

CATÁLOGO DE *VARIEDADES* DE **PAPA NATIVA**

DEL SURESTE DEL
DEPARTAMENTO
DE JUNÍN – PERÚ



PERÚ

Ministerio
de Agricultura



INSTITUTO
NACIONAL
DE INNOVACIÓN
AGRARIA
Ministerio de Agricultura y Riego



RESEARCH
PROGRAM ON
Roots, Tubers
and Bananas



CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA

DEL SURESTE DEL
DEPARTAMENTO
DE JUNÍN – PERÚ



PERÚ

Ministerio
de Agricultura



INSTITUTO
NACIONAL
DE INNOVACIÓN
AGRARIA
Ministerio de Agricultura y Riego



RESEARCH
PROGRAM ON
Roots, Tubers
and Bananas



Catálogo de variedades de papa nativa del sureste del departamento de Junín – Perú

© Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), Grupo Yanapai, Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), Centro Internacional de la Papa (CIP), 2017

ISBN 978-92-9060-208-8
DOI 10.4160/9789290602088
Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú
N° 2017-11998

Centro Internacional de la Papa (CIP)
Av. La Molina 1895, La Molina-Perú
Apartado 1558, Lima 12, Perú
cip@cgiar.org • www.cipotato.org

Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI)
Av. La Universidad N°200, Lima 12, Perú
www.minagri.gob.pe

Grupo Yanapai
Jr. Atahualpa 297, Concepción, Perú
www.yanapai.org

Instituto Nacional de Innovación (INIA)
Av. La Molina 1981, Lima, Perú
www.inia.gob.pe

Citación correcta: Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI); Grupo Yanapai; Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA); Centro Internacional de la Papa (CIP). 2017 Catálogo de variedades de papa nativa del sureste del departamento de Junín - Perú. Lima (Perú). Centro Internacional de la Papa (CIP). ISBN 978-92-9060-208-8. 228 p.

CLÁUSULA. Los conocimientos colectivos que se incluyen en el presente catálogo son propiedad intelectual exclusiva de los proveedores originales de la información, es decir de las comunidades campesinas y caseríos que proporcionaron dicha información, de acuerdo a lo dispuesto por la Ley 27811 de la República del Perú (*), al como lo especifica el consentimiento informado previo firmado entre las comunidades de Pomamanta, Racracalla, Masma Chicche, Rangra, Quilcas, Marcavalle y Paca Paccha, el Grupo Yanapai, el Instituto de Innovación Agraria (INIA) y el Centro Internacional de la Papa (CIP).

(*) Ley que establece el Régimen de Protección de los Conocimientos Colectivos de los Pueblos Indígenas y Comunidades Campesinas vinculados a los Recursos Biológicos, promulgada el 24 de julio de 2002.

Coordinación y recopilación de información

Stef de Haan	Edgar Olivera
Analí Janampa	Flor Rodríguez
María Scurrah	Jorge Núñez
Carolina Bastos	Luis Roca
Katherin Meza	Jorge Dextre
Noemí Zúñiga	Comunidades de las provincias de Huancayo, Jauja y Concepción (Junín)
Raúl Ccanto	

Fotografías de plantas

Analí Janampa
Stef de Haan
Katherin Meza
Luz Bernardo

Fotografías de comunidades y familias

Edgar Olivera
Raúl Ccanto
Katherin Meza

Edición inicial del texto	Diana Sánchez
Edición final del texto	Zoraida Portillo
Coordinación de la producción	Cecilia Lafosse
Diseño y diagramación	Elena Taipe

Tiraje: 1000 copias
Setiembre 2017

Impreso en el Perú por Corp Soluciones PC SAC
Jr. de la Unión N° 853 Of. 117A
Telfs.: 4266242 - 920010614



Dedicatoria



Este catálogo está dedicado a la memoria de **Paulina Rodríguