

INFORME DE SEGUIMIENTO TÉCNICO ANUAL DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

“Innovaciones tecnológicas y mercados diferenciados para productores de papas nativas”

Periodo/Año: Enero 2008 – Diciembre 2008

1. RESUMEN EJECUTIVO *(Máximo 2 páginas)* (Anexos: productos concretos, subproductos, tablas, etc.)

El presente informe técnico corresponde al segundo año de ejecución del proyecto (Enero a Diciembre 2008).

El primer objetivo “Caracterización de la biodiversidad por usos potenciales” se ha cumplido a entera satisfacción. Se ha caracterizado morfo-agronómicamente y por usos 308 variedades a nivel regional, se esta sistematizando la información; para este ciclo quedo pendiente algunas fotos de flores y brotes de los tubérculos (por lo que el 2009, se tiene que volver a sembrar las variedades que van al catalogo). Para diciembre del 2009 se publicará un catalogo de papas nativas por país, se publicará para septiembre del 2009 un recetario regional que contendrá 85 recetas con papas nativas. Durante este año se ha enfatizado el desarrollo de las actividades en torno al Año Internacional de la Papa, se realizaron 25 eventos, que permitieron mostrar la biodiversidad genética que aún se conserva y ha favorecido el posicionamiento de la papa nativa y ha creado interés tanto en productores como empresas privadas. Además, se ha conseguido que el Gobierno del Perú galardone a los agricultores conservacionistas con una ceremonia especial.

Al respecto del segundo objetivo “Desarrollar productos con valor agregado”, la meta esperada de identificar y caracterizar al menos un nicho de mercado y desarrollar al menos 1 plan de negocios por país, se ha cumplido a satisfacción con lo propuesto, se han realizado a nivel regional sondeos de mercado y ruedas de negocios, que han permitido identificar, caracterizar nichos y productos con potencial de mercado, y en algunos casos se ha concretizado ventas; se están estructurando 13 planes de negocios a nivel regional. Para el 2009 se van a centrar esfuerzos en desarrollar los planes de negocios, además, se han realizando acercamientos con diversos actores de la cadena agroproductiva de las papas nativas con la finalidad de construir plataformas de negocios alrededor del cultivo de papas nativas y productos con valor agregado,

En referencia al objetivo tres “Desarrollo de innovaciones tecnológicas” cuya meta es desarrollar al menos 10 innovaciones tecnológicas a nivel regional, se están elaborando 17 referenciales tecnológicos (tesis de grado), se esta sistematizando la información y para fines del 2009 se espera tener un catalogo con fichas de las alternativas tecnológicas desarrolladas. Se esta trabajando en un sistema de producción de semillas local que permitan incrementar la oferta biodiversa de papas nativas en dos vías (1) papas para seguridad alimentaria (aumento de la biodiversidad nativa) y (2) papas nativas en el mercado (se seleccionan sólo algunas variedades destinadas al mercado)

El objetivo 4 “Fortalecimiento de organizaciones de productores de papas nativas para la comercialización”, se han realizado cursos/talleres en técnicas de producción, gestión empresarial y comercialización y se esta trabajando para que los grupos de agricultores se organicen en función de los planes de negocios

2. Logro de los Objetivos del Proyecto

Muy satisfactoria (MS) Satisfactoria (S) Insatisfactoria (I) Muy insatisfactoria (MI)

A. Objetivos Específicos	B. Avance Resultados Esperados	C. Medios de verificación
--------------------------	--------------------------------	---------------------------

<p>1. Caracterizar la diversidad de papas nativas por atributos especiales, que agregan valor por el uso en procesamiento industrial y la gastronomía regional andina.</p> <p>BOLIVIA - PROINPA</p> <p>Calificación: (MS)</p> <p>COLOMBIA - CORPOICA</p> <p>Calificación: (MS)</p> <p>PERU - INIA</p> <p>Calificación: (MS)</p> <p>PERU-ITDG</p> <p>Calificación: (MS)</p> <p>ECUADOR- INIA</p> <p>Calificación: (MS)</p> <p>VENEZUELA- INIA</p> <p>Calificación: (MS)</p>	<p><u>1.1 Conservación y Caracterización agronómica-morfológica de papas nativas</u></p> <p>BOLIVIA – PROINPA</p> <p>Se condujeron parcelas de caracterización, y conservación de 20 variedades de papas nativas en las comunidades del proyecto</p> <p>Con técnicos del Área de Recursos Genéticos, se visitó las parcelas de los jardines de variedades, tanto en periodo de floración como en época de cosecha, y se completo la caracterización de las variedades. Se han caracterizado 20 variedades de papa nativa en términos morfológicos, agronómicos y culinarios y se mantiene un registro fotográfico del follaje, flores y los tubérculos de cada variedad.</p> <p>PERU - INIA</p> <p>Se condujeron 6 parcelas de caracterización, multiplicación y conservación de 100 variedades de papas nativas en las comunidades de Vista Alegre y Marcavalle.</p> <p>Se establecieron parcelas de caracterización morfo-agronómica con los agricultores que conservan mayor número de variedades, se sembró en bloques de 10 plantas y con 5 a 10 surcos por variedad dependiendo de la disponibilidad de semilla. Vista Alegre y Marcavalle.</p> <p>Se determino la calidad industrial para preparación de hojuelas de 35 variedades nativas, 12 de las cuales se encuentran en multiplicación y con demanda de las empresas procesadoras..</p> <p>PERU – ITDG</p> <p>Se continúa con la caracterización y multiplicación de 160 variedades de papa nativa.</p> <p>Se han establecido seis parcelas de conservación con Kamayoqs</p> <p>(1)Parcela del Kamayoq, Venacio López, en la comunidad de Acco Phalla, (3900 m.s.n.m.), con 90 variedades de papa nativa.</p> <p>(2)Parcela de los Kamayoq, Sabino Huillca y Patricio Soncco, en la comunidad de Chapichumo (4250m.s.n.m.), con 140 y 90 variedades de papa nativa</p> <p>(3)Parcela del Kamayoq, Isidro Soncco, en la comunidad de Pataccalasaya (3980 m.s.n.m.), con 50 variedades de papa nativa.</p> <p>(4)Parcela del Kamayoq, Alfredo Montesinos, en la comunidad de Quisini (4200 m.s.n.m.), con 150 variedades de papa nativa.</p> <p>(5)Parcela de los Kamayoq Santiago Quispe y Laureano Quispe, de la comunidad de Palccoyo (4100 m.s.n.m.), con 19 variedades de papa nativa.</p> <p>(6)Parcela del Kamayoq, Gerardo Quispe, de la comunidad de Santa Bárbara (4300 m.s.n.m.), con 60 variedades de papa nativa.</p> <p>Usando los parámetros del CIP, se han encontrado 18 variedades con gran potencial para frituras-hojuelas, 15 variedades con mayor rendimiento para moraya, y 45 variedades con presencia de pigmentación y con potencial para papa gourmet</p> <p>Además, se ha realizado una caracterización por usos con la</p>	<p>1.1 Informes y registro de variedades.</p> <p>1.2 Libros de campo</p> <p>1.3 Términos de referencia contratos colaborativos con Chef</p> <p>1.4 Registros fotográficos de plantas, tuberculos</p> <p>1.5 Fotografía de platôs</p> <p>1.6 Relación de participantes en los eventos y registro fotográfico</p> <p>1.7 Informes técnicos preliminares</p>
---	--	---

participación de productores lo que ha permitido identificar 28 variedades para moraya, 64 para chuño y 68 para sancocado

Con la Universidad San Antonio Abad del Cusco-UNSAAC, se ha realizado la caracterización nutricional (Humedad, proteína, grasa, ceniza, fibra, carbohidratos y almidón) de 50 variedades de papa nativa y el análisis químico-vitamínico (calcio, fósforo, hierro, vitamina A y vit C.) de 17 variedades de papa nativa.

Se ha realizado la caracterización por uso gastronómicos de 30 variedades de papa nativa; para lo cual se tiene el apoyo de los docentes de CENFOTUR-Cusco (chef Basilio Gonzáles y Elena Gamarra)

INIAP-ECUADOR

Con el apoyo del proyecto CIP-Innovandes, se han caracterizado mofro-agronómicamente 104 accesiones de papa nativa y se han detectado 29 morfotipos (grupo de cultivares que comparten caracteres morfológicos y agronómicos similares)

Las papas nativas colectadas no solo tienen formas y colores vistosos, sino que aportan cantidades importantes de fibra y minerales. Así, se encontró que la variedad Superchola, (variedad mejorada más difundida) presenta bajos contenidos de fibra (2,50%) respecto a las variedades nativas (contenido de fibra promedio de 3,50%). El aporte de minerales de los ecotipos de papas nativas es superior al testigo Superchola, especialmente en lo que se refiere a calcio, magnesio, potasio, fósforo, y hierro. Las grasas representan menos del 1% del peso fresco, la cantidad de grasa promedio encontrada fue de 0,39%; el contenido de grasa es semejante a los valores de frutas, por lo que se puede decir que la papa no engorda. Las variedades nativas son especialmente ricas en polifenoles (antioxidantes naturales que previenen enfermedades degenerativas) comparados con la variedad Superchola que presentó el menor valor de polifenoles (71,72 mg ácido gálico / 100 g). En general, se encontró que, entre más intenso resulta ser el color rojo o morado de la piel o pulpa, las variedades presentan mayor contenido de polifenoles.

Presentan interesantes índices de gravedad específica (1.1 g/cc), pardeamiento de la pulpa (2,2 horas), Chips buenos (75%) azúcares reductores (0.1%), atributos importantes para la industria de chips. Las accesiones colectadas en aspectos como “sabor”, “textura” obtienen calificativos por encima de 3.5 (de “Regular” a “Muy bueno”), el tipo de textura de las variedades que más gustó correspondió a muy arenosa y arenosa. Los tiempos de cocción son menores a 25 minutos, en promedio las accesiones brotan y se verdean a los 60 y 20 días respectivamente, atributos importantes para consumo en fresco

En base a características nutricionales y de calidad se seleccionaron las siguientes variedades en orden de importancia: Chaucha Roja, Santa Rosa, Yema de huevo, Coneja negra, Chiwilla roja, Tushpa, Leona negra, Quillu, Ovaleña, Dolores, Moronga, Oropiña, Carrizo, Calvache, Zamanica Roja y Uvilla. No se seleccionó a Huagrasinga,

	<p>y Carrizo porque fueron las que menos agradaron por el sabor y textura.</p> <p>Se han establecido 3 jardines de conservación con 30 variedades nativas en promedio con escuelas bilingües 2 en Cotopaxi y 1 en Bolívar</p> <p>COLOMBIA – CORPOICA</p> <p>Se han conservado y caracterizado morfo/agronómicamente 65 variedades de papas nativas. Se tiene una base de fotografías de las 65 variedades nativas, compuesta cada una de plantas individuales, inflorescencias y flores, hojas, tubérculos, frutos y brotes; las cuales se utilizarán en el catálogo.</p> <p>Se caracterizaron físico/químicamente 56 variedades nativas, se evaluó los contenidos de almidón, azúcares reductores, materia seca, humedad y proteína;</p> <p>Se realizaron pruebas de cocción (inmersión en agua) y fritura a 53 variedades nativas</p> <p>Se han caracterizado 10 variedades para sus características culinarias para ser expuestas en platos de la gastronomía colombiana.</p> <p>VENEZUELA – INIA</p> <p>Para la caracterización agronómica se tomo en consideración el comportamiento frente a plagas y enfermedades y el rendimiento. Se caracterizaron 28 variedades de papa. Se observó que existe amplia variabilidad en el rendimiento, además de rendimientos superiores a las 20 t/ha aun cuando la semilla utilizada se colectó con agricultores y no se ha sometido a limpieza viral.</p> <p>La caracterización morfológica de 12 variedades de papa permitió determinar que existe variabilidad en el germoplasma evaluado aun cuando externamente el color es similar en la mayoría de los tubérculos</p> <p>Para dar cumplimiento a esta actividad se estableció alianza estratégica con Escuela Integral de Gastronomía. Sede Mérida. Venezuela. <i>ASOCHEF'S</i> quienes realizaron diversas pruebas de cocción de 13 muestras de papas nativas</p> <p>Se realizó comparación del contenido de macronutrientes de 12 papas nativas o de uso local (Expresado en base seca) en el Laboratorio de INIA CENIAP. Los resultados obtenidos muestran altos contenidos de proteínas en las muestras analizadas</p> <p><u>1.2 Elaboración de catálogo de variedades</u></p> <p>BOLIVIA - PROINPA</p> <p>Se ha definido seguir con los formatos de catálogos que publica el área temática de Recursos Genéticos de la Fundación PROINPA. El catálogo de variedades esta en fase de edición. Las 20 variedades que muestran en el catálogo son tanto de la comunidad de Candelaria como de Sora Sora,</p>	
--	---	--

