

T'ikapapa: Innovación para volver a nuestras raíces

La sierra peruana, lugar donde se desarrollaron importantes culturas ancestrales, es actualmente la región del país con mayores niveles de pobreza. En departamentos como Huancavelica, Ayacucho y Apurímac, los índices de pobreza superan el 65%; por lo que, generar alternativas de desarrollo, potenciando los conocimientos tradicionales de los habitantes de estas zonas, resulta una forma de inclusión social con opciones sostenibles y rentables que potencian sus habilidades.

Dedicados en su mayoría a la agricultura de productos de pan llevar (especialmente la papa), se han visto perjudicados por el cambio en los hábitos de consumo de los habitantes de las grandes ciudades. Desde hace algunas décadas, la papa ha sido desplazada de las mesas peruanas por el arroz y el trigo (pan y fideos). A fines de la década del sesenta, se consumían 120 kilos por habitante, actualmente cada peruano consume en promedio solo 30 kilos de papa al año. Si además de la reducción en el consumo per cápita, se considera que la productividad por hectárea aumentó en más de 50%, se comprenderá por qué los precios de este tubérculo se mantienen en niveles tan bajos. Esta tendencia perjudica a miles de familias productoras en las zonas alto andinas y desaprovecha la alta calidad nutricional que ofrece la diversidad de papas nativas existentes.

En el Perú existen más de 2,000 variedades de papas nativas de diversas formas, tamaños y colores que son cultivadas a más de 3,800 metros de altura. Gracias a la fuerte radiación solar, a la utilización de técnicas tradicionales y a la existencia de suelos orgánicos, se convierten en una alternativa sana y altamente nutritiva con alto potencial comercial. El Centro Internacional de la Papa (CIP) y el Ministerio de Agricultura (Minag), han trabajado conjuntamente con productores, comerciantes, procesadores y supermercados, en el desarrollo de cadenas productivas que puedan generar negocios que beneficien a todas las partes involucradas. Un resultado concreto de este esfuerzo es T'ikapapa.,

La empresa que produce y comercializa dicho producto, A&L Exportaciones y Servicios, ha seleccionado 20 variedades de papa nativa que tienen buen sabor, un rendimiento adecuado y las posibilidades de ser cosechadas en distintas épocas del año. Las papas son procesadas bajo estándares de calidad muy altos, lo que permite que sean vendidas como producto gourmet. Por ejemplo son seleccionadas, clasificadas (se busca que tengan un tamaño homogéneo para asegurar una cocción uniforme) y embolsadas.

T'ikapapa genera un importante impulso económico a estas comunidades andinas pobres insertándolas en el mercado. Estas papas pueden encontrarse en supermercados conocidos de Lima y pronto en el extranjero. Este emprendimiento además promueve la conservación de la diversidad ecológica y otorga a las comunidades campesinas: tecnología, investigación

de mercado e innovación, que de no estar agrupados en asociaciones sería imposible brindarles.

Esta importante iniciativa ha ganado el Premio Creatividad Empresarial 2005 en la Categoría Alimentación y ha sido seleccionado como uno de los 10 finalistas del concurso "Supporting Entrepreneurs for Environment and Development - Seed Awards 2007, organizado por las Naciones Unidas. T'ikapapa sirve de modelo para que otras empresas vean oportunidades donde todos los demás ven problemas. www.respondeperu.com

		T'ikapapa en el 2006		
Sector		Agroindustrial		
Ventas Anuales 2006		80 toneladas		
Presentación		1.5 kilos		
Variedades Comercializadas		20 tipos distintos		
N° de beneficiados		295		
Localidades		Huancavelica, Junín, Ayacucho y Andahuaylas		