

PROGRAMA DE CULTIVOS ANDINOS

PAPA ANDINA

Producción y Comercialización de Papa Andina con Sanidad Controlada

1. Antecedentes.

1.1. Caracterización de la región.

La región en cuestión, comprende tres ambientes bien diferenciados entre sí por sus aspectos agroecológicos, que se extiende en las Provincias de Jujuy y Salta, pero a su vez muy ligados por su historia, su cultura y tradición

Desde el punto de vista de los cultivos andinos podríamos decir que nos encontramos frente a una gran región que presenta una gran diversidad de ambientes, y por lo tanto de especies originarias. El área abarca las regiones de la **Puna**, la **Quebrada de Humahuaca** y los **Valles de altura**. La mayor parte de dicha área se encuentra dentro de la Provincia de Jujuy, salvo los valles que se extienden entre esta y la Provincia de Salta.

Cuando hablamos de ambientes diversos es porque encontramos situaciones con alturas que van desde los 1800 m.s.n.m. hasta los 3600 m.s.n.m y regímenes de precipitaciones desde los 200 mm hasta los 1000 mm anuales. Estas diferencias nos llevan desde el altiplano desértico hasta el estrato superior de las Yungas. Este es uno de los motivos por los cuales la región es un importante centro de origen de numerosos cultivos andinos.

El otro motivo fundamental ha sido la tarea domesticadora del hombre originario, quien durante miles de años fue transformando los recursos genéticos naturales en una importante variedad de cultivos, como quinoa, maíz, papa, amaranto, poroto, etc. Las Investigaciones arqueológicas indican que 2000 años A.C. ya había agricultura y trabajos de domesticación del cultivo de papa, otros indicios posicionan al maíz con anterioridad a esta fecha.

1.2. Caracterización de los sistemas productivos:

Como hemos dicho la región cuenta con una diversidad de ambientes muy importante, por lo tanto, esto se traduce en la existencia de un número aun mayor de sistemas productivos. A fin de favorecer el análisis presentaremos una descripción genérica de un sistema productivo tipo por cada ambiente.

La Quebrada de Humahuaca está caracterizada por un planteo productivo agropastoril, con mayor incidencia de una u otra actividad de acuerdo a la distancia a la ruta nacional N° 9 y a la altura sobre el nivel del mar, en la que se ubica cada área de cultivo.

La zona central baja (en las cercanías de las localidades de Maimará, Tilcara, Huacalera, y Uquía) se caracteriza por una producción hortícola comercial con algunas explotaciones dedicadas a la fruticultura y floricultura. En esta zona se aplica un paquete tecnológico que incluye mecanización y la aplicación de agroquímicos.

Además los cultivos andinos (papa y maíz) han tenido, años atrás, gran importancia en estos sectores pero fueron desplazados por la horticultura comercial. Con la profundización de la crisis económica, comenzaron a reaparecer las formas alternativas de intercambio, como el trueque. Este factor sumado a las oportunidades comerciales generadas a partir del trabajo llevado adelante por el Programa Social Agropecuario, CAUQueVa y por el Consejo de la Microempresa sobre la papa, ha despertado un renovado interés por este cultivo.

Las zonas altas de la Quebrada y los Valles de altura de los Departamentos de Iruya y Santa Victoria en la Provincia de Salta, han preservado la producción de cultivos andinos, destinando alguna extensión de terreno a la siembra de cultivos hortícolas, en su mayoría combinados con la cría de ganado menor.

Los Valles de altura: presentan diferentes sistemas de acuerdo a la accesibilidad a cada zona.

La producción preponderante es la cría de ganado mayor y menor y en la mayoría de las

comunidades se producen cultivos andinos (papa, maíz y tubérculos microtérminos, oca y papa lisa). En algunos valles como los de Iruya (Salta) existe una importante extensión destinada a la horticultura comercial de los cultivos de arveja y haba. La producción de papa andina y tubérculos microtérminos presenta en estos valles una importante actividad comercial. En los valles más aislados del departamento de Tilcara la producción de tubérculos andinos se destina fundamentalmente al autoconsumo, siendo su única actividad comercial la cría de ganado mayor.