	<p>PERU – ITDG</p> <p>Elaboración del catálogo de papas nativas para 30 variedades de papa nativa, con la siguiente información: Código de Acceso (C:A), nombre común y especie, significado de la variedad, características morfológicas (planta, flores, tubérculos, y brotes), características agronómicas (periodo vegetativo, rendimiento productivo, número de tubérculos por planta), las características de procesamiento, información tradicional.</p> <p>PERU – INIA</p> <p>Elaboración del catálogo de papas nativas. para 60 variedades de papa nativa, con la siguiente información:, nombre común , significado de la variedad, características morfológicas (planta, flores, tubérculos, y brotes), características agronómicas (periodo vegetativo, rendimiento productivo, número de tubérculos por planta), las características de procesamiento, e información tradicional.</p> <p>INIAP-ECUADOR</p> <p>El catálogo de papas nativas. contará con 104 variedades de papa nativa, con la siguiente información:, nombre común , significado del nombre, zonas de producción, características morfológicas (planta, flores, tubérculos, y brotes), características agronómicas (periodo vegetativo, rendimiento productivo, número de tubérculos por planta), las características de calidad (gravedad específica, inicio verdeamiento, inicio brotación, textura del tubérculo), información tradicional/ etnobotánica , Usos.</p> <p>COLOMBIA – CORPOICA</p> <p>Se cuenta con borrador de catálogo de 65 variedades nativas, la diagramación y publicación se efectuará en 2009.</p> <p>VENEZUELA – INIA</p> <p>Se inició la elaboración del borrador del folleto sobre 19 variedades de papas nativas. Adicionalmente se está desarrollando un folleto sobre variedades nativas y comerciales. Conjuntamente con el Museo Arqueológico de Mérida donde se incluirá el estudio de polen y las características morfológicas de material.</p> <p>1.3 <u>Elaboración de recetario andino</u></p> <p>BOLIVIA – PROINPA</p> <p>Se han realizado contratos con 5 diferentes Chefs de la ACB (Asociación Boliviana de Chefs) para la elaboración de 16 recetas de papas nativas. Todo esto con el apoyo del proyecto de DANIDA-COSUDE Año internacional de la papa.</p> <p>PERU – ITDG</p> <p>Con la finalidad de promocionar la papa nativa, se ha elaborado un recetario ilustrativo, con 10 variedades de este tradicional tubérculo, el mismo que contiene, entradas, platos de fondo, postres y refrescos a base de papa nativa. Para la actividad se contó con la consultoría del</p>	
--	---	--

	<p>Chef Mario Campos del restaurant El Inkanato de la ciudad de Cusco</p> <p>PERU INIA</p> <p>Con la finalidad de promocionar la papa nativa, se tiene un borrador de recetario con 10 variedades, el mismo que contiene, entradas, platos de fondo, postres y refrescos a base de papa nativa</p> <p>INIAP-ECUADOR</p> <p>Con la colaboración de cuatro escuelas de gastronomía se ha elaborado un recetario de papas nativas que contiene 22 platos en base de papas nativas</p> <p>COLOMBIA – CORPOICA</p> <p>10 recetas elaboradas con base a papas nativas. Entre las opciones gastronómicas obtenidas se destacan: <i>Puré de papa morado</i> obtenido de la variedad ratona, <i>Suflé de papa</i> con chips obtenido de las variedades ratonas, <i>Ceviche de camarones</i> acompañado con chips de papa, <i>Corona de langostinos</i> con puré morado y chips laminados de papa.</p> <p>VENEZUELA – INIA</p> <p>Se cuenta con información compilada en la feria de la semilla sobre 18 recetas elaboradas con papas, con la finalidad de elaborar el mini recetario. Se solicitaron los servicios de la empresa Producciones Karol para la diagramación y diseño del mismo. Así mismo se tiene planteado elaborar recetario con estudiantes de <i>ASOCHEF'S</i> quienes elaboran diversos platos usando muestras de papas nativas.</p> <p><u>1.4 Promoción y difusión de los variedades de papas nativas caracterizadas.</u></p> <p>BOLIVIA- PROINPA</p> <p>Los productores de Candelaria APROTAC con sus colecciones de papa nativa y productos para comercializar, asistieron por sexta oportunidad a la feria de biodiversidad del municipio de Colomi, donde además de mostrar y vender sus productos fueron galardonados por su participación.</p> <p>Los productores de APRA, del municipio de Morochata, participaron a la feria internacional de Cochabamba (FEICOBOL 2008), con papa nativa y con papa pequeña tipo gourmet "La morochatita", donde además participaron de la rueda de negocios de esta feria.(Apoyó DANIDA-COSUDE)</p> <p>Se realizaron los acuerdos y contratos con la Asociación de Chefs de Cochabamba, para la realización del primer festival gastronómico de papas nativas, además se invitaron a restaurantes, hoteles, los medios de comunicación, autoridades, quienes degustaron y calificaron las bondades de las papas nativas en platos especiales.</p> <p>Se desarrollo el primer festival gastronómico de papas nativas con la participación de más de 12 Chefs de cocina, la asistencia de más de</p>	
--	---	--

200 personas y la elaboración de 15 diferentes recetas de papas nativas. Además se hizo el reconocimiento al merito de los Chefs. Chefs galardonados en el primer festival gastronómico de papa nativa

PERU – ITDG

En el presente periodo, se ha enfatizado el desarrollo de las actividades, al entorno del Año Internacional de la Papa, que con mucho éxito se celebró en la región Cusco, revalorando a uno de los ocho centros de origen de este maravilloso tubérculo, Al respecto la institución Soluciones Prácticas ITDG, contando con el apoyo de FONTAGRO, llegó a integrar la comisión organizadora por el Año Internacional de la papa, junto al Gobierno Regional, y las instituciones de desarrollo de la región Cusco; alcanzando a planificar y desarrollar diversas actividades de promoción y difusión de la papa nativa en los diferentes sectores de la población.

Como parte de las actividades por el Año Internacional de la papa, los Kamayoq (Sabino Huillca, Venancio López, Laureano Mamani y Alfredo Montesinos), participaron en el concurso nacional de conservacionistas de papa nativa, llegando a obtener el galardón del Ministerio de Agricultura denominado “Guardián de las papa nativa” el productor Sabino Huillca, y además recibió sus premios respectivos.

También se promocionó la biodiversidad de papa nativa (180 variedades) procedentes de la provincia de Canchis-Cusco, en la Feria Nacional de la Biodiversidad de papa nativa, que organizó el Instituto de Innovación Agraria -INIA en la ciudad de Lima. Para esta ocasión participaron los kamayoq Venancio López y Laureano Mamani

Se lideró la organización del Festival de la Papa Nativa, realizado en la ciudad de Cusco, con el apoyo del Gobierno Regional y la Región Agraria-Cusco; teniendo una exitosa participación de los productores de papas nativas de 07 distritos (11 comunidades) del ámbito de intervención del proyecto, agrupados en la Asociación de Conservacionistas y productores de papa nativa de la provincia de Canchis, denominado “ACOPPNA-Canchis”. En esta actividad los productores llegaron a presentar 1020 muestras de variedades de papa nativa (variedades dulces y amargas), así como también muestras de papa silvestres. La actividad se matizó, revalorando las costumbres de la cultura andina, a través de la ceremonia tradicional de ofrenda a Pacha Mama (Madre Tierra), como símbolo de agradecimiento a la tierra y las danzas costumbristas alusivas a la papa nativa. Luego se compartió una comida de 8 arrobas de papa nativa, entre los asistentes, cocinada en la modalidad denominada “Watia”.

En esta oportunidad los productores aplicaron la innovación del enfoque EPCP, para mostrar y vender su producto, bajo la presentación de papa seleccionada y enmallada de las siguientes variedades: chequephuro, Phoccaya, poiwan, puka mama, puka verunthus, Lunthus, lomo y huancucho, a un precio de S/1.5 soles el kilogramo, haciendo un total de 628 kg. Así mismo 14 productores y 02 restaurantes de Sicuani, mostraron y vendieron una gran diversidad de potajes de papa nativa con carne de alpaca, cuy y trucha, y sus respectivos postres y licores a base de papa nativa.

De igual manera se participó en las ferias agropecuarias del distrito de Marangani (18 de mayo), realizando el festival de la papa nativa en la feria agropecuaria del Sr. De Pampacucho-Sicuani (8-14 de agosto) y en la comunidad de Palccoyo (16 de agosto).

PERU – INIA

Por el año internacional de la PAPA se organizó con las autoridades políticas y técnicas la “IV Feria de biodiversidad agrícola y I festival gastronómico en base a papas nativas de la zona sur altoandina y promoción del turismo vivencial de la provincia de Huancayo” en la Comunidad de Marcavalle. Lugar que sirvió de escenario para la clausura del “I Congreso Peruano de la Papa” . con la participación de las altas autoridades gubernamentales, así como de INIA y con la presencia del Vice Ministro de Agricultura de Perú.

Se apoyo la organización de la “XVIII Festival de las Papas Nativas y III Feria Agropecuaria” en el distrito de Pazos

En el marco de las celebraciones del Día Nacional de papa , como “Consortio de papas nativas región central de Perú”, se organizó y participó en el Festival Gastronómico de Papas nativas con el lema: “Protege tu salud consumiendo papas nativas de la mano con las Comunidades altoandinas”

En el marco del Año Internacional de la Papa por primera vez en Perú en forma pública y programada a nivel nacional se otorgó el reconocimiento a la invaluable labor de conservación in situ que han desarrollado ancestralmente las “Familias conservacionistas”, cuidadoras de la diversidad de papas nativas en las zonas altoandinas. Formaron parte de este reconocimiento 3 Agricultores de la Comunidad de Marcavalle, 3 Agricultores de la Comunidad de Vista Alegre y Un agricultor de la Comunidad de S.C. de Ñahuín, lugares de acción del proyecto. Se desarrolló el Primer Taller sobre “Los recursos genéticos y los derechos del agricultor conservacionista en la lucha contra la pobreza”.

INIAP-ECUADOR

Durante este año las actividades se centraron en torno al Año Internacional de la Papa. El Programa de Papa del INIAP coordinó la comisión organizadora por el Año Internacional de la papa del Ecuador.

En enero del 2008, se realizaron dos eventos para dar a conocer y sensibilizar al público sobre los trabajos que el PNRT-papa realiza con las papas nativas y la comercialización asociativa de los pequeños productores. Se realizo en la CODIAC- Alto Guanujo y Plaza Roja de Guaranda, Provincia de Bolívar. Participaron alrededor de 400 personas, entre autoridades y agricultores.

En junio del 2008, por el año internacional de la papa, se realizo la sesión solemne y declaratoria del Día Nacional de la Papa y se inauguró la exposición de fotografía y gastronómica de biodiversidad de papas, que recorrió cuatro ciudades importantes del país.

