

América Latina: Producción de papa, 2007

país	area cosechada (hectáreas)	cantidad (toneladas)	rendimiento (toneladas/hectárea)
Argentina	68 000	1 950 000	28,7
Belice	55	730	13,3
Bolivia	135 600	755 000	5,6
Brasil	142 327	3 375 054	23,7
Chile	54 528	831 054	15,2
Colombia	110 000	1 900 000	17,3
Costa Rica	2 220	53 500	24,1
Cuba	12 000	290 000	24,2
Dominica	12	120	10,0
Ecuador	52 000	355 000	6,8
El Salvador	237	5 218	22,0
Guatemala	11 000	300 000	27,3
Haití	880	10 000	11,4
Honduras	1 350	22 000	16,3
Jamaica	580	9 000	15,5
México	64 709	1 750 797	27,1
Nicaragua	2 400	33 000	13,8
Panamá	1 300	26 000	20,0
Paraguay	200	1 300	6,5
Perú	269 441	3 388 147	12,6
República Dominicana	2 450	52 000	21,2
Uruguay	7 925	118 362	14,9
Venezuela (República Bolivariana de)	24 552	456 661	18,6
América Latina	963 766	15 682 943	16,3

Fuente: FAOSTAT

Principales productores, 2007

1 Perú	7 Bolivia
2 Brasil	8 República Bolivariana de Venezuela
3 Argentina	9 Ecuador
4 Colombia	10 Guatemala
5 México	11 Cuba
6 Chile	





Tesoro del Perú

América Latina

*La cuna de la papa está en América del Sur, pero esta región tiene el nivel más bajo de producción de papa, de menos de 16 millones de toneladas en 2007. Para la mayoría de los pequeños campesinos de la región andina la papa sigue siendo un cultivo tradicional, y se cultiva con otras especies de papa desconocidas en el resto del mundo. En otros países, como Argentina, Brasil, Colombia y México, está aumentando la producción comercial a gran escala de *Solanum tuberosum*.*

1. Perú



La papa ha sido fundamental durante milenios en la alimentación de los peruanos. Datos arqueológicos documentan que la papa se cultivaba en los Andes peruanos por lo menos desde hace 8 000 años, y la investigación reciente indica que el centro específico de origen de esta planta está en el Perú, al norte del lago Titicaca. Hoy se cultivan en Perú cuatro especies de papa: la *Solanum tuberosum* y otras tres especies exclusivas de la región.

Perú también es el principal productor de papa de América Latina, con una cosecha récord en 2007 de casi 3,4 millones de toneladas. Se ha estimado el consumo anual en alrededor de 80 kilogramos por persona. La producción de papa está principalmente en manos de los pequeños campesinos, a una altura de entre 2 500 y 4 500 metros sobre el nivel de mar, en los Andes centrales, mientras que una superficie más reducida

en los valles costeros se destina a la producción de regadío comercial.

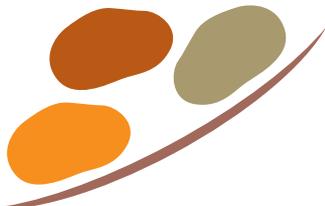
La enorme diversidad genética de las papas peruanas está considerada «en peligro», debido a las nuevas variedades comerciales, a menudo producidas para satisfacer las preferencias de los consumidores urbanos. Para contribuir a la conservación del rico legado nacional de las papas, el Gobierno del Perú creó en julio de 2008 un registro nacional de la papa nativa peruana.

2. Brasil



Brasil es el centro de origen del principal cultivo mundial de raíz, la yuca. Sin embargo, hasta fines del siglo XIX el cultivo de la papa era prácticamente desconocido, cuando la introdujeron los inmigrantes europeos en las zonas relativamente templadas del sur de Brasil (en el estado de São Paulo se puede producir papa casi todos los meses del año).

Si bien la papa —llamada localmente *batata inglesa*— sigue siendo un cultivo de menor importancia en la agricultura brasileña, este



76 ✱ Año internacional
de la Papa 2008
*Nueva luz sobre
un tesoro enterrado*

**Transporte de tubérculos
en Antioquia, Colombia**

país es el segundo productor latinoamericano de papa, con una producción de más de 3,3 millones de toneladas en 2007. En los últimos 15 años, la producción de papa ha aumentado en promedio un 5 por ciento al año, y la producción promedio ha aumentado de 14 toneladas a 24 toneladas por hectárea.

Si bien se exporta una reducida cantidad de papas del Brasil, el consumo anual es de sólo unos 14 kilogramos per cápita. Pero se prevé que esta situación se modifique porque Brasil, como uno de los nuevos gigantes económicos mundiales está considerado un gran mercado para los aperitivos industriales de papa.

3. Argentina



Si bien en el occidente de Argentina hay papas silvestres, la producción de este tubérculo data de 1870, según está documentado, cuando se cultivaron 2 400 hectáreas de tubérculos importados, casi sin duda, de Europa. Hoy en día, la

producción de papa es en gran escala y muy mecanizada, y se concentra en los alrededores de Buenos Aires y Santa Fe.

