación y cadena de valor de su papa nativa. Esta gira me entregó herramientas para comparar, reconocer, valorar y emprender nuevas iniciativas en la producción de papas nativas, conocer los esfuerzos internacionales en la preservación del material genético, valorar el trabajo de las comunidades andinas por dar valor comercial a sus cultivos ancestrales y sorprenderme con la incorporación de la papa nativa en el mundo de la gastronomía. Agradezco la oportunidad de FIA a través del financiamiento de giras de captura de conocimientos tecnológicos y proyectos porque abren nuevos horizontes a la pequeña agricultura. No tengo dudas que para el grupo de agricultoras, docente y profesionales del agro que participamos de esta gira lo que aprendimos dará frutos en el corto y mediano plazo"

En la oportunidad también se visitó el INIA Huancayo (Instituto Nacional de Innovación Agraria), que tiene a su cargo la investigación, transferencia de tecnología, asistencia técnica, conservación de recursos genéticos y producción de semillas y reproductores de alto valor genético. Asimismo, es responsable de establecer lineamientos de política del servicio de extensión agraria, en coordinación con los organismos que realizan servicios de extensión agropecuaria del sector agrario y en el marco de las políticas sectoriales.

LÍDER MUNDIAL EN DIVERSIDAD DE PAPAS

Según la jefa de Área de Indap Castro, Carmen Carrasco, quien acompañó a las agricultoras que pertenecen a Prodesal, "Fue muy importante el apoyo y financiamiento de FIA para realizar esta gira y el creer en la papa nativa de Chiloé. Esta visita cambió la visión de las agricultoras y la experiencia y conocimiento adquirido fue trascendental. Perú es el país con mayor diversidad de papa en el mundo por ello fue muy importante conocer la realidad, el manejo ,la investigación, el apoyo estatal, la comercialización y posicionamiento de la papa nativa en Perú, toda la cadena desde la producción hasta la comercialización y principalmente cómo los cocineros y chef han tomado parte incluyendo entre sus platos la papa nativa, mostrando al turista y al mundo no solo un producto, sino una historia y una cultura de la cual se sienten orgullosos".

Cabe destacar que también se visitó al Grupo Yanapai en la Ciudad de Huancayo, Asociación de Investigadores interdisciplinarios sin fines de lucro, que orientan sus actividades a potenciar procesos de investigación y desarrollo; propiciando la innovación e intercambio de experiencias y conocimientos para mejorar la gestión y manejo de los recursos, para sistemas agro ecológicos sostenibles. Este grupo trabaja mancomunadamente con comunidades campesinas, organizaciones de pequeños productores, grupos organizados de mujeres y desarrolla propuestas agroecológicas para el desarrollo sostenible de las comunidades campesinas alto andinas, a través de convenios colaborativos con centros de investigación.

Además, el grupo conoció la realidad del cultivo de papas en las montañas de Ayacucho, "en esa oportunidad interactuamos con agricultores que nos mostraron la técnica usada para el cultivo, que corresponde a sus antepasados. Una de las labores que desarrollan y según ellos, en la que se basa la riqueza que poseen, es hacer descansar las tierras de cultivo, en algunos casos hasta

por diez años”, señaló Ximena Gallegos.

CADENA DE COMERCIALIZACIÓN

Las productoras de papa de Chiloé llegaron también al Centro de Formación de Turismo (Cenfotur), Circuito Gastronómico Pachacamac, Mercado Mayorista Santa Anita y más tarde al Mercado Modelo Surquillo, Supermercado Wong, para conocer la cadena de comercialización de las papas andinas. A su vez vieron la experiencia de la cadena agrogastronómica en base a las papas nativas peruanas, por el recorrido a restaurantes que conforman la Alianza Cocinero Campesino.

Según la agricultora Yolanda Millapichún, “La gira me sirvió para conocer la realidad de mi país y del Perú. Me llamó la atención el banco de germoplasma que tiene el Centro Internacional de la Papa y también me gustó conocer la Escuela de Chefs que promociona la papa nativa -dijo-. Como pequeña agricultora reconozco que la ayuda del Gobierno en Chile y las condiciones de trabajo son mucho mejores. Me gustaría que nosotros en Chile y ojalá en Chiloé pudiésemos tener un banco de germoplasma de papa nativa”.

