

# Productores de papa nativa pueden obtener ganancias de S/ 7.000 por hectárea

La producción de papa nativa en el Perú está en pleno apogeo ya que la demanda nacional e internacional por nuestro alimento bandera se está incrementando, lo que genera mayor interés por cultivar las diferentes variedades que existen, informó el Ministerio de Desarrollo Agrario y de Riego (Midagri).

“Cada vez hay más productores de papa nativa, y **los índices de rentabilidad oscilan entre el 20 y 30%**. Dependiendo de la variedad, **los pequeños productores individuales pueden ganar hasta S/ 4.000 por hectárea y por campaña**, mientras que **los productores organizados en cooperativas o asociaciones con visión empresarial, pueden alcanzar los S/7.000 por hectárea, igualmente por campaña**”, afirmó el especialista de la cadena de papa del Midagri, Juan Miguel Quevedo.

## Perfil del productor

Sostuvo que **debido a las oportunidades que brinda dedicarse a la cosecha de papa nativa, el perfil de los productores ha cambiado en los últimos años**, es decir, según el censo del año 1994, la edad de los productores de papa nativa era de casi 60 años y ellos mayormente cultivaban para autoconsumo y no tenían visión del mercado.

**Sin embargo, en el 2012 un nuevo censo nos demuestra que la edad de los productores está entre los 45 y 50 años.**

- ▶ PBI debe crecer a altas tasas para masificar bienestar económico
- ▶ Emprendedor: Conoce las claves para diferenciar tu negocio del resto
- ▶ SBS publica proyecto que promueve innovación financiera

Es decir, es una nueva generación de productores de papas nativas, inclusive hay **profesionales agrónomos que han aumentado la productividad y que han tenido visión de mercado**, al conformar asociaciones empresariales que ahora siembran variedades específicas de papas nativas para abastecer a los supermercados y a las empresas procesadoras que exportan papa amarilla pre cocida y congelada, y chips de papas nativas de pulpa de colores.

## **Inversiones**

**Quevedo señaló que en el Perú, se estima que la superficie total del cultivo de papas nativas a nivel nacional llega a las 68,000 hectáreas.**

**Además el costo de producción por cada hectárea es un promedio de S/ 7,000, en consecuencia los productores de esta papa, especialmente los consorcios o cooperativas invierten alrededor de S/ 476 millones en cada campaña agrícola.**

Explicó que la última campaña agrícola de papa nativa se inició en agosto del 2020 y concluirá el próximo julio 2021. Este proceso contempla la preparación de terreno, la siembra, el mantenimiento del cultivo, la cosecha y postcosecha. Es en este periodo de tiempo donde los productores individuales o empresas productoras ejecutan dicha inversión.

Las papas nativas solían ser la base de la alimentación de la población de la zona altoandina del Perú mayormente constituida por comunidades campesinas, pero a partir del 2008, año en que se celebró el Año Internacional de la Papa, donde hubo en el país un boom gastronómico, las papas nativas cobraron protagonismo hasta la fecha.

**Cabe señalar que aproximadamente 150,000 productores de la Agricultura Familiar se dedican al cultivo de papas nativas.**

## **Ventajas**

El especialista de la cadena de papa del Midagri explicó que la papa nativa tiene muchas ventajas como ser inocuas, más sanas, más naturales, además se pueden consumir con cáscara y todo.

**“Antes no había papas nativas fritas, ahora las encontramos en varios restaurantes populares, inclusive acompañan al pollo a la brasa donde se usa la Huamantanga, Amarilla Tumbay, Huayro, Peruanita, etc. Incluso la cocina fusión, para paladares más**

**exquisitos, la papa nativa está presente”, mencionó el funcionario.**

El grupo de las papas nativas, que tienen 7,000 años de antigüedad, destacan: Huayro, Huamantanga, Camotillo, Ceccorani, Peruanita, Sangre de toro, Wencos, Quecorani, Añil, Leona, Alcarraza, etc.

Juan Miguel Quevedo indicó que gracias al trabajo conjunto entre el Midagri y el Centro Internacional de la Papa (CIP), **se identificaron unas 70 variedades de papas nativas aptas para la fritura**, que fueron inscritas en el Registro de Cultivares Comerciales, siendo las más pedidas las de pulpa de color amarillo, rojo, morado, azul que son muy demandadas por las empresas que hacen papas fritas como snacks y su destino final es la exportación.