



Las papas nativas

Precios en Primer Mercado

Octubre, 2024





Equipo Precios en Primer Mercado

Profesional Especializado

- Martha Lucia Mahecha Silva

Equipo Base

- Carlos Arturo Téllez Murcia
- Esteban David Figueroa Murcia
- Gabriela Dominguez Guzmán
- Herbert Orlando Sánchez Silva
- Liliana Ruíz Barrios
- Miguel Ángel Ortiz Salamanca

Gestores Territoriales

- Alejandra María Gaitán Vallejo
- Carmen Elisa Pérez Pérez
- Cesar Augusto Daza Gallo
- Diego Fabian Cuevas Lara
- Juan Carlos Patiño Moller
- Lina Marcela Sánchez Núñez
- Luis Alfonso Acero Estrada
- Luis Hernando Montes Mojica
- Luisa Marcela Cifuentes Rodríguez
- Manuel Fernando Sánchez Carreño
- María Paula Urbina Sandoval



Las papas ancestrales

La papa es un tubérculo de origen andino en América del Sur; ha sido cultivada por más de 10.000 años. Este producto se ha convertido en la base de muchos platos alrededor del mundo. Puede presentar una forma redonda, alargada o cónica; y su color puede variar desde un verde amarillento a un castaño rojizo e, incluso, hasta un violeta. No siempre ha presentado estas formas y colores. En la actualidad, la evolución de las diferentes variedades busca mejorar la productividad y que cada vez la afecten menos algunas enfermedades.

En el presente documento, se muestran algunas variedades que fueron las antecesoras de las variedades que actualmente se siembran. Se busca entender por qué razón, aún hoy, se sigue cultivando.

Buena parte de estas variedades de papas que se venden en el altiplano cundiboyacense se cultivan en Ubaté, Carmen de Carupa, Villapinzón (Cundinamarca) y Jenesano (Boyacá). Es importante señalar que estas variedades no se comercializan en las plazas de mercado de estos municipios; debido a su costo y a que en el mercado gourmet tiene preferencia.

Hay cultivadores que, además de tener las variedades comerciales, tienen pequeños sembrados con estas variedades tradicionales de papa. De esta manera, a una distancia de aproximadamente 88 kilómetros de Bogotá, en un municipio situado en Ubaté, con amplia vocación agrícola, está Carmen de Carupa. Dentro de sus montañas, varios productores, además de cultivar las variedades que se venden en los mercados —como la papa superior o la única—, tienen cultivos más pequeños con una variedad llamada papa negra española (figura 1).

Figura 1. Papa negra española



Fuente: elaboración propia.

Como esta variedad no se siembra de forma masiva, es necesario tomar la semilla de cultivos anteriores o comprarla a otros agricultores; por lo general, se seleccionan y reservan del cultivo anterior para la próxima cosecha. Esta actividad garantiza que no desaparezcan estas variedades ancestrales.

Esta papa se caracteriza porque su tiempo de cocción es más largo; es muy usada en esta región del país en acompañamientos de asados. Al realizar algunos análisis, puede concluirse que tiene una cantidad menor de almidones. El consumo más importante de esta variedad se da en los restaurantes de esta región; también la compran los casinos de los hospitales y los comedores escolares de los municipios.

En cuanto a su producción, por cada bulto de semilla, pueden salir 20 bultos; sin embargo, para una variedad comercial, puede estar en 40 bultos. Las labores que conlleva son muy similares a las de las papas que se consiguen en el mercado; pero, en estas variedades se están haciendo algunos experimentos para realizar menos aplicaciones con fertilizantes químicos y cambiarlos por



materia orgánica natural, o implantar tecnologías en las cuales se usen otras plantas como la ruda o el ají en el control de las plagas.

De otra parte, en Villapinzón (Cundinamarca), Jenesano y Soracá (Boyacá), también se encuentran otras variedades; una de ellas se denomina papa corneta morada; tiene una forma alargada, su cáscara es color café y su pulpa es de color claro con pintas de color morado.

Se cultiva especialmente sobre los 2.400 m s. n. m. Su proceso productivo es similar al de las papas comerciales y requiere la misma cantidad de fertilizaciones. Sin embargo, una de sus características es que el tiempo de cultivo es menor al de la papa comercial; por lo tanto, la cantidad de agroquímicos que requiere es menor. Esta variedad es demanda especialmente en Boyacá y Cundinamarca para acompañar los asados y para freír; y se consume en algunos restaurantes de Tunja.

Estas variedades que no son tan comerciales; no llegan a los mercados y, generalmente, la oferta y la demanda se encuentran directamente generando una cadena comercial corta.

Debido a que no hay una producción industrial y como las siembras se hacen en bajas cantidades, los precios resultan superiores a los registrados para papas como la única o la superior. En efecto, un bulto de papa corneta puede estar alrededor de los \$150.000, mientras la semana del 25 de octubre de 2024 la papa parda pastusa se vendió a \$60.000 en promedio en los mercados de Cundinamarca.

Ya que las cantidades son tan reducidas, tanto el productor como el restaurante coordinan el pedido con antelación para que el agricultor la recolecte y el restaurante pueda contar con las cantidades necesarias para mantener los platos que están en sus menús.

Figura 2. Papa corneta Morada



Fuente: elaboración propia.

Otra de estas variedades es la conocida como quincha; que se caracteriza por su cáscara roja y su contenido interior blanco con franjas rojizas. Se usa para fritar y para hacer snacks; proviene, especialmente, de Villapinzón (Cundinamarca) y de Jenesano (Boyacá), y es parte de los menús de restaurantes de Tunja y Bogotá.

Registra un rendimiento de 10 bultos por cada bulto sembrado; requiere la misma cantidad de fertilizantes y agroquímicos que las papas que llegan a los mercados.

Figura 3. Papa quincha



Fuente: Elaboración propia.

Estos ejemplos permiten ver que, además de las variedades de papa que se encuentran en los diferentes mercados, aún existen variedades que, aunque tienen un menor rendimiento y que tienen formas extrañas, siguen teniendo importancia en diversos lugares del país. Son variedades de papa que no se resignan a desaparecer y buscan nuevos nichos de mercado que las hagan brillar. Es justo destacar que estas variedades ancestrales tienen características de calidad, tamaño, forma y de sabor que motivan a los chefs, en restaurantes de Tunja y Bogotá, las demanden para preparaciones novedosas que se quedan vuelven insignias de sus menús.

De la misma forma, estas papas encuentran formas de mercado un poco diferentes; en las cuales, tanto la oferta como la demanda acuerdan los precios, generalmente superiores a las de las variedades más comerciales.