Visión similar tiene Marina Calisto, “como pequeña agricultora de Chiloé me impactó las condiciones de trabajo de los campesinos en el Perú y la falta de acceso a asesorías técnicas y proyectos. Sin embargo, están más adelantados que en Chile respecto al conocimiento del valor alimentario y sus virtudes para la salud lo que aplican en la cadena gastroalimentaria”.

Para finalizar la gira, estuvieron en CAPAC Perú (Cadenas Productivas Agrícolas de Calidad en el Perú), asociación sin fines de lucro en la que participan diferentes actores de la cadena agroalimentaria de este país. Esta asociación promueve la comercialización de los productos agrícolas bajo regímenes de calidad y el desarrollo de nuevas actividades para aprovechar oportunidades de mercado y generar valor agregado en las zonas de producción.

Share  +1 0  4 Me gusta Compartir  13



Añade un comentario...

Publicar también en Facebook

Publicar como **Paula Andrea Delgado Garay** ·

Plug-in social de Facebook

Plugin Comentarios de Facebook

Surlink 2013. Algunos derechos reservados

Agricultores de Castro conocieron experiencia del cultivo de papas en Perú

23/01/2015



Con éxito finalizó la gira técnica a Perú a la que asistió recientemente un grupo de 8 agricultores del Prodesal de Castro, 3 agricultores de Puqueldón y una docente de la Escuela Raíces de Lemuy, en compañía de profesionales del área.

Los pequeños productores se trasladaron hasta el país vecino para adquirir conocimientos del cultivo de la papa nativa andina en el Centro Internacional de la Papa y ver experiencias exitosas en asociaciones campesinas en Lima, Huancayo y Ayacucho.

La instancia fue financiada por la Fundación de Innovación Agraria (FIA) y contó con el patrocinio de la Municipalidad de Castro.

De acuerdo a la información proporcionada por Paula Delgado, encargada del módulo 3 del Programa Prodesal del municipio castreño, entre el recorrido efectuado destacó el Centro

Internacional de la Papa (CIP) de Lima y Huancayo, organismo cuyo objetivo de la organización es la de investigación para el desarrollo con un enfoque en la papa, el camote y las raíces y tubérculos andinos.

También se visitó el INIA Huancayo (Instituto Nacional de Innovación Agraria), el cual tiene a su cargo la investigación, la transferencia de tecnología, la asistencia técnica, la conservación de recursos genéticos en el ámbito de su competencia y la producción de semillas y reproductores de alto valor genético, que ejerce a nivel nacional.

“Dentro de las actividades contempladas se realizó una visita al Grupo Yanapai en la Ciudad de Huancayo, asociación de investigadores interdisciplinarios, sin fines de lucro que orientan sus actividades a potenciar procesos de investigación y desarrollo, propiciando la innovación e intercambio de experiencias y conocimientos para mejorar la gestión y manejo de los recursos, para sistemas agro ecológicos sostenibles”, sostuvo la profesional.

Se conoció la realidad del cultivo de papas en las montañas de Ayacucho, donde la delegación interactuó con agricultores y se mostró la técnica usada para el cultivo, que corresponde a sus antepasados, poniendo énfasis en hacer descansar las tierras de cultivo, que en algunos casos es hasta por diez años.

La profesional y coordinadora Ximena Gallegos, que integró la gira técnica sostuvo que “la gira superó todas las expectativas y hay que destacar tres aportes significativas de ésta; la visita guiada por el administrador del mercado mayorista de Santa Anita en Lima donde la delegación pudo conocer la realidad del mercado formal de la papa nativa en Lima. Desde un punto de vista tecnológico se destacan las visitas al CIP y el INIA tanto en Lima como en Huancayo que les permitió a la delegación comparar la producción de papas nativas en Chiloé con las de los productores en Perú y reconocer el aporte de las instituciones a los agricultores que reciben en Chile a través de la asesoría técnica y por medio de aportes frescos a través de proyectos”.

Asimismo, Gallegos agregó que “lo último y no menos importante conocer y reconocer la importancia de la cadena gastroalimentaria en el mercado de la papa nativa a través del aporte de los chefs. Para finalizar se agradece el apoyo constante que se recibió por parte de la Municipalidad de Castro y la oportunidad que nos dio el FIA para realizar esta gira tecnológica”.