En junio del 2008, se colaboró con la “Feria de integración Regional sobre biodiversidad y gastronomía”, para mostrar la biodiversidad de

	<p>papas y las distintas formas de preparación con variedades de Ecuador, Perú y Bolivia, se busco promover las virtudes y consumo de papa. Participaron delegados y autoridades de los tres países.</p> <p>En Agosto del 2008, se colaboró con la “Feria de semillas y Biodiversidad en Colta- Chimborazo, organizada por el DENAREF-INIAP.</p> <p>En Noviembre del 2008 se colaboró con la Feria Agroalimentaria. FAO y Facultad de Nutrición-Católica El Coctel de clausura se lo realizó con preparados de papa nativa (Chips colores)</p> <p>COLOMBIA – CORPOICA Se han realizado dos días de campo como eventos para promocionar las variedades nativas (en floración y cosecha del cultivo) con las 65 variedades nativas, con productores de las asociaciones SAT-ALAMEDA (Sociedad de agricultores y transformadores) y ASOCHEVERE (Asociación de productores, trasformadores y comercializadores) del municipio de Saboyá, vereda Merchán Chévere.</p> <p>Se realizó un día de campo para promocionar las variedades nativas con la ASOAGROTEGUANEQUE y SAT- PROYCA del municipio de Ventaquemada.</p> <p>INIA-VENEZUELA Se realizó un día de campo en el Campo Experimental Mucuchíes con la finalidad de difundir las investigaciones de los proyectos internacionales. Asistieron 114 personas.</p> <p>Un día en el Campo Experimental Mucuchíes con estudiantes de la Universidad Francisco de Miranda ubicada en Coro estado Falcón con la finalidad de difundir los trabajos investigación realizadas en papa con énfasis en producción y fitomejoramiento. Asistieron 14 estudiantes</p> <p>Feria de la semilla campesina realizada en Campo Experimental Mucuchíes-INIA Mérida. Asistentes 180 Feria de la Semilla campesina realizada en el estado Trujillo, Venezuela. Asistentes 500.</p>	
<p>2. Desarrollar y promocionar productos con valor agregado para mercados diferenciados considerando atributos especiales de las papas nativas.</p> <p>BOLIVIA –</p>	<p><u>2.1 Caracterización de nichos de mercado para papas nativas e identificación de productos a desarrollarse</u></p> <p>BOLIVIA – PROINPA Con el apoyo del proyecto PIC-Papas nativas de la COSUDE y Papa Andina del CIP, se realizó el sondeo participativo de mercados, donde productores de la Palca visitaron a empresas, llegando a realizar un acuerdo de venta de 17 toneladas de papa nativa a la empresa Food Company, además al mercado La Ramada de Santa Cruz 21 toneladas.</p> <p>Con el apoyo de Papa Andina se realizaron 18 entrevistas a diferentes empresas de procesamiento y exportación de productos nativos bolivianos, donde se han interesado en papas nativas ya sea frescas</p>	<p>2.1 Informes de Sondeo de mercado-realizados</p> <p>2.2 Informe de los planes de negocio</p> <p>2.3 Memoria de talleres de encuentros de trabajo entre Productores, Procesadores y Comerciantes.</p>

PROINPA	como en conserva (siendo este un segmento de mercado muy especial	Informes.
Calificación: (MS)	Los productores del APRA, participaron en la rueda de negocios de la Feria internacional de Cochabamba (FEICOBOL 2008), donde pudieron cerrar contratos de venta de papa nativa tipo gourmet con el supermercado IC-Norte, (300 kg/ semana, a la fecha ya han realizado 12 entregas de papa nativa).	2.3. En sistematización el informe de las pruebas organolépticas desarrolladas y evaluación de caracteres bromatológicos.
COLOMBIA – CORPOICA	Se han aprobado a tesistas de las Universidades de San Simón y Univalle, para la elaboración de papas en conserva, puré de papa fortificado con quinua, y papa seca tipo carapulcra.	2.5. Constitución de la “Plataforma Interinstitucional de promoción y revaloración de la papa nativa”
Calificación: (S)	Se ha terminado de definir los estándares de producción en papas nativas en conserva tipo gourmet,	
PERU – INIA	Se ha iniciado pruebas de obtención de papa nativa extrusada tipo PRINGLES	
Calificación: (S)	PERU – ITDG	
PERU-ITDG	Con la participación de los Asociados de ACOPPNA-Canchis, se realizó un “Sondeo de mercado” en la ciudad de Cusco, dirigido a 12 restaurantes, 2 hoteles turísticos y 2 supermercados; para este propósito se tuvo muestras de 06 variedades de papa nativa. Al respecto se observó un 94% de aceptación por lo restaurantes, quienes muestran mayor preferencia por la papas con pulpa amarilla, variando su peso desde 30 a 100 gramos; con una demanda entre 20 a 60 kg diarios y desde 12 a 100 kg en forma semanal.	
Calificación: (S)	Por otro lado el estudio, realizado por el Dr. Félix Hurtado de la Universidad San Antonio Abad del Cusco-UNSAAC, sobre la demanda y la formación de precios de la papa nativa proveniente de una comunidad altoandina en los mercados del Cusco, realizado en 489 viviendas de las principales urbanizaciones (Santa Rosa, Magisterio, Santa Ursula, Quispicanchis, Manuel Prado, Santa Mónica y Villa el periodista) indica que el 75% de las familias adquieren entre 1 a 3 kg de papa nativa, para consumo diario del producto; sin embargo existe un 33% que no desearon comprar papa nativa. La proyección indica que este producto debe considerarse como una fruta de temporada por estar presente en el mercado solo tres meses; además el negocio será rentable cuando se comercialice en forma diaria 140 kg de papa, a S/1.20 el kg teniendo un precio de compra en la comunidad de 0.70 el kg.	
ECUADOR- INIA	Se elaboraron hojuelas de 12 variedades de papa nativa (Yana lenle, lomo, michi rinri, yana verunthus, moro lomo, puka mama, ch’apiña, alka poiwan, puka churuspe, qoesullo, lunthus, y yana chequephuro), teniendo las presentaciones en 12 envases de vidrio y 180 bolsas de polietileno de 40 gramos, debidamente etiquetadas; las mismas que sirvieron para degustar y ser ofertadas en los festivales de la papa nativa y en las ferias agropecuarias de la región.	
Calificación: (S)	PERU – INIA	
VENEZUELA- INIA	Se ha usado la metodología EPCP (Enfoque Participativo en Cadenas productivas), con apoyo de Papa Andina-CIP, se desarrollaron entrevistas y reuniones con actores de la cadena, (comerciantes, empresarios, asociaciones de Productores y ssociaciones Comunales).	
Calificación: (S)		

Como resultado del cual se logró la comercialización directa a la Empresa A&L de 7 variedades nativas para atención de supermercados de la capital (Lima) y para exportación inicial (Venezuela). En la primera etapa los Agricultores entregaron 19,598 kgs y en la segunda etapa entregaron 21,509 kilogramos de papas debidamente seleccionadas en los calibres determinados por la Empresa.

Así mismo se inició los acuerdos de comercialización de papa nativa con pulpa de colores a la “ONG ETHIQUABLE”, institución francesa que adquirirá hojuelas debidamente procesadas y empacadas “*in situ*”.

INIAP-ECUADOR

Se han llevado a cabo varias reuniones con diversos actores de la cadena productiva con experiencia en mercado para identificar productos a base de papas nativas que tengan oportunidad de mercado, en forma participativa se ha identificado y desarrollado tres productos:

(1) **Chips de colores:** Programa Nacional de Raíces y Tubérculos (PNRT-Papa) con la participación de empresas procesadoras de chips analizaron que el mercado de los chips es atractivo y de alta competencia por lo que se vio necesario desarrollar un producto con características diferentes a los que existen en el mercado. Con la participación de las empresas privadas se han seleccionado 6 variedades con aptitud para fritura. Se realizó un estudio con 300 estudiantes y personal docente de 5 colegios de Quito, con el objetivo de determinar el nivel de aceptación de los chips de colores, el 90% de los entrevistados manifestó que estarían dispuestos a comprar los chips de colores

(2) **Papas lavadas y clasificadas para supermercados y restaurantes** Se realizó sondeos rápidos de mercado y ruedas de negocios, y se vio que hay variedades como Superchola que están bien posesionadas en el mercado y que sería difícil competir con ellas, pero, que habrían dos caminos para introducir las papas nativas en los supermercados y restaurantes

A los gerentes/ encargados de compras de los supermercados se les llevo las 15 variedades seleccionadas por valor nutritivo y calidad y se les pidió que indiquen en orden de preferencia qué variedad tendría mayor potencial para el mercado en fresco, se selecciono 10 variedades que podrían tener oportunidad de mercado.

Con el apoyo del Supermercado “Magda Espinosa”, quién demostró predisposición y sensibilidad a la idea del “Rescate de las papas nativas ecuatorianas”, comprometió sus instalaciones y el personal, en tres de las sucursales con que cuenta el supermercado: Sangolquí, Carapungo y La Luz. La prueba de mercado se realizó con 8 variedades de papas nativas

La prueba de mercado duró una semana del 1 al 7 de marzo de 2008. El precio que se les colocó a las papas nativas fue referencial en base a productos similares que ellos comercializan, dicho sea de paso el valor que se fijó fue de 1,50 USD / 2 kg en referencia a la papa tipo ensalada que se venden en esta cadena.

En cada local, en las perchas se colocó un cartel promocional de las

papas nativas así como un pequeño promocional que contenía información de las papas nativas ecuatorianas.

Cabe mencionar que tanto el local de Sangolquí como el de Carapungo el estrato social de los compradores es medio a bajo, a diferencia del local de La Luz donde la mayoría de los compradores pertenecen a un estrato social medio y alto. Esto confirma la idea que manejamos de que las papas nativas deben ser dirigidas hacia un nicho de mercado “exclusivo” o “selectivo”, es decir hacia personas que valoren su significado cultural, tradición y manejen el sentido de responsabilidad social y apoyo a pequeños productores. Así mismo hubo una mejor acogida del producto en el local de La Luz, el 91.2% de las papas que se entregó se vendió, mientras que en los locales de Sangolquí y Carapungo se vendió el 70.8% y 63.3% respectivamente

En cuanto a los diámetros no se evidencia diferencias entre los calibres, lo cual nos indica que todos los diámetros entregados tuvieron acogida por igual, la salida de las variedades fue distinta, en términos generales las variedades de piel negra como tushpa y leona negra tuvieron menos acogida que las variedades de piel roja como Dolores, Calvache, Jubaleña y Oropiña. Para promocionar a las variedades de color negro se debería pensar en realizar una mayor promoción de sus propiedades antioxidantes.

(3) **Papa precocida tipo baby/coctel:** Con la participación de empresas procesadoras se vio que la variedad Yema de huevo está bien posesionada en el mercado, y que habrían dos caminos para promover las papas nativas: seleccionar variedades parecidas a la yema de huevo (Quillu) y variedades con características especiales (Tushpa)

Se hicieron pruebas en VECONZA con 3 variedades y escogieron a la variedad yema de huevo (flor lila), se definieron criterios de calidad, y el CONPAPA y Veconza, empresa ubicada en Guayaquil dedicada al procesamiento de yema de huevo para exportación tipo minibuds han llegado a un preacuerdo para llegar a proveer 500 quintales por mes, al momento el CONPAPA esta entregando 30 qq por mes de yema de huevo. La empresa Pronaca probó cinco variedades, y seleccionó a Quillu, Dolores y Tushpa

Adicionalmente, se realizaron pruebas con la empresa Pepsa, quien probó Santa Rosa para puré deshidratado para exportación, a pesar de la aceptación al momento de las pruebas, al final la empresa no se decidió a emprender el negocio, por la situación política y social inestable del país

COLOMBIA – CORPOICA

Se realizaron sondeos de mercado y se han identificado los nichos de mercado/ productos:

- 1) Papas para chips de colores ;
- 2) Papas lavadas, clasificadas y empacadas para supermercados;
- (3) Producción, acondicionamiento y empaque de papa criolla para mercados nacionales y de exportación.