En los últimos 50 años la producción de papa en Argentina se ha modificado muy poco: la cosecha de 2007, de 1,9 millones de toneladas, fue apenas inferior a la de 1961. Desde inicios del decenio de 1960 la cosecha nacional promedio unos dos millones de toneladas, y a veces supera esta cifra (como en 1998, cuando fue de 3,4 millones de toneladas). Los niveles de consumo de papa, de unos 44 kilogramos por persona al año en 2005, también se han modificado poco desde 1990.

Lo que ha cambiado notablemente es la productividad. Junto a una caída constante del tamaño de la zona cosechada —de 200 000 hectáreas en 1961 a unas 68 000 en 2007—, la producción por hectárea se ha triplicado con creces a casi 30 toneladas. En 2005, Argentina exportó 33 000 toneladas de papas, y 4 000 toneladas de harina de papa.

**A 2 000 m en los
Andes argentinos**



DUILIO BARRO

4. Colombia



En 1538, un viajero español que recorría la sierra central de la actual Colombia advirtió que la gente cultivaba «una especie de trufa de tierra», que posiblemente fuera la papa. En efecto, Colombia está en el extremo norte del centro andino del origen y domesticación de la papa.

Si bien esta «trufa de tierra» sigue siendo un cultivo de subsistencia de casi todos los campesinos colombianos, también abastece la industria comercial de la papa más grande de la región andina. En 2000, la producción excedió los 2,8 millones de toneladas, gracias a que la producción superó a la de Bolivia, Ecuador y el Perú.



CARLOS ANTONIO MONROY ESCUDERO

Desde entonces, la superficie cultivada de papa ha disminuido de 170 000 a 110 000 hectáreas, y la producción en 2007 fue de 1,9 millones de toneladas.

La papa se cultiva principalmente a alturas de 1 800 a 2 300 metros en la Cordillera Central y la Cordillera Oriental. Desde el decenio de 1990 ha crecido rápidamente la industria de elaboración de la papa, que representa del 12 por ciento al 14 por ciento del total de la demanda.

5. México



La presencia de papas silvestres en México indica que este país se encuentra en el ámbito de origen de este tubérculo. Sin embargo, las variedades cultivadas probablemente fueron introducidas por los invasores españoles en el siglo XVI.

Hasta el decenio de 1960, el cultivo de papa se limitaba a las zonas de secano situadas a más de 2 000 metros de altura, en las zonas volcánicas del centro de México, con una producción anual de unas 300 000 toneladas, y una productividad inferior a seis toneladas por hectárea. En los siguientes 20 años, la producción se amplió a las zonas comerciales de regadío del norte y el occidente del país, donde la producción hoy alcanza las 40 toneladas. Si bien la superficie dedicada a la producción de papa ha cambiado poco desde 1980, el rendimiento promedio casi se ha tripli-

cado desde 1961 y en 2007 hubo una cosecha extraordinaria de 1,75 millones de toneladas.

El consumo per cápita de papa en México es de 17 kilogramos anuales, pero las importaciones del Canadá y los Estados Unidos de América no han dejado de aumentar en los últimos años, y en 2006 llegaron a 65 000 toneladas de papa fresca y 122 000 toneladas de productos congelados.

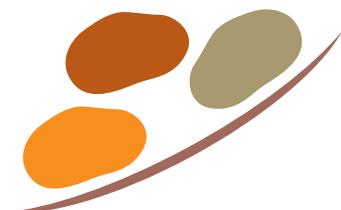
6. Chile



Si bien la cuna de la papa está en los Andes, estudios recientes del ADN indican que las variedades que hoy se cultivan en distintas partes del mundo proceden principalmente de cultivares chilenos. La papa que predominaba en Europa en el siglo XVIII era andina, pero a partir del XIX prevaleció el germoplasma chileno.

Chile es el sexto productor de papa de América Latina, con una cosecha extraordinaria en 2006 de casi 1,5 millones de toneladas, a la par con la producción de maíz y trigo del país. Si bien la papa se puede cultivar en todo Chile, su producción se concentra en las provincias que están entre Coquimbo, al norte, y Chiloé (incluida la isla de Chiloé, donde ya se cultivaba en la época precolombina).

Más de la mitad de las papas de Chile se consumen frescas (casi no ha variado el consumo anual per cápita de 51 kilogramos desde 1990), mientras que el 10 por ciento se elabora, y el 15 por ciento se utiliza para obtener semillas. Por su valor, la semilla de la papa representa casi la mitad de las exportaciones de papa de este país, destinadas sobre todo al Brasil y Venezuela.



78 ✱ Año internacional
de la Papa 2008
*Nueva luz sobre
un tesoro enterrado*

7. Bolivia



Cultivada en los Andes bolivianos durante miles de años, la papa hoy es el cultivo alimentario más importante del país, junto a la soja. Unos 200 000 agricultores, casi todos pequeños campesinos, la producen en unas 135 000 hectáreas de tierras, por lo general para consumo doméstico.

La mayoría de los agricultores utilizan sobre todo las variedades tradicionales, bien adaptadas al «elevado riesgo climático» de Bolivia (en el altiplano, en especial, los cultivos de papa están expuestos con frecuencia al granizo, las heladas y la sequía). Una de estas variedades autóctonas es la resistente «papa amarga», cultivada hasta a 4 300 metros de altura, con la cual se elabora un producto seco, el «chuño», que se puede almacenar hasta 10 años.

En los últimos 10 años, la producción de papa en Bolivia ha crecido en forma constante, gracias al aumento de la productividad, principalmente, y en 2007 fue de 755 000 toneladas. Sin embargo, el aumento reciente de la importación de trigo y arroz está creando una fuerte competencia para los productores de papa, especialmente en los mercados urbanos.

8. República Bolivariana de Venezuela



En la región occidental de Venezuela, en las estribaciones septentrionales de los Andes, hay unas 20 variedades de papa silvestre, donde se cultiva la mayor parte de la producción de papa del país. A una altura de entre 2 000 y 2 500 metros sobre el nivel del mar, para los campesinos de subsistencia de la zona la papa es el principal cultivo, y la producción para el mer-

cado se realiza en el montañoso estado de Lara.

La producción de papa ha crecido en forma constante desde el decenio de 1960, y casi se duplicó entre 1990 y 2007, cuando se recogió una cosecha extraordinaria de 450 000 toneladas. Casi todas las papas que se cultivan en Venezuela se venden frescas, y el gobierno se ha interesado en diversificar la producción hacia variedades aptas para la industria. Si bien el consumo per cápita es bajo, de unos 12 kilogramos al año, la demanda hizo necesario importar más de 80 000 toneladas de papa cruda y elaborada en 2005.

La papa que se produce en las zonas altas de los Andes venezolanos corre el peligro de perder diversidad genética adaptada a las condiciones del clima y el medio ambiente de la región. Está en curso un programa que promueve entre los agricultores la producción de papas semilla libres de enfermedades, obtenidas de variedades locales.

9. Ecuador



La región andina del Ecuador está en el territorio de la diversidad genética de la papa, y en el centro de Ecuador, en particular, se encuentra una gran diversidad de papas silvestres. El cultivo está en manos sobre todo de los pequeños campesinos que tienen parcelas de menos de 5 hectáreas, de las cuales una comúnmente se destina al cultivo de la papa.

Los costos de los insumos y la rentabilidad superior de otros cultivos han producido acentuadas fluctuaciones en la producción de papa del país. En los últimos 10 años, el total de la producción ha caído de más de 450 000 toneladas a 350 000 toneladas, mientras que la super-

*Vendedora de papas
en Antigua, Guatemala*



ficie cultivada se ha reducido de 65 000 a unas 50 000 hectáreas.

La producción de papa está adquiriendo una vocación más comercial en respuesta a la demanda del sector urbano del Ecuador, que está en pleno crecimiento y representa más del 60 por ciento de la población. Casi toda la papa se produce y consume localmente, con un consumo per cápita de unos 25 kilogramos al año.

10. Guatemala



Las montañas del centro y el occidente de Guatemala ofrecen condiciones ideales para el cultivo de la papa. A alturas de 1 500 a 2 800 sobre el nivel del mar, donde las temperaturas van de los 7 a los 25°C, los agricultores pueden cultivar papas a los 100 días de la siembra, y en las zonas con irrigación donde no hay heladas, se cultivan los tubérculos todo el año.

En consecuencia, Guatemala es el principal productor de papas de América Central, con una cosecha récord en 2007 de 300 000 toneladas. La producción promedio supera las 27 toneladas por hectárea, en segundo lugar después de Argentina en la región de América Latina.

La papa se ha convertido en un cultivo comercial valioso para los pequeños productores, que la cultivan principalmente para la venta a las zonas urbanas y para exportar a los países contiguos. Sin embargo, la falta de material certificado de siembra y la fragmentación de las cadenas de suministro limitan el potencial productivo de papa de Guatemala. El gobierno aprobó recientemente la importación de papa semilla de Argentina y está promoviendo la creación de asociaciones de pequeños productores de papa.

11. Cuba



En Cuba la primera referencia a la papa data de 1798, cuando un terrateniente se quejó de la falta de papa semilla adecuada. En efecto, la falta de variedades adaptadas al clima tropical insular de Cuba desanimó a generaciones de agricultores de cultivar este tubérculo.

Desde el decenio de 1970 la producción aumenta constantemente gracias al uso de papa semilla importada de Francia y de los Países Bajos, que se puede reproducir localmente hasta tres años seguidos. En el año 2000 Cuba recogió una cosecha sin precedentes de 370 000 toneladas y, desde entonces, la producción anual promedio las 300 000 toneladas.

Desde 1990 la producción se ha duplicado, por hectárea supera las 24 toneladas, que es una de las más elevadas de América Latina y 50 por ciento más alta que el promedio mundial. La producción se concentra en las zonas que circundan La Habana, capital del país, y se destina principalmente a la elaboración de papas fritas a la francesa. El consumo anual de papa por persona es de unos 30 kilogramos.