En estas zonas, el uso de agroquímicos es ínfimo y en algunos lugares, inexistente.

La Puna: es un gran altiplano que abarca la mayor superficie de la totalidad de la región. La producción preponderante es la cría de ganado menor, seguida por la cría de camélidos. La agricultura, que consiste en la producción de papas andinas y en menor medida hortalizas para el autoconsumo, está muy condicionada por la disponibilidad de agua para riego y la rigurosidad del clima. Por ello, si bien nos encontramos frente al área más importante de la región, la superficie con capacidad para la producción de papas andinas es muy reducida. Esta actividad estuvo ligada históricamente al autoconsumo y al trueque.

A partir del trabajo de la Red Puna, el Programa Social Agropecuario y del Consejo de la Microempresa comenzaron a aparecer explotaciones con producciones destinadas al mercado. La agricultura en esta zona se realiza sin la aplicación de agroquímicos y muy pocos productores, utilizan la tracción mecánica en sus labranzas.

Estimamos que la producción de papa andina en toda la región involucra a no menos de 4000 familias. El ingreso promedio proveniente de actividades agropecuarias de un productor en cualquiera de las tres zonas, no le permite cubrir sus necesidades básicas.

1.3. Caracterización del cultivo de papa en la zona

Papa andina (perteneciente al género *Solanum* y a la subespecie andígena) que se cultivan en las Provincias de Jujuy y Salta en las regiones de Quebrada, Puna y Valles de altura. Se hace con poblaciones locales y caracterizadas por tubérculos de tamaño mediano, hasta 9 cm de longitud, con piel de diferentes colores, pudiendo ser verde, rojo y hasta negro. Existen poblaciones con color uniforme o manchadas en uno de los extremos o coloreadas en los bordes de las yemas.

No existe uniformidad en la denominación de las poblaciones que se cultivan en las distintas localidades, lo que acarrea confusión al momento de la clasificación, pudiéndose nombrar a manera de ejemplo las siguientes poblaciones:

Chacarera, Chaqueña, Collareja Redonda, Overa, Colorada, Cuarentona, Negra Ojosa, Imilla Colorada, Azul, Tuni (morada, blanca y azul).

El cultivo se realiza en pequeñas parcelas próximas a las casas de los productores, que cuenten con agua para riego, o a secano en las zonas cuyo régimen de precipitaciones así lo permiten.

Estas papas se desarrollan en ambientes de altura y no tuberizan en zonas más bajas. Existen ensayos que se hicieron a nivel del mar con papas andinas, que no tuberizaron. El manejo del cultivo generalmente se realiza, técnicamente como lo hacían los originarios productores, sin el empleo de productos químicos para el control de plagas, enfermedades y malezas.

1.4. Caracterización de la comercialización

En la actualidad se comercializa la producción mediante intermediación con destino a mercados locales y regionales, de manera sostenida, y también en forma espontánea, individual y no formal.

Existen experiencias de comercialización en Buenos Aires con una demanda creciente a partir de la incorporación de este producto en mercados diferenciados.

También se debe destacar la existencia del trueque como una práctica ancestral de intercambio.

1.5. Antecedentes legales

- Ley Nacional de Sanidad Vegetal N° 6709
- Resolución Nacional N° 180/ 2003 del SENASA
- Resolución Nacional N° 48/98 de la SAGPyA
- Ley Provincial de Sanidad Vegetal N° 4975/96 de la Provincia de Jujuy
- Ley Plan Provincial de Fomento, Promoción y Desarrollo de Cultivos Andinos Subexplotados de Valor Nutricional, N° 5367/03 de la Provincia de Jujuy
- Ley Provincial N° 7163 - Sello de Producto Salteño, Fomento de la Producción Tradicional y Orgánica e Indicaciones de Procedencia y Denominación de Origen de la Provincia de Salta. -

La normativa nacional que regula la comercialización de papa andina en todo el país, es la Resolución N° 180/03 del SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria). Esta Resolución fue impuesta por el SENASA, sin consultar ni participar al sector productor de Quebrada, Puna y Valles para su elaboración

Los Gobiernos Provinciales, tampoco fueron consultados respecto (le la norma en cuestión.