	<p>1) Se han seleccionado variedades (Ratona 1, Ratona 2, Tocana, Uva, Argentina, Argentina colorada) para chips de colores;</p> <p>2) Opciones gastronómicas: Puré de papa morado; Suflé de papa con chips de ratona; Cebiche de camarones acompañado con chips de papa; Puré instantáneo como producto industrial.</p> <p>VENEZUELA – INIA Se desarrolló taller en la localidad de Gavidia con la participación de 14 agricultores de la localidad, el objetivo de esta actividad fue realizar intercambio de saberes y obtener información como insumo para la caracterización de nichos de mercado de las papas nativas o de uso local. Así mismo se aplicaron 15 encuestas en la comunidad para obtener información general y sobre la situación de mercadeo de las papas nativas en el municipio Rangel, principalmente. Se realizó entrevista con agricultores claves lo cual permitió ubicar a los productores que siembran papas nativas y obtener información adicional para cumplir con esta actividad. Se tenía previsto iniciar las encuestas con los actores de la cadena a partir del 15 de septiembre, no obstante, esta actividad no se desarrolló en el 2008 por la dificultad por parte del INIA Mérida en realizar la contratación del personal necesario para este fin</p> <p>Se cuenta con una propuesta para producir papas deshidratada por parte de la Cooperativa Arepa y Maíz 062, R.L., ubicada Santa Cruz en Maracay estado Aragua, Venezuela, actualmente se están haciendo pruebas</p> <p><u>2.2 Se ha establecido al menos un plan de negocios y un programa de promoción para cada producto desarrollado en cada país</u></p> <p>BOLIVIA – PROINPA Como se mostró en el PRODUCTO 2.1, se ha realizado un acuerdo de venta de papas nativas al supermercado IC-NORTE, que en la actualidad compra un promedio de 300 kg, por semana de papas nativas y papa tipo gourmet a los productores del APRA. Hasta el momento se han hecho 18 entregas. Planes de negocio con BIOTOP S.R.L. Están en proceso de desarrollo. Plan de negocios para chips de papa nativa LUCANA, con la empresa KYPROSS S.A en proceso. Plan de negocios con FOOD COMPANY para la exportación de papa fresco con productores de la Palca en proceso de desarrollo.</p> <p>PERU – ITDG Entre los productos del curso de especialización en emprendimientos económicos, se han formulado en forma participativa 2 planes de negocios, orientados a la papa lavada, seleccionada y enmallada, y el otro para procesamiento de hojuelas de papa nativa; los cuales se les quiere implementar el próximo año.</p> <p>PERU – INIA Se está recopilando información para elaborar planes de negocios para (1) Papa seleccionada para hoteles y restaurantes</p>	
--	--	--

	<p>(2) Papa Seleccionada para chips de colores</p> <p>ECUADOR-INIAP Se esta recopilando información para elaborar planes de negocios para</p> <p>(1) Papa yema de huevo con agricultores del CONPAPA-Cotopaxi</p> <p>(2) Papa seleccionada para hoteles y supermercados con agricultores de los CONPAPAs</p> <p>(3) Papa Seleccionada para chips de colores con agricultores de los CONPAPAs:</p> <p>Al momento los agricultores del CONPAPA-Cotopaxi están entregando 30 qq / mes de yema de huevo para exportación</p> <p>COLOMBIA – CORPOICA</p> <p>Se esta recopilando información para elaborar planes de negocios para</p> <p>(1) Papa criolla con agricultores de SAT-PROYCA y ASOAGROTEGUANEQUE (2) Papa Seleccionada para chips de colores con agricultores de ASOAGROTEGUANEQUE</p> <p>INIA-VENEZUELA</p> <p>No ha iniciado actividades</p> <p><u>2.3 Promover la formación de plataformas de negocios</u></p> <p>BOLIVIA – PROINPA</p> <p>La plataforma de Colomi esta en proceso de consolidación, ellos han priorizado trabajar en papas nativas, lácteos y raíces</p> <p>Las autoridades municipales y la central campesina de Morochata, no lograron interesarse por la plataforma, actualmente solo se trabaja con el APRA (productores).</p> <p>Las acciones en conformación de la plataforma en la Palca han comenzado, y se esta realizando el proceso de motivación, se espera puedan integrarse más actores en el futuro.</p> <p>Con apoyo de Papa Andina del CIP, se ha construido un borrador del reglamento para la creación de “Plataformas de concertación e innovación”</p> <p>PERU – ITDG</p> <p>La plataforma que se formo con el EPCP, con varios actores ligadas a la cadena productiva de la papa nativa, entre ellos tenemos al Gobierno regional, región agraria-Cusco, Agencias DPA, Arariwa, Parque de la papa, Asociación Andes, Universidad San Antonio Abad del Cusco, Huamán poma de Ayala, CESA, ITDG, CIP, INIA, Municipalidad del Cusco, Prompex, Corredor Puno-Cusco, asociaciones de productores de Chincheros y ACOPPNA, esta plataforma esta funcionando y han liderado para varias acciones del</p>	
--	---	--

	<p>año internacional de la papa.</p> <p>Se ha consolidado la formación de la Asociación de Conservacionistas y productores de Papa Nativa de la provincia de Canchis, denominado: "ACCOPPNA_Canchis", y que alberga a 8 comunidades y 4 asociaciones altoandinas. A la fecha ya tienen su personería jurídica.</p> <p>Los festivales y ferias agropecuarias locales y regionales, vienen motivando cada vez más a los productores, muestra de ello es el incremento de de los participantes (productores de papa nativa, en un 90% frente al año anterior); permitiendo a la vez un mayor conocimiento en la población del germoplasma de papa nativa que se cultiva en forma orgánica en las comunidades altoandinas; y al mismo tiempo favoreciendo a los productores para poder ofertar sus productos.</p> <p>PERU – INIA Se ha logrado la implementación de la "Plataforma Interinstitucional de promoción y revaloración de la papa nativa", conformada por 3 instituciones del sector agrario, 4 ONG's, 3 Empresas privadas de procesamiento y comercialización, una institución educativa y liderada por el Municipio Distrital de Pazos. En este contexto se esta trabajando para la construcción de un centro de acopio y una planta primaria de procesamiento de la papa nativa, para lo cual se viene realizando las gestiones de presupuesto al Gobierno Regional de Huancavelica</p> <p>INIAP-ECUADOR Se ha implementado la metodología de Enfoque Participativo de Cadenas Productivas (EPCP) y plataformas que fomentan la interacción entre diferentes actores de la cadena. Se esta trabajando con varios aliados estratégicos (CONPAPA, empresa privada, chefs profesionales, escuelas de gastronomía, escuelas de agroindustria, ONGs, Gobiernos locales)</p> <p>COLOMBIA – CORPOICA Se ha iniciado acciones de motivación con 2 grupos de productores organizados alrededor de los posibles planes de negocios. Implementación de plataformas de negocio de papas Nativas a nivel Regional veredas Saboyá y Ventaquemada. Se inician acciones de motivación con los grupos mencionados</p> <p>INIA-VENEZUELA No ha iniciado actividades</p>	
<p>3. Desarrollar innovaciones tecnológicas de producción y poscosecha para</p>	<p><u>3.1 Investigación participativa en innovaciones tecnológicas en producción y posproducción.</u></p> <p>BOLIVIA – PROINPA Las investigaciones participativas se realizaron a través de parcelas</p>	<p>3.1 Documentos de diagnósticos y demandas de investigación</p>

<p>incrementar la oferta biodiversa de papas nativas en forma oportuna y duradera.</p>	<p>demostrativas utilizando Maxim y Dividen para el control de <i>Helminthosporium solana</i>, <i>Rhizoctonia</i> tanto en la semilla como en el surco con repetición tanto en Colomi como en Morochata. Apoyado por PIC- Papas Nativas de la COSUDE. (En proceso).</p> <p>Uso de bioinsumos tanto para fertilización como para el control de plagas.</p> <p>Se han realizado dos ensayos para comprobar el uso de inhibidores de brotación, uno en Palca, con papa Waycha, y otro en los laboratorios de PROINPA, usando en ambos casos CIPC, extracto de menta y extracto de clavo de olor. (Falta realizar los análisis estadísticos)</p> <p>BOLIVIA – PROINPA</p> <p>Calificación: (MS)</p> <p>COLOMBIA-CORPOICA</p> <p>Calificación: (S)</p> <p>PERU – INIA</p> <p>Calificación: (MS)</p> <p>PERU-ITDG</p> <p>Calificación: (MS)</p> <p>ECUADOR-INIA</p> <p>Calificación: (MS)</p> <p>VENEZUELA-INIA</p> <p>Calificación: (S)</p>	<p>3.1. Informes de la experimentación participativa</p> <p>3.3. Informes de . Producción de semilla</p> <p>3.5. Memorias de de los días de campo/eventos de difusión de las tecnologías desarrolladas,</p> <p>3.6. Registros de asistencia a los eventos de difusión de las tecnologías desarrolladas</p>
---	--	--

guano, más humigen y azotolán (descompuesto por dos días) llega a duplicar el rendimiento, frente al testigo; convirtiéndose en una alternativa para nuestros productores de papa nativa. Dichos trabajos han sido socializados en los seminarios dirigidos a las instituciones, estudiantes y productores en la ciudad de Sicuani.

INIA-PERU

En relación con los principales problemas del cultivo de papas nativas, se implementó los siguientes experimentos participativos: (1) “Respuesta de las papas nativas a la fertilización orgánica e inorgánica”, Se presentó un poster en el Congreso de ALAP 08 realizado en Argentina sobre los resultados de este experimento, se menciona que con aplicaciones de solamente guano de corral a la siembra (tecnología ancestral), se puede obtener rendimientos por hectárea desde 3 a 26 t. dependiendo de la fertilización del suelo y la cantidad de guano de corral, con la aplicación de una fertilización mixta orgánica e inorgánica se obtuvo rendimientos de hasta 30 t/ha. La dosis de Guano no debe ser menor a 16 t/ha.

(2) Respuesta de las papas nativas a la producción orgánica. En la producción orgánica de papas nativas la combinación de diferentes fertilizantes orgánicos a la siembra, con abonos foliares durante el desarrollo del cultivo, muestra mayor producción con el uso de estiércol de gallina y con el estiércol de ovino debidamente descompuesto, se obtuvo rendimientos desde 4 a 13 t/ha.

(3) Así mismo en relación a la producción de semilla con alta calidad sanitaria se continua con el mejoramiento de la calidad de semilla en campos de los Agricultores a través de la selección positiva, se esta trabajando con 4 variedades y se ha logrado un incremento de producción promedio desde 10 a 15% en relación al promedio de producción convencional

(4) “Control ecológico de Mancha y Manchas foliares” esta en desarrollo

(5) “Uso de mulch (paja) para incremento de la producción”

(6) Control Orgánico de Gorgojo de los Andes

INIAP-ECUADOR

Se instalaron 3 tesis, cuyos resultados se esta analizando:

(1) Efecto de la fertilización química, orgánica en el rendimiento en variedad Dolores

(2) Efecto de las densidades de siembra y defoliación en el rendimiento y tamaño de tubérculos en yema de huevo

(3) Efecto de la fertilización química y orgánica en la calidad de fritura y rendimiento para la variedad Tushpa (Chips)

COLOMBIA – CORPOICA

Se instalaron 3 ensayos y se esta analizando los resultados:

(1) Aplicación de la mezcla de purines de ajo y ají para el control de polilla guatemalteca y *Rhizoctonia solani* en el tubérculo;

(2) Efecto de la longitud del brote sobre los rendimientos;

(3) Efecto del purín de ortiga sobre el cultivo en época de sequía

	<p>VENEZUELA – INIA</p> <p>Se evaluó el uso de fertilizantes químicos y uso de abonos orgánicos (humus) en una variedad de papa nativa.</p> <p>Se evaluó el comportamiento de las papas nativas frente al usos de productos biológicos.</p> <p><u>3.2 Implementación de un sistema local de provisión de semilla.</u></p> <p>BOLIVIA - PROINPA</p> <p>Se han obtenido 3 kg de tuberculillos de 6 variedades de papa nativa, y se entregaran a productores semilleristas de ORPACA, bajo contratos de producción que recién se definirán.</p> <p>Se entregaron a agricultores de la Palca. Entrega de semilla prebásica a grupos de productores semilleristas de ORPACA</p> <p>Se distribuyó 7 kg de semilla prebásica limpia de tres variedades a dos grupos de multiplicadores que son los de ORPACA y los productores de la Palca, para abastecer a productores de Morochata y Colomi.</p> <p>Capacitación en control interno de calidad esta en proceso.</p> <p>PERU – ITDG</p> <p>La implementación de un sistema local de semillas, se viene realizando con el apoyo de los Kamayeq en las 12 comunidades, producto de ello es la renovación de las actas de compromiso en semillas, por cada uno de los beneficiarios del proyecto, lo cual nos indica que los productores junto a las autoridades comunales, van a seguir apoyando y desarrollando el modelo “Compartir de semillas”.</p> <p>Dichas parcelas han sido conducidas en forma orgánica (uso de abonos mejorados, biol y biocidas); lo cual ha favorecido obtener cerca de 8000 tubérculos semilla, a pesar que en la campaña agrícola se presentó en 06 oportunidades fuertes heladas (durante los meses de diciembre, enero, febrero y marzo), que afectaron el cultivo entre el 60 y 90%, especialmente en la comunidades Quisini y Chapichumo.</p> <p>A esto se suma la instalación en la campaña agrícola 2008-2009, de 18 parcelas de biodiversidad con un promedio de 70 variedades de papa nativa, en 06 comunidades.</p> <p>PERU – INIA</p> <p>La producción de semilla bajo el sistema formal se esta produciendo semilla prebásica en los invernaderos del Distrito de Pazos, en la presente campaña se entregó 300 plantas in Vitro libres de virus de 4 variedades y 1880 tuberculillos de 16 variedades de pulpa de colores. Por otro lado, 15165 tubérculos-semilla pre básicos de 17 variedades obtenidos en los invernaderos en la campaña anterior han sido instalados en campo para su multiplicación como semilla básica. Esta producción en campo se esta realizando con las Asociaciones de productores y con el Instituto Superior Tecnológico del Distrito. Así mismo se inició la implementación de cultivo aeropónico, en invernaderos del Municipio Distrital de Pazos.</p>	
--	---	--

INIAP- ECUADOR

Con agricultores del Conpapa- Bolívar se han instalado 4 parcelas de multiplicación con 18 variedades de papas nativas para el mercado y autoconsumo, en las comunidades de Culebrillas, Marcopamba, Pachacutik y Mulnga que van desde los 3300 a 3750 m.s.n.m; en total se han obtenido 100 quintales de semilla de estas variedades. El mejor promedio en rendimiento de toneladas por hectárea lo obtiene la variedad Uvilla con 9.5 t/ha, en tanto que la variedad Orupiña presenta el menor valor con 7.6 t/ha.

Con agricultores del CONPAPA de Cotopaxi y Tungurahua se han establecido 6 parcelas de multiplicación de 4 clones de chips de colores. Se han obtenido 30 qq de semilla de las variedades seleccionadas. El material que mejor se comportó fue el 05-16-6 con un promedio de 12 t/ha

COLOMBIA – CORPOICA

Se ha iniciado la multiplicación de papas nativas con tres organizaciones: Asoagroteguaneque y Coimpaven y SAT Proyca, ubicadas en los municipios de Turmequé y Ventaquemada, Departamento de Boyacá.

VENEZUELA – INIA

Para desarrollar esta actividad se procedió a solicitar vitroplantas al Laboratorio de Cultivo de Tejidos de INIA Lara. Posteriormente se procedió a multiplicar en invernadero cinco variedades de papas nativas denominadas Arbolonas.

PERU – ITDG

La implementación de un sistema local de semillas, se viene realizando con el apoyo de los Kamayoq en las 12 comunidades, producto de ello es la renovación de las actas de compromiso en semillas, por cada uno de los beneficiarios del proyecto, lo cual nos indica que los productores junto a las autoridades comunales, van a seguir apoyando y desarrollando el modelo “Compartir de semillas”. A esto se suma la instalación en la campaña agrícola 2008-2009, de 18 parcelas de biodiversidad con un promedio de 70 variedades de papa nativa, en 06 comunidades.

3.4 Difusión de referenciales tecnológicos desarrollados para papas nativas

BOLIVIA – PROINPA

Se han implantado dos parcelas de 1/2 y 3/4 de Ha con tecnologías de control de *Helminthosporium* y *Rhizoctonia*, usando Maxin en la semilla y en el surco. Mostrando de esta manera un sustancial incremento en la producción y calidad de los tubérculos.

Se han implantado 21 parcelas de producción comercial en Palca, (promedio 1/2 Ha) con papa Waycha, aplicando la estrategia de

	<p>control de la <i>Rhizoctonia</i> y la mancha plateado, obteniéndose productos de buena calidad en la cosecha.</p> <p>Con productores de La Palca el lote de papa que se comercializó a Food Company (17 toneladas) se aplicó CIPC por fumigación con un equipo de ultra-bajo-volumen, lográndose inhibir la brotación por más de tres meses, (hasta su comercialización)</p> <p>COLOMBIA – CORPOICA</p> <p>No reporta</p> <p>PERU – ITDG Como parte de la difusión se realizaron 02 seminarios (28 de abril y 09 de Octubre), dirigido a los estudiantes del Instituto Superior Tecnológico, a las instituciones, gobierno local y Kamayoj de la provincia de Canchis.</p> <p>PERU - INIA No se reporta actividades</p> <p>ECUADOR-INIAP Se realizó un día de campo para difundir las tecnologías en papas nativas en Marcopamba- Bolívar (50 asistentes) Se realizó 2 días de campo para difundir la tecnología de multiplicación acelerada por brotes a socios/socias de Bancos comunales de Cotopaxi (30 asistentes) Un día de campo con estudiantes del Colegio a Distancia de Pujilí sobre multiplicación acelerada y papas nativas (30 asistentes)</p>	
<p>4. Fortalecer organizaciones de productores de papas nativas para la comercialización y el fomento de cultura empresarial.</p> <p>BOLIVIA – PROINPA</p> <p>Calificación: (S)</p> <p>COLOMBIA – CORPOICA</p> <p>Calificación: (I)</p> <p>PERU – INIA</p> <p>Calificación (MS)</p>	<p><u>4.1 Fortalecimiento de capacidades gerenciales de los agricultores involucrados en el proyecto.</u></p> <p>BOLIVIA – PROINPA</p> <p>Se han definido los temas necesarios para el fortalecimiento organizacional, que comprenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gestión organizacional ■ Gestión administrativa ■ Gestión comercial ■ Relaciones con la cadena <p>Productores de APROTAS, APRA y APAPAS (de Colomi, Morochata y Palca) visitaron a productores de UNABANA, BOLISPANIA y Asociación de productores de palmito del Chapare para intercambiar experiencia en gestión organizacional y gestión administrativa. Actividad apoyada por Papa Andina del CIP</p> <p>Se ha capacitado a 25 miembros de la APROTAC en temas de sondeo participativo de mercados, seguimiento y evaluación participativo, y planes de negocio, aplicando a las experiencias de venta de papas nativas a industrias Lucana y la venta de papa a mercados.</p>	<p>4.1 Informe y relación de participantes de La pasantía.</p> <p>4.2 Ficha de registros públicos</p> <p>4.3, Relación de cursos de capacitación y planes de negocio.</p> <p>4.3. Talleres y participación directa de los Productores en los procesos de negociación. Actas de reuniones con Gobierno Local.</p>

Se capacitaron a 12 productores de APAPA (Palca) en PPC Planes de Producción y Costos, así mismo se capacitaron a tres miembros del directorio de la APAPA, en plan de negocios y participación en mesas de concertación, todo esto aprovechando la comercialización de papa fresca para la exportación que se realizó con la empresa Food Company.

PERU – ITDG

Mediante el curso de especialización en emprendimientos económicos, que organizó la institución ITDG, los productores de las comunidades altoandinas, se capacitaron en la formulación de planes de negocio. Esta actividad se desarrolló durante 6 meses bajo la modalidad de módulos de capacitación utilizando las metodologías CEFE y OIT (Organización Internacional para el Trabajo), en la ciudad de Sicuani

Se participó con el Presidente de la Asociación de Conservacionistas y productores de papa nativa ACOPPNA-Canchis, en la gira de aprendizaje a Bolivia, que organizó Alianza Cambio Andino (abril 2008), con el objetivo de intercambiar experiencias en el enfoque participativo de las cadenas productivas.

Los productores kamayoq en papas nativas y equipo técnico del proyecto realizaron en dos oportunidades (abril y Setiembre 2008) visitas a las parcelas de papas nativas de la provincia de Andahuaylas en la región Apurímac, con el objetivo de intercambiar experiencias en el proceso productivo y de la comercialización de la papa nativa. Teniendo como resultado el compromiso de mejorar la producción y llegar al mercado, y al mismo tiempo de mantener y/o aumentar el número de variedades de papa nativa, por cada productor.

De acuerdo al convenio con el Instituto de Investigación Agraria INIA-Cusco, los kamayoq (03 productores) recibieron un curso de especialización (julio 2008) en la multiplicación de semillas mediante la técnica de manejo de brotes de la papa nativa.

PERU – INIA

En relación con el fortalecimiento de organizaciones de productores para la comercialización y fomento de la cultura empresarial se realizó talleres en las 4 Comunidades en estudio los temas abordados autoestima y valores, resolución de conflictos, importancia de la asociatividad, negociación colectiva, elaboración de costos de producción y diagnóstico, planificación, monitoreo y evaluación, en total se capacitaron 29 mujeres y 41 varones (se adjunta el informe). Con el objetivo de la construcción y fortalecimiento de las plataformas de negocios en el marco del Consorcio de Papa nativa de la Sierra Central, se desarrolló el taller de planificación de la producción de papa nativa en las diferentes zonas agroecológicas para lograr la producción de papa nativa con la oportunidad y calidad que demanda el mercado, se registró las zonas de producción, variedades, áreas, fechas de siembra, cosecha y volúmenes aproximados de siembra (se adjunta el informe). En relación a la comercialización se desarrolló el Taller “denominación de origen y marca colectiva”, con lo cual se espera definir la identificación del producto para insertarnos en el mercado con un signo o marca que diferencie el mercado de las

	<p>papas nativas, especialmente las producidas en las Comunidades altoandinas. También se continuó con los cursos de capacitación en manejo postcosecha, selección y clasificación dando énfasis a los calibres exigidos por los supermercados y por el mercado de procesamiento industrial.</p> <p>INIAP-ECUADOR En julio del 2008, se realizó un curso con 25 productores del CONPAPA-Bolívar, tuvo una duración de 70 horas, dividido en 8 módulos: organización orientada a la empresa; gestión de la empresa; desarrollo comercial en función de los clientes; cadenas de valor, contabilidad y costos; y liderazgo empresarial</p> <p>En enero del 2008 se realizó un taller de capacitación sobre pruebas de fritura de chips de papas nativas a 5 promotores/as</p> <p>COLOMBIA – CORPOICA</p> <p>El Consorcio Andino, Corpoica y el PBA han estado trabajando en la conformación y consolidación de tres grupos (Sociedad de Agricultores Transformadores) de pequeños agricultores de los municipios de Ventaquemada, Saboya y Carmen de Carupa.</p> <p>Capacitación de 25 productores de SAT- PROYCA y ASOAGROTEGUANEQUE en procesamiento industrial de las papas nativas, igualmente en las técnicas de producción.</p> <p><u>4.2. Implementación de sistemas de gestión (planificación, seguimiento y evaluación). de los planes de negocio</u></p> <p>No se han iniciado actividades, en el 2009 se pondrá énfasis en esta actividad</p>	
D. Factores condicionantes para el logro de los objetivos programados		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Contar con oportunidad los recursos y su gestión, previstos en el proyecto Fontagro. 2. Alcanzar un alargue de seis meses en el tiempo de vigencia del proyecto. 3. Mantener apoyos y sinergias con diversos proyectos como: Papa Andina, Cosude, Alianza Cambio Andino, Fundación Mc Knight, entre otros; así como con gobiernos locales. 4. Captar el interés de empresas privadas hacia variedades nativas con potencial de mercado que pueden ingresar en cadenas de valor. 5. Generar interés social y fomentar el consumo de papas nativas en base a sus usos y calidad culinaria. 6. 		
Calificación Resumen del Logro del Objetivo General:		
<input type="checkbox"/> Muy satisfactoria (MS) <input checked="" type="checkbox"/> Satisfactoria (S) <input type="checkbox"/> Insatisfactoria (I) <input type="checkbox"/> Muy insatisfactoria (MI)		
En resumen se puede calificar como satisfactoria la ejecución y gestión del proyecto.		
E. Justificación		
<p>Los avances alcanzados en los cinco países son importantes e innovadores, dado que el ámbito en el que se mueven las papas nativas es desconocido para amplios sectores poblacionales, tanto urbanos como rurales.</p>		
<p>Todavía hay un largo camino por recorrer en cuanto al cambio de actitud de los productores, la forma de trabajo organizado, y la capacidad gerencial; este es un proceso que requiere mayor trabajo. Igualmente,</p>		

los empresarios privados, de empresas procesadoras, de restaurantes y comidas rápidas, del ámbito culinario, y otros, recién están conociendo y familiarizándose con el potencial que ofrecen las papas nativas; se ha despertado interés y expectativas promisorias, pero el campo es todavía muy restringido.

Por otra parte, razones de índole interna en Corpoica-Colombia e INIA-Venezuela, les ha impedido realizar gastos de manera dinámica, por lo que los informes financieros del consorcio se enviaron con retraso, y los pedidos de desembolso no van acorde a la marcha de las actividades. Esta situación, frena el cumplimiento de los objetivos de acuerdo al cronograma, así como afecta la operatividad del conjunto de países.

3. Progreso en la Ejecución del Proyecto		
Muy satisfactoria (MS)	Satisfactoria (S)	Insatisfactoria (I) Muy insatisfactoria (MI)
A. Actividades Prioritarias	B. Indicadores de desempeño (% avance)	C. Modalidad operativa y responsable
Caracterizar la diversidad de papas nativas por atributos especiales, que agregan valor por el uso en procesamiento industrial y la gastronomía regional andina.		
<u>1.1 Conservación y caracterización morfo-agronómica y usos de papas nativas</u>	Se ha caracterizado morfo-agronómicamente y por usos 308 variedades a nivel regional, se esta sistematizando la información, este ciclo quedo pendiente algunas fotos de flores y brotes de los tubérculos (por lo el 2009, se tiene que volver a sembrar las variedades que van al catalogo), para diciembre del 2009 BOLIVIA – PROINPA (90% Avance) PERU – ITDG (60 % Avance) PERU – INIA (75%. Avance) ECUADOR-INIA (90 Avance) COLOMBIA - CORPOICA (90% Avance) VENEZUELA-INIA (80% Avance)	Definición de parámetros comunes, se aplicó la metodología del CIP para la caracterización de las papas nativas. Establecimiento de jardines de conservación y caracterización en las comunidades beneficiarias Multiplicación de semilla y distribución entre los agricultores.
<u>1.2 Elaboración de catálogo de variedades</u>	Se han desarrollado los borradores de los catálogos y están en edición, faltando su publicación se espera tener publicado todos los catálogos para Diciembre del 2009 BOLIVIA – PROINPA (80% Avance) PERU – ITDG (70 % Avance) PERU – INIA (60%. Avance) ECUADOR-INIA (80% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (80% Avance) VENEZUELA-INIA (80% Avance)	Entre los socios del Consorcio, se ha definido el contenido mínimo de los catálogos de variedades, y Recopilación de información, toma de fotografías, preparación del borrador.
<u>1.3 Elaboración de recetario andino</u>	Se publicará para septiembre del 2009 un recetario regional que contendrá 85 recetas en base a recetas con papas nativas. BOLIVIA – PROINPA (85% Avance) PERU – ITDG (70 % Avance) PERU – INIA (85%. Avance) ECUADOR-INIA (80% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (80% Avance) VENEZUELA-INIA (80% Avance)	Se viene realizando a través de la consultoría o Alianzas estratégicas y se les ha provisto de variedades de papa nativa para que preparen nuevas recetas Alianzas para realizar concurso y un festival gastronómico. Premiación a las mejores recetas

<p>1.4 <u>Promoción y difusión de los variedades de papas nativas caracterizadas.</u></p>	<p>Durante este año se ha enfatizado el desarrollo de las actividades en entorno al Año Internacional de la Papa, se realizaron 25 eventos lo que permitió mostrar la biodiversidad genética que aún se conserva y ha favorecido el posicionamiento de la papa nativa y ha creado interés tanto en productores como empresa privada.</p> <p>BOLIVIA – PROINPA (100% Avance) PERU – ITDG 100 % Avance) PERU – INIA (100%. Avance) ECUADOR-INIA (100% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (70% Avance) VENEZUELA-INIA (70% Avance)</p>	<p>Un Técnico del proyecto y promotores participan en ferias y eventos de difusión en las principales ciudades</p> <p>Gestión para que las Autoridades locales asuman la organización y formen parte de las actividades de difusión.</p> <p>Motivar a los Agricultores cuidadores de la diversidad de papas Nativas de las Comunidades de trabajo .</p>
<p>Desarrollar y promocionar productos con valor agregado para mercados diferenciados considerando atributos especiales de las papas nativas.</p>		
<p>2.1 <u>Identificación de nichos de mercado y desarrollo de productos.</u></p>	<p>Se han realizado a nivel regional sondeos de mercado y ruedas de negocios lo que ha permitido identificar, caracterizado nichos y productos con potencial de mercado, y en algunos casos se ha concretizado ventas,</p> <p>BOLIVIA – PROINPA (80% Avance) PERU – ITDG 100 % Avance) PERU – INIA (70%. Avance) ECUADOR-INIA (80% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (70% Avance) VENEZUELA-INIA (10% Avance)</p>	<p>Con el apoyo del EPCP y plataformas se ha conseguido la participación de varios actores de la cadena</p> <p>Se han realizado sondeos de mercado y mesas de negocios para la caracterización e identificación de nichos y variedades con potencial de mercado se ha realizado se</p> <p>Luego de identificado el producto se ha procedido a definir los estandarizar los parámetros de los productos identificados</p>
<p>2.3 <u>Elaboración y desarrollo de planes de negocios con los productos potenciales</u></p>	<p>Se esta estructurando 13 planes de negocios a nivel regional para el 2009 se va ha centrar los esfuerzos en desarrollar los planes de negocios,</p> <p>BOLIVIA – PROINPA (80% Avance) PERU – ITDG (80 % Avance) PERU – INIA (40%. Avance) ECUADOR-INIA (40% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (30% Avance) VENEZUELA-INIA (0% Avance)</p>	<p>Contrato con especialistas en emprendimientos comerciales Elaboración de planes de negocio participativos con los agricultores</p>
<p>2.4 <u>Promover la formación de plataformas de negocios</u></p>	<p>Se han realizando acercamientos con diversos actores de la cadena agroproductiva de las papas nativas con la finalidad de construir plataformas de negocios alrededor del cultivo de papas nativas y productos con valor agregado</p> <p>BOLIVIA – PROINPA (70% Avance)</p>	<p>Se programaron varias reuniones tanto para la motivación, organización, y formación de las plataformas de concertación, con los actores locales de las zonas de producción de papas nativas y</p>



	PERU – ITDG (60 % Avance) PERU – INIA (60%. Avance) ECUADOR-INIA (70% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (20% Avance) VENEZUELA-INIA (0% Avance)	algunas empresas e instituciones de las ciudades
Desarrollar innovaciones tecnológicas de producción y poscosecha para incrementar la oferta biodiversa de papas nativas en forma oportuna y duradera.		
<u>3.1 Diagnóstico local. Identificación de necesidades de investigación.</u>	Se ha levantado la información del diagnóstico local y las demandas de investigación y se esta sistematizando la información BOLIVIA – PROINPA (80% Avance) PERU – ITDG (80 % Avance) PERU – INIA (70%. Avance) ECUADOR-INIA (70% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (40% Avance) VENEZUELA-INIA (50% Avance)	El diagnóstico local y la identificación de demandas de investigación se ha realizado con levantamiento de encuestas y grupos focales para priorización de las demandas de investigación En proceso la sistematización de la información en un documento.
<u>3.2 Investigación participativa en innovaciones tecnológicas a desarrollarse.</u>	Se están desarrollado 17 referenciales tecnológicos (tesis de grado), se esta sistematizando la información y para fines del 2009 se espera tener un catalogo con fichas de las alternativas tecnológicas desarrolladas. BOLIVIA – PROINPA (90% Avance) PERU – ITDG (80 % Avance) PERU – INIA (90%. Avance) ECUADOR-INIA (70% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (70% Avance) VENEZUELA-INIA (50% Avance)	Se realizan ensayos en parcelas de los productores, donde el proceso de investigación es participativo, Los técnicos y/o tesisistas apoyan el proceso y evalúan con el rigor técnico que se requiere.
<u>3.3 Intercambio de experiencias, e Implementación de un sistema local de provisión de semilla.</u>	Se esta trabajando en un sistema de producción de semillas local que permitan incrementar la oferta biodiversa de papas nativas en dos vías (1)papas para seguridad alimentaria (aumento de la biodiversidad nativa) y (2) papas nativas en el mercado (se seleccionan sólo algunas variedades destinadas al mercado) BOLIVIA – PROINPA (50% Avance) PERU – ITDG (100 % Avance) PERU – INIA (80%. Avance) ECUADOR-INIA (70% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (70% Avance) VENEZUELA-INIA (50% Avance)	Se esta implementado un esquema de producción de semilla formal, se han producido tubérculos pre básicos con alta calidad sanitaria (libros de virus), y producción de semilla informal in situ (selección positiva con Agricultores).
<u>3.4 Difusión de referenciales tecnológicos</u>	BOLIVIA – PROINPA Se han implantado dos parcelas de validación y varios eventos para difundir los resultados	Se realizan ensayos de validación y/o demostración con los productores y la industria en forma participativa para lograr la difusión

<u>desarrollados para papas nativas</u>	BOLIVIA – PROINPA (70% Avance) PERU – ITDG (90 % Avance) PERU – INIA (60%. Avance) ECUADOR-INIA (70% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (35% Avance) VENEZUELA-INIA (20% Avance)	de la tecnología con los productores que se requiera capacita. Seminarios de información, a las Instituciones, estudiantes y productores. Días de campo/eventos para presentar resultados de la campaña agrícola.
Fortalecer organizaciones de productores de papas nativas para la comercialización y el fomento de cultura empresarial.		
4.1 Intercambio de experiencias de los países miembros del consorcio..		
4.1 Definición de la metodología de trabajo y fortalecimiento de capacidades gerenciales de los agricultores involucrados en el proyecto.	Actividad en desarrollo, e han definido los temas necesarios para el fortalecimiento organizacional, que comprenden: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestión organizacional ➤ Gestión administrativa ➤ Gestión comercial ➤ Autoestima BOLIVIA – PROINPA (80% Avance) PERU – ITDG (90 % Avance) PERU – INIA (80%. Avance) ECUADOR-INIA (80% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (45% Avance) VENEZUELA-INIA (0% Avance)	Definición participativa de los temas de capacitación de acuerdo a cada grupo de agricultores Se ha realizado talleres en temas de fortalecimiento asociativo, resolución de conflictos, mercado con capacitaciones en temas de gestión empresarial.
4.3 Implementación de sistemas de gestión (diagnóstico, planificación, seguimiento y evaluación).	Se espera contar para fines del 2009 con un sistema de gestión (monitoreo participativo de los planes de negocios) (10%) BOLIVIA – PROINPA (10% Avance) PERU – ITDG (0 % Avance) PERU – INIA (10%. Avance) ECUADOR-INIA (0% Avance) COLOMBIA - CORPOICA (05% Avance) VENEZUELA-INIA (0% Avance)	
D. Supuestos relacionados con las actividades programadas	E. Identificación de problemas y nuevas oportunidades (en caso necesario)	