Como consecuencia de esto, se cuenta con una normativa que no es totalmente aplicable, y que para cumplir con su finalidad será necesario generar una instancia de reformulación, con plena participación de los representantes del sector y de los Gobiernos de las Provincias, a fin de obtener una regulación adecuada a los sistemas productivos y a los intereses de los productores de la región.

2. Mesa de Planificación y Coordinación del Sector Papa Andina

Con fecha Diez de Setiembre del año Dos mil tres, se crea la Mesa de Planificación y Coordinación del Sector Papa Andina como ámbito oficial de trabajo para las Provincias de Jujuy y Salta. -

La misma tiene como objetivo la cooperación recíproca para realizar estudios y actividades conjuntas, estableciendo un sistema de asistencia mutua que permita planificar y coordinar acciones en beneficio de las respectivas instituciones y de la producción de papa andina mediante programas de cooperación y asistencia.

Esta mesa está integrada por diferentes organismos oficiales con incumbencia en el tema, y del sector productor por intermedio de sus diferentes cooperativas, asociaciones, u otras modalidades asociativas.

Se anexa copia del Acta de Constitución. (Anexo I)

2.1. Organismos Oficiales Provinciales

- Agencia de Desarrollo Productivo de Jujuy
- Dirección Provincial de Desarrollo Agropecuario (Jujuy)
- Instituto de Calidad de la Provincia de Jujuy.
- Secretaría de la Producción - Provincia de Salta
- SUNIBROM (Superior Unidad de Bromatología)

2.2. Organismos Oficiales Nacionales

- Facultad de Ciencias Agrarias de la UNJu.
- Instituto de Biología de Altura de la UNJu
- INTA A.E.R.C. Hornillos
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Delegación Jujuy
- Programa Social Agropecuario (PSA-Jujuy)
- Programa Social Agropecuario (PSA- Salta)

2.3. ORGANISMOS OFICIALES MUNICIPALES

- Dirección De Bromatología - San Salvador de Jujuy

2.4. Sector Productor

- Cooperativa CAUQueVa.
- Red Puna y Quebrada
- Asociación de Productores de Humahuaca
- Obra Claretiana para el Desarrollo (OCLAD)
- Comisión de Desocupados de La Quiaca.
- Asociación de Productores de Salta. -

3. Finalidad.

Organizar una red interinstitucional tanto pública como privada, como ámbito oficial de planificación y coordinación de los estudios y las actividades que se llevan a cabo en el Sector Papa Andina.

4. Objetivos

4.1. Objetivo General

4. 1.1 Mejorar la calidad de vida del agricultor andino a través del mejoramiento de la calidad de la semilla, prácticas de manejos del cultivo y pautas de comercialización favorables. -

4.2. Objetivos específicos

4.2. 1. Alcanzar una producción de papa andina en la Región, con sanidad y calidad adecuada, para su comercialización y consumo en el mercado interno y de exportación..

4.2.2. Aumentar la productividad y calidad alimentaria de las variedades nativas de papa, mediante el uso de semilla de alta sanidad y la aplicación de buenas prácticas de cultivo.

4.2.3. Preservar la agrobiodiversidad de las papas adinas

5. Áreas de aplicación del Proyecto

En primera instancia se trabajará en los Departamentos de Quebrada, Puna y Valles de Alturas de la Provincia de Jujuy y Departamentos de Santa Victoria e Iruya de la Provincia de Salta, para luego abarcar otros ámbitos de la Región. -

6. Líneas de acción

6.1. Investigación y Desarrollo participativo.

6.1.1. Desarrollar métodos apropiados para la producción de semillas de variedades de papas andinas con sanidad controlada.

6.1.2. Desarrollar tecnologías apropiadas para el Manejo Integrado de Plagas (MIP) en la producción de cultivares nativos de papa.

6.1.3. Capacitar a los productores en Prácticas Agronómicas mejoradoras, y en Manejo Integrado de Plagas.

6.1.4. Agregar valor a la comercialización de la papa consumo a través de la obtención del Sello de Calidad y Certificado de Origen.

6.1.5. Apoyar los emprendimientos de producción, consumo y comercialización de papa andina de las Organizaciones y comunidades aborígenes. -

6.1.6. Generar un sistema de servicios de información que contemple los aspectos integrales referidos a papa andina y otros cultivos en la región.

6.1.7. Apoyar al desarrollo y fortalecimiento de las organizaciones de productores de la región, y fomentar el asociativismo.

6.1.8. Caracterizar los usos y costumbres actuales y ancestrales del manejo de variedades nativas.

6.1.9 Promover y fortalecer las cualidades agroalimentarias de la papa andina.

6.1.10 Que los agricultores de la Región estén capacitados para desarrollar sus propias variedades de papa andina. -

6.1.11 Diferenciación varietal por sus características genéticas, de comportamiento, nutritivas y destinos alimentarios.

6.1.12 Promover el relevamiento y registro de variedades y la conservación In Situ.

6.2. Producción de Semillas

6.2.1 Se trabajará para la multiplicación de semilla de papa, fundacional, semilla prebásica, básica y certificada

6.2.2 Adaptación de alternativas de propagación de semillas de bajo costo y alta seguridad genético-sanitaria.

6.2.3 Identificación de estrategias apropiadas para desarrollar en la Provincia de Jujuy y Salta un Programa Regional de Certificación de Semillas, y posteriormente avanzar en el ámbito Regional. -

6.2.4 Apoyo a la infraestructura productiva existente para la realización de papa semilla.

6.3. Manejo Fitosanitario

6.3.1 Caracterización del cultivo: Se evaluarán tecnologías de manejo fitosanitario (dinámica de áfidos vectores, presencia de nemátodos e insectos de suelo) como así también la aptitud y capacidad productiva de los suelos.

6.3.2 Se realizarán los estudios para el control de plagas y enfermedades de la papa, tratamientos en semilla y conservación, necesarios para hacer eficiente la producción.

6.3.3 Estudio del Manejo Integrado de Plaga (MIP.): Se realizarán los estudios para el control del Gorgojo y polillas de papa. -

6.3.4 Experimentación en predios de campesinos: Se llevarán ensayos adaptativos en fincas para validar componentes del MIP en papa.

6.4. Asistencia al Productor

6.4.1 Capacitación en finca: Se organizarán cursos y entrenamientos para productores aprovechando los recursos técnicos locales.

6.4.2 Experimentación y ensayos demostrativos en predios de agricultores.

6.4.3 Identificar y gestionar distinta fuentes de financiamiento, para el acceso a créditos y subsidios para la producción y comercialización de papa andina.

6.4.4 Promoción y revalorización del intercambio de experiencias locales y regionales entre productores.

6.5. Calidad

6.5.1- Definición acordada de los estándares aceptables de calidad y fitosanitarios sobre el producto papa andina.

6.5.2- Elaboración conjunta entre los organismos oficiales y el sector productor, de un Protocolo de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manipulación para la producción de papa consumo, que contribuyan y aseguren los estándares fitosanitarios y de calidad definidos.

6.5.3- Se tramitará ante las autoridades que correspondan el otorgamiento y reconocimiento del "Sello de Calidad" y del "Certificado de Origen" para papas producidas en la Región.

Los requisitos de calidad agroalimentaria (producto orgánico, proceso y productor) necesarios para iniciar los trámites de solicitud del Certificado de Origen, serán acordados en la Mesa de Planificación y Coordinación del sector Papa Andina.

6.6 Comercialización.

6.6.1 Se propenderá la comercialización del producto de manera organizada, como forma superadora de las modalidades actuales, a través de cooperativas, asociaciones y organizaciones de productores.

6.6.2 Se facilitará técnica y financieramente los emprendimientos de comercialización de las diferentes organizaciones de la región.

6.6.3. Se promoverán los contactos y relaciones con publicaciones y canales gourmet teniendo en cuenta que la papa andina ha sido posicionada en el mercado local y nacional como un producto artesanal diferenciado, y cultural.

6.6.4 Aprovechar la fortaleza de haber sido declarada la Quebrada de Humahuaca "Patrimonio Cultural de la Humanidad".

6.7. Fiscalización

6.7.1. Producción de papa andina para semilla.

La Dirección Provincial de Desarrollo Agropecuario, como organismo de aplicación de la Ley Provincial de Sanidad Vegetal N° 4975 en la Provincia de Jujuy y la Secretaría de la Producción de la Provincia de Salta, dispondrán de un Registro Provincial de Viveros, a los

efectos de que todo establecimiento oficial o privado, dedicado a la obtención de papa semilla para su comercialización, deberá inscribirse en dicho registro y poseer la habilitación correspondiente, cuyos requisitos de inscripción serán acordados en la Mesa de Planificación y Coordinación del sector Papa Andina.

El tránsito de este material de multiplicación, deberá ir acompañado de una guía de tránsito, cuyo modelo será provisto por el organismo de aplicación.

6.7.2. Producción de papa andina para consumo

En función de esta nueva modalidad de comercialización, fuera de las jurisdicciones provinciales, y cuyo destino son los grandes centros urbanos de nuestro país, se hace necesario garantizar la sanidad y calidad de la papa andina y poder considerar en el futuro, una apertura del mercado internacional de acuerdo a las restricciones cuarentenarias.

Para lograr lo planteado en el párrafo anterior se acuerda la siguiente operatoria:

- Las personas físicas o jurídicas deberán inscribirse en los Registros Provinciales de Empacadores de papa andina.

- La solicitud de inscripción y la de renovación anual, serán presentada ante la Dirección Provincial de Desarrollo Agropecuario en Jujuy, o la Secretaría de la Producción en Salta, o en los organismos que en el futuro se designen al efecto. -

- Previa Inspección de los locales y depósitos por los organismos oficiales, en las respectivas Provincias, y los que cumplan con la normativa mínima acordada, serán habilitados como Establecimientos de Empaque.

- Los establecimientos de empaque no deberán comercializar papa andina a granel, fuera de los límites de cada provincia. Y se descarta la posibilidad de envío a los centros comerciales de papa andina en bolsas de 50 kgs o similares

- Los Establecimientos de Empaques habilitados se identificarán mediante un "SELLO CLAVE".

- Cada envase o bolsa, tendrá un rótulo identificatorio y el "sello clave" mencionado impreso; que con su clave alfa numérica identifica, la Provincia, el N° asignado al establecimiento empacador y el producto de que se trate.

No disponer de este sello clave. significa no estar habilitado como empacador

- El empacador deberá llevar un registro de sus productores.

Cada empacador llevará un registro o padrón de sus productores de papa andina, en donde conste: nombre del productor; localidad o comunidad y variedad.

- En el empaque se deberá realizar: Lavado, selección sanitaria y de calidad según estándares acordados.

- En el empaque se deberá utilizar envases o bolsas cuya capacidad no supere los 5 kg. de papa seleccionada. Esta modalidad incrementa los costos, pero disminuye los riesgos de competencia con papa expuesta a la venta de origen desconocido.

- La Dirección Provincial de Desarrollo Agropecuario de Jujuy, y la Secretaría de la Producción de Salta implementarán un sistema de Guías de Tránsito Oficial, cuyo modelo y formularios numerados serán provisto al empacador. Cada embarque de papa andina con cualquier destino, deberá obligatoriamente ir acompañado de la correspondiente guía de tránsito, la cual, ante el requerimiento del personal inspector de los puestos de control, deberá ser exhibida por el transportista y sellada por el inspector fitosanitario.

6.7. 3. Barrera Fitosanitaria

La Dirección Provincial de Desarrollo Agropecuario de Jujuy, como organismo de aplicación de la Ley Provincial de Sanidad Vegetal N° 4975, en función del Convenio de Cooperación entre la Secretaría de Producción y Medio Ambiente de la Provincia de Jujuy y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), y la Coordinación de Organismos de la Provincia de Salta dispondrán de barreras fitosanitarias integrada por puestos de control ubicados sobre rutas nacionales y provinciales y cuya responsabilidad será verificar el tránsito frutihortícola, para evitar la competencia desleal de papa andina a granel que se intente ubicar para su comercialización fuera de los límites de cada Provincia. La Dirección Provincial de Desarrollo Agropecuario dispone en la actualidad, de cuatro Puestos de Control, fijos y permanentes, ubicados en:

Pampa Blanca: límite sur con la Provincia de Salta, sobre Ruta Nac. N° 34

Aguas Calientes: límite sur con la Provincia de Salta, sobre Ruta Provincial N° 61 Río

Piedras: límite norte con la Provincia de Salta, sobre Ruta Nac. N° 34

El Alumbre: en Palma Sola, límite norte con la Provincia de Salta sobre Ruta Prov. N° 81.

Igualmente, se encuentra en proyecto la instalación de un puesto permanente en la localidad de Yala.

La Provincia de Salta dispone de barreras de control permanentes y multipropósito, ubicadas en:

- Rosario de la Frontera: límite sur con la Provincia de Tucumán, sobre Ruta Nac. N° 34.

- Dragones: Límite este con la Provincia de Formosa, sobre Ruta Nac. N° 81. -

- El Quebrachal: Límite este con la Provincia de Chaco, sobre Ruta Nac. N° 16

- Salvador Mazza: Límite Norte con la República de Bolivia, sobre Ruta Nac. N° 34. -

7. Instituciones

7.1. Participantes

En la elaboración del presente documento, participaron técnicos y productores en representación de los siguientes organismos e instituciones:

- Agencia de Desarrollo Productivo de Jujuy
- Dirección Provincial de Desarrollo Agropecuario de Jujuy
- Instituto de Calidad de Jujuy (ICJ).
- Secretaría de la Producción de la Prov. de Salta
- Facultad de Ciencias Agrarias de la UNJu
- Instituto de Biología de Altura de la UNJu
- INTA A.E.R.C. Hornillos
- Programa Social Agropecuario (PSA-Jujuy)
- Cooperativa CAUQueVa
- Red Puna y Quebrada
- Asociación de Productores de Humahuaca

7.2. De consulta

EEA INTA Balcarce

Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT)

Centro Internacional de la Papa (CIP).

ACTA

Los instituciones presentes en la Mesa de Papa Andina - Programa de Cultivos Andinos - Aprueba el documento de Producción y Comercialización de Papa Andina con Sanidad controlada las siguientes instituciones presentes: AGENCIA DE COMERCIALIZACIÓN representada por MARTINEZ, Gabriela, RED PUNA representada por LLANES, cesar Fernando - GARCIA, Sebastián - SOSA, Martín - REDIN, Carlos, PROGRAMA SOCIAL AGROPECUARIO representado por ARAOZ, Carlos, SECRETARIA DE PRODUCCIÓN DE SALTA representada por VENTURA, Américo - OSINAGA, Ramón, FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS representada por FLORES, Hugo, CAUQUEVA representada por CHUCHUY, Edmundo - LONGONI, Andrés, UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA-INCI representada por ORTIN, Silvia Patricia - ROSSI Ernesto, SECRETARIA DE PRODUCCIÓN Y MEDIO AMBIENTE DE JUJUY representada por Ing. Miguel MOUGHTY - Ing. CHOQUE VILCA, Magda, San Salvador de Jujuy, a los seis días del mes de septiembre de 2004.

[Handwritten signatures and names of participants]

Ing. Miguel MOUGHTY
Secretaría de Producción y Medio Ambiente

MARTINEZ, Gabriela
AGENCIA DE COMERCIALIZACION

OSINAGA

Ing. Hugo Flores
F.C.A. - JUJUY
Secret. Producción Salta

Ing. Américo Ventura
Secret. Producción Salta

Ing. Edmundo Chuchuy
C.A. Toldos
Dir. Prod. Des. Agr. Jujuy

Ing. Carlos Arazo
P.S.A. - Jujuy

Ing. Carlos Arazo
P.S.A. - Jujuy

Ing. Ernesto Rossi
SECRETARIA DE PRODUCCION Y MEDIO AMBIENTE DE JUJUY

Ing. Miguel Moughty
SECRETARIA DE PRODUCCION Y MEDIO AMBIENTE DE JUJUY

Ing. Choque Vilca
SECRETARIA DE PRODUCCION Y MEDIO AMBIENTE DE JUJUY