<p>La permanencia de las autoridades comunales, para el compartir de semillas</p>	<p>Las directivas de las comunidades altoandinas, cumplen su periodo de gobierno, cada dos años, dificultando la sostenibilidad de los acuerdos que se pueden generar con la institución y el proyecto.</p>
<p>El mercado podrá responder favorablemente a la oferta de papas nativas tanto frescas como procesadas.</p>	<p>Se espera poder desarrollar productos atractivos para el mercado en base a papas nativas. Consumidores sensibilizados para adquirir las papas nativas con valor agregado y consumo en fresco, esto mejorará la demanda y el precio</p>
<p>Las tecnologías investigadas y aplicadas en la producción de papas nativas generarán productos de mayor calidad y en mayor cantidad proporcionando mejores ingresos a los agricultores.</p>	<p>Se espera poder desarrollar una adecuada estrategia de producción de semilla de papas nativas para expandir el cultivo y favorecer a otras comunidades de agricultores.</p>
<p>Los grupos de productores, se motivarán y organizaran para poder enfrentar con mayor ventaja los procesos de producción y comercialización de papas nativas para el mercado.</p>	<p>Existen mayores oportunidades de mercado para las papas nativas, por las señales que da el mercado, y los productores pudieron realizar una lectura aproximada de la misma lo cual los motiva y genera mayor cohesión al grupo. Exista interés en el productor para asociarse y formar parte de la plataforma de negocios.</p>
<p>Calificación Resumen del Progreso en la Ejecución: <input type="checkbox"/> Muy satisfactoria (MS) <input checked="" type="checkbox"/> Satisfactoria (S) <input type="checkbox"/> Insatisfactoria (I) <input type="checkbox"/> Muy insatisfactoria (MI)</p>	
<p> </p>	

5. Articulación del Consorcio

El Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias del Ecuador es el Organismo Ejecutor del proyecto en mención y los Organismos Co-ejecutores son: la Fundación para la Promoción e Investigación de Productos Andinos (PROINPA) de Bolivia; la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (CORPOICA) de Colombia; el Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agraria (INIEA) del Perú; el Intermediate Technology Development Group (ITDG) del Perú y el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) de Venezuela.

El INIAP, en calidad de Organismo Ejecutor, tiene la responsabilidad de hacer las transferencias de los montos aprobados a los Organismos Co-ejecutores, supervisar la ejecución del proyecto, aprobar y sugerir aclaraciones o modificaciones a los informes técnicos y financieros preparados por los Organismos Co-ejecutores y enviar los informes técnicos y financieros consolidados a FONTAGRO. Se encarga de coordinar las actividades anuales en cada país (Plan Operativo Anual - POA), compilar y presentar los informes anuales a la Secretaría y asistir a las reuniones Anuales del CD a rendir informe del avance del trabajo del consorcio.

Cada país miembro del consorcio (Organismos Co-ejecutores) son los responsables de ejecutar las actividades contempladas en los Planes Operativos Anuales. En cada país existen otras instituciones socias que están vinculadas en el presente Proyecto. Los Organismos Co-ejecutores nacionales están encargados de coordinar el trabajo con dichas instituciones a fin de cumplir los objetivos y metas planteados en el presente Proyecto. Asimismo, son los encargados de elaborar informes de avances de las actividades nacionales, documentos de propuestas metodológicas, es decir son quienes están en contacto permanente con el Ejecutor Principal y la Coordinación del Proyecto. A su vez los representantes de cada país participan en reuniones anuales del consorcio para la presentación de resultados y avances de las actividades.

Por último, se realizó en la ciudad de Mar de Plata el II Taller Regional del proyecto Fontagro 353/05 Innovaciones tecnológicas y mercados diferenciados para productores de papas nativas, en el cual se presentaron los resultados, se elaboró el POA y se coordinaron asuntos de temas financieros, presupuestarios, informes anuales

6. Gestión y diseminación del conocimiento

Durante las reuniones del comité organizador del Año Internacional de la Papa, se promocionó con productos, afiches, spot publicitarios, reportajes (radio y televisión), la biodiversidad de papa nativa

Durante este ciclo se realizaron 25 eventos lo que permitió mostrar la biodiversidad genética que aún se conserva y ha favorecido el posicionamiento de la papa nativa, lo que ha creado interés tanto en productores como empresa privada.

El desarrollo de los cursos de gastronomía dirigido a los Chef ha permitido desarrollar nuevos platos en base de papa nativa y promocionarlos en las ferias y festivales de la región



7. PLAN OPERATIVO ANUAL (POA) PARA EL SIGUIENTE PERIODO (2009)

Nombre del Proyecto: Innovaciones tecnológicas y mercados diferenciados para productores de papas nativas.

Periodo/ Año: 2009 – 2010. Año 3 de ejecución.

Objetivo específico	Resultados esperados	Actividades prioritarias	Indicadores de desempeño	Medios de verificación	Modalidad operativa y responsables	Factores condicionantes	Presupuesto estimado
		ACTIVIDAD 1.1 Caracterización morfológica, evaluación agronómica y por usos (edónica y gastronómica). Multiplicación y conservación de papas nativas.	B 20 variedades caracterizadas, conservadas y multiplicadas en el país.	Documento de parámetros propuesto para el consorcio.	Recopilación de información. Contacto con personas especialistas en el tema. Localización de las parcelas de evaluación por región. Establecimiento, mantenimiento y toma de información en las parcelas. Muestreo de cada variedad en la cosecha por los especialistas LAP, MSC; JDM; CM; JDM; LMJ	Disponibilidad oportuna de los recursos y desembolsos para la contratación de los asesores, especialistas y para el establecimiento de las parcelas. Condiciones ambientales apropiadas para el desarrollo de las evaluaciones en campo	B: 1000
	C 65 Variedades caracterizadas		Documento de metodología aprobado	C: 2500			
	V. 28 cultivares caracterizados agronómica, morfológica y molecularmente.		Informes de evaluaciones. Informes técnicos. Informes de evaluaciones.	V: 1300			
	P. Establecimiento de parcelas para completar la caracterización de 100 cultivares y 50 cultivares caracterizadas por su calidad para el procesamiento.		Informes técnicos.	P: 2800			
	E. Establecimiento de 4 jardines de conservación			E: 4000			



	ACTIVIDAD. 1.2 Edición y publicación del catalogo de variedades de papa nativa	B. Hasta fines del mes de Junio del 2009 se habrá publicado un catalogo de variedades con al menos 20 variedades (2 municipios).	Informes técnicos, catalogo de variedades.	Recopilación de información. Preparación del borrador, edición, impresión. JDM; L G, NZ, CM, AG	Disponibilidad oportuna de los recursos y desembolsos.	B: 2000
		C. Hasta finales del 2007 se cuenta con un catálogo de variedades nativas caracterizadas.				C: 0000
		V. A diciembre del 2009 se habrá publicado un folleto de las variedades nativas colectadas en la región andina venezolana.				V: 760
		P. Dos Catálogos publicados., hasta Setiembre 09				P: 300
		E. Hasta Septiembre del 2009 se habra publicado un catalogo con 104 variedades nativas				E: 1000
	ACTIVIDAD 1.3 Edición y publicación de un recetario andino de cocina de papas nativas.	B. Hasta fines de Agosto del 2009 se habrá editado un recetario con más de 10 recetas de papa nativa tanto en la gastronomía tradicional como novo andina.	Documento del recetario publicado, fotos, informes técnicos	Recuperar información gastronómica, trabajo con escuelas de cocina, procesos de degustación, elaboración de	Contar con suficiente papa nativas y de buena calidad.	B: 2400



		<p>V. A finales de 2009 se habrá Elaborado un mini recetario andino .</p> <p>P. Elaboración de dos recetario andino.hasta marzo 2009</p> <p>E. Para septiembre del 2009 se habra publicado un recetario andino que recopila las recetas de Perú, Colombia, Venezuela, Bolivia y Ecuador</p>		<p>recetarios. JDM; L G, NZ, CM, AG</p>		<p>V: 500</p> <p>P: 4240</p> <p>E: 1500</p>
	<p>ACTIVIDAD 1.4 Promoción y difusión de las variedades nativas y referenciales tecnológicos logrados</p>	<p>B. Hasta Agosto del 2008 se habrá preparado material (cartillas, trípticos y otros) con respecto a los referenciales tecnológicos para incorporarlos en la WEB del proyecto.</p> <p>C. Variedades nativas caracterizadas promocionadas y difundidas</p> <p>V. Un festival agronomico y biodiversidad para promocionar y difundido las variedades nativas caracterizadas</p>	<p>Informes técnicos, afiches, trípticos, catálogos, recetarios, mostrados en la pagina Web del proyecto.</p>	<p>Organización de productores, y técnicos con demostración de métodos. Días de Campo Talleres, seminarios, reuniones con agricultores. definen el material a ser promocionado JDM; L G, NZ, CM, AG</p>	<p>Buena coordinación con productores e instituciones. Y disponibilidad oportuna de los recursos y desembolsos.</p>	<p>B: 1200</p> <p>C: 4490</p> <p>V: 1700</p>



			P. Participación en 02 ferias agropecuarias, hasta septiembre				P: 0000
--	--	--	---	--	--	--	---------

Objetivo específico	Resultados esperados	Actividades prioritarias	Indicadores de desempeño	Medios de verificación	Modalidad operativa y responsables	Factores condicionantes	Presupuesto estimado
Producto 2.- Desarrollar y promocionar productos para mercados diferenciados considerando sus atributos especiales	Se ha identificado y caracterizado un nicho de mercado para papas nativas, se han desarrollado tres productos con valor agregado, y se han elaborado planes de negocio para estos productos en mesas de concertación (plataformas) con los actores de la cadena	ACTIVIDAD 2,1 Caracterización cualitativa de nichos de mercado para papas nativas e identificación de productos a desarrollarse. Pruebas organolépticas y funcionales	B. Ha Abril del 2009 se habrá terminado de caracterizado nicho de mercado, para papas nativas en conserva tipo gourmet.	Informes técnicos, fichas de entrevistas. Fotografías, pruebas y sondeos de mercado	Desarrollo de entrevistas y pequeñas encuestas que identifican los potenciales consumidores del producto Talleres para identificar y caracterizar nichos. Intercambio con maestros de cocina para identificar los productos que pueden desarrollarse a partir de las papas nativas. Recopilación de información. JDM; L G, NZ, CM, AG	Predisposición de los actores entrevistados a dar información útil, oportunidades de mercado para papas nativas, en nichos de mercado aun no caracterizados Es posible desarrollar productos y recetas culinarias de papas nativas involucrando activamente a pequeños productores	B: 2500
			C. Ha finales del 2006 se habrá identificado y caracterizado al menos 1 nicho de mercado.				C: 0000
			V. A finales de 2008 se habrá identificado y caracterizado al menos 1 nicho de mercado, A finales de diciembre de 2008 se habrá desarrollado al menos 1 producto de procesamiento artesanal y 1 a nivel culinario a partir de las papas nativas.				V: 2446



			<p>P. Ha finales de agosto 2008 se habrá identificado y caracterizado al menos 1 nicho de mercado, (estudio de mercado) A finales de setiembre del 2009 se ha validado al menos 2 productos industrial y 2 a nivel culinarios.</p>				P: 2640
			<p>E. Hsta abril del 2009 se habra terminado de caracterizar un nicho de mercado para hoteles y restaurantes gourmet</p>				E: 1000
		<p>ACTIVIDAD 2,2 Elaboración y desarrollo de planes de negocios con los productos potenciales tanto frescos como procesados.</p>	<p>B. Ha mediados del 2009 se estará desarrollando al menos dos agro negocios dirigidos a la venta de papa nativa fresco y/o procesada. Con respecto a la campaña 2007-2008, en el 2009 se habrán al menos duplicado los volúmenes de venta de papa nativa y se habrán incrementado a al menos 3 nuevos mercados, la venta de estos productos.</p>	<p>Muestras de productos, informes técnicos. Visita a supermercados, Planes de negocios. Etc.</p>	<p>Elaboración de contratos y convenios de venta de papa nativa fresca y procesada, en función a planes de negocio definidos. JDM; L G, NZ, CM, AG</p>	<p>Contar con el con el interés de las empresas que compren el producto para desarrollar planes de negocios involucrando activamente a pequeños productores</p>	B: 3900
			<p>C, V. Se habrá elaborado al menos</p>				C: 3200



		un plan de negocios alrededor de los productos seleccionados.				V: 0000
		E. Se habrá elaborado 3 planes de negocios				E: 8000
		P. A finales de setiembre 2009 se habrá conformado 2 planes de negocio.(hojuelas de papa, papa fresca)				P: 0000
	ACTIVIDAD 2.3 Promover el fortalecimiento de plataformas de negocios	B. Hasta Marzo del 2009 consideran al menos 2 plataformas de concertación, los negocios de papa nativas con la participación de sus actores.	Entrevistas con actores, informes técnicos, actas de reuniones.	Motivación de actores, reuniones de organización, elaboración de objetivos comunes, fase de operación. Implementación de las oportunidades de mercado. Elaboración participativa de planes de negocios en función a oportunidades de mercado. JDM; L G, NZ, CM, AG	Buena predisposición de los actores para conformar las plataformas Eventos de socialización de los análisis y estudios.	B: 1800
		P. A finales de setiembre del 2009 se han realizado 2 rondas de negocios				P: 3040
		E. Hasta diciembre del 2009 se habrá consolidado una plataforma de papas nativas				E: 4300



		<u>ACTIVIDAD 2,5</u> <u>Se habra sistematizado y se tendra el informe final del resultado 1 y 2</u>	C. Hasta diciembre el 2009 se presentarán a la coordinación los informes finales del resultado B, V, P; A Hasta diciembre cada país elaborara el informe final y hara llegar a la coordinación regional	Documento aportes metodológicos Informes de resultados y avances	Talleres de sistematización Recopilación de información obtenida. .JDM; L G, NZ, CM, AG	Existen oportunidades de mercado para papas nativas, en nichos de mercado aun no caracterizados. Es posible desarrollar planes de negocios involucrando activamente a pequeños productores	C: 1460 B: 0000 V: 0000 P: 2100
--	--	--	--	---	---	---	--

Objetivo específico	Resultados esperados	Actividades prioritarias	Indicadores de desempeño	Medios de verificación	Modalidad operativa y responsables	Factores condicionantes	Presupuest o estimado
<u>Producto 3.- Desarrollar innovaciones tecnológicas de producción y post cosecha</u>	En base a demandas tecnológicas identificadas participativamente, se han realizado	<u>ACTIVIDAD 3,1</u> Socialización de resultados y avances del trabajo Desarrollando días de campo	B. Hasta Agosto del 2009 se habrán realizado al menos dos días de campo en Coloma y Palca respectivamente	Informes técnicos, documentos, fotografías. Informes socializados.	Organización de los productores, Reuniones, seminarios, días de campo. Viajes de inter-aprendizaje	Contar con el apoyo de las organizaciones locales para buscar una asistencia masiva .	B: 1100



<p><u>para incrementar la oferta biodiversa de la papa nativa en forma oportuna y duradera</u></p>	<p>investigaciones y validaciones participativas los cuales se difunden para los productores de papa nativa,</p>	<p>para la promoción la difusión y acceso a referencias tecnológicas de papas nativas que mejoran su producción.</p>	<p>C. Unos 200 pequeños productores, acceden a innovaciones tecnológicas para la producción y poscosecha de papas nativas. Los documentos elaborados, metodologías, informes técnicos, planes de producción de semilla y programas de promoción se han socializado</p>	<p>entre productores y representantes de instituciones y empresarios JDM; L G, NZ, CM, AG</p>	<p></p>	<p>C: 4660</p>	
						<p>V. A final de cada año, se presentarán informes de los avances y resultados de las actividades.</p>	<p>V: 1372</p>
						<p>P. 2 Visitas a experiencias de semilleros comunales y/o locales en Cusco, Huancavelica-Junín. Hasta setiembre 2009, han sido difundidas 04 Innovaciones tecnológicas apropiadas para las papas nativas,</p>	<p>P: 2800</p>
						<p>E. Se habra realizado almenos 1 dia de campo para difundir los resultados</p>	<p>E: 1000</p>



		<p>ACTIVIDAD 3,2 Investigación participativa en innovaciones tecnológicas a desarrollarse</p>	<p>B. Hasta Marzo del 2009 se habrán realizado al menos tres ensayos de investigación en MIC de papas nativas, con sus repeticiones en cada municipio del proyecto. Hasta Agosto del 2009, se habrá realizado al menos una investigación en post-cosecha de papa nativa.</p>	<p>Informes técnicos. Informes de evaluación Documentos línea base. Continuar con las parcelas de comprobación de los ensayos para control de gorgojos de los andes, biol, aporques, nematodos, manchas foliares,</p>	<p>Validación y ajuste de innovaciones tecnológicas en parcelas de agricultor y en parcelas establecidas. Recopilación de información obtenida. Realización de reuniones técnicas. JDM; MSC; M.C. Establecimiento de parcelas de investigación participativa en manejo integrado, labores culturales, manejo de suelo y post cosecha. JDM; L G, NZ, CM, AG</p>	<p>Con la introducción de tecnologías alternativas se contribuye a solucionar los problemas productivos del cultivo de papas nativas.</p>	<p>B: 3800</p> <hr/> <p>C: 0000</p> <hr/> <p>V: 4885</p> <hr/> <p>P: 2400</p>
			<p>C. Se contará con al menos 2 innovaciones tecnológicas desarrolladas y validadas en la producción y poscosecha de papas nativas.</p>				
			<p>V. Desarrollo de al menos 01 innovación tecnológica apropiadas para las papas nativas</p>				
			<p>P. Continuar con las parcelas de comprobación de los ensayos para control de gorgojos de los andes, biol, aporques, nematodos, manchas foliares,</p>				



			E. Se habra realizado al menos 3 ensayos de investigaci3n en campo de agricultores				E: 7000
		ACTIVIDAD 3,3 Provisi3n de semilla preb3sica limpia de virus a dos grupos de productores ORPACA y La Palca. apoyo en la producci3n y multiplicaci3n con mejores tecnolog3as	Hasta Agosto del 2009 se habr3 definido un sistema local de producci3n y abastecimiento de semilla de papa nativa para cada municipio, se habr3 multiplicado al menos 6 cv. de papa nativa y se habr3 obtenido al menos 10 Kg. por variedad de semilla de papa nativa de calidad.	Planes de producci3n de semilla. Informes t3cnicos. Informes t3cnicos, visitas y entrevistas Documento aportes-experiencias. Documentos esquemas locales	Identificaci3n de demandas de semilla, identificaci3n de roles en la producci3n de semilla, concertaci3n de acciones entre productores. Preparaci3n del documento Multiplicar plantas invitro, plantar en invernadero y establecer parcelas de multiplicaci3n en campo. Defini3n participativa de metodolog3as de producci3n de semilla. Conducci3n de campos semilleros.	Con la introducci3n de un Plan de producci3n de semillas de calidad se contribuye a solucionar los problemas sanitarios y de producci3n del cultivo de papas nativas.	B: 5100
			C. Un esquema desarrollado para la producci3n de semilla en base a la experiencia local en el tema.				C: 0000
			V. Desarrollo e implementaci3n de un sistema local de producci3n de semilla de calidad				V: 0000



		<p>P. Estrategias de provisión de semillas (sistema formal, e informal). Validación del método de producción de semilla por aeroponía</p>		Implementación de selección positiva. JDM; L G, NZ, CM, AG		P: 3800
		E. Se habra definido e implementado un esquema de producción de semillas local				E: 3000

Objetivo específico	Resultados esperados	Actividades prioritarias	Indicadores de desempeño	Medios de verificación	Modalidad operativa y responsables	Factores condicionantes	Presupuesto estimado
<p><u>Producto 4:</u> <u>Fortalecimiento de organizaciones de productores de papas nativas para la comercialización y el fomento de una cultura empresarial</u></p>	<p>Se cuanta con al menos dos grupos fortalecidos por país</p>	<p><u>ACTIVIDAD 4,1</u> programas de capacitación en fortalecimiento organizacional, mercadeo. Y gerenciales de los agricultores involucrados.</p>	<p>B. A mediados del 2009 se habrán profundizado la capacitación a 50 agricultores de papa nativa, en fortalecimiento organizacional, planes de negocio y la aplicación del SEP, SPM, PPC, PN.)</p>	<p>Informes técnicos, visitas a campo, sesiones de capacitación, fotografías Informes de reuniones, talleres y eventos de capacitación</p>	<p>Desarrollo de las sesiones de capacitación, organización de productores para el taller, desarrollo del taller de capacitación y evaluación. . Realización de eventos (cursos y talleres) de capacitación. Acompañamiento a iniciativas emprendidas. JDM; L G, NZ, CM, AG</p>	<p>Con los resultados del proyecto se pretende mejorar las capacidades de producción, comercialización y mercadeo de los productores de papas nativas.</p>	B: 3000
			<p>C. Dos programas de capacitación en producción y comercialización, dirigido a pequeños productores dedicados al cultivo de papas nativas.</p>				C: 3190



			V. A finales de 2009 se cuenta con dos grupos de productores fortalecidos en gestión agrporoductiva nociones generales sobre gestión empresarial				V: 3500
			P. Hasta setiembre 2009 se cuenta con 30 agricultores de 02 organizaciones en gestión empresarial				P. 4750
		ACTIVIDAD 4,2 Implementación de sistemas de gestión (planificación, seguimiento y evaluación) de los planes de negocio	C. Se cuenta con un sistema de gestión a implementarse con cada grupo de productores.	Informes técnicos. Documentos locales de sistemas de gestión.	Recopilación de experiencias en diagnóstico, planificación, seguimiento y evaluaciones locales. Contactos con personas especialistas en el tema. Reuniones, talleres. cursos de capacitación participativos para planificación gerencial de la producción de papa nativa.JDM; L G, NZ, CM, AG	Con los resultados del proyecto se pretende mejorar las capacidades de producción, comercialización y mercadeo de los productores de papas nativas.	C: 3000
			V. A finales de 2009 se cuenta con sistema de monitoreo y evaluación				V: 150
			B. Hasta Septiembre del 2009 se habrá realizado el monitoreo de al menos dos planes de negocio desarrollados en papas nativas				B 1945



			P. Hasta Septiembre del 2009 se cuenta con mecanismos para el monitoreo de al menos dos planes de negocio desarrollados en papas nativas				P: 3000
			E. Se cuenta con un sistema de monitoreo y evaluación de los planes de negocios				E: 3000
		Actividad 4.3 Sistematización y elaboración final del resultado 3 y 4	C. A diciembre se ha sistematizado la información	Informes de resultados y avances. Informes de resultados y avances	Reuniones, talleres, eventos JDM; L G, NZ, CM, AG	Con los resultados del proyecto se pretende mejorar las capacidades de producción, comercialización y mercadeo de los productores de papas nativas.	C: 800
			V y C A diciembre se ha sistematizado la información y se pondrá en la página web de fontagro	Página Web FONTAGRO Informes socializados.			V: 0000
			P. A final del 2009 se presentarán informes de los avances y resultados de las actividades.				P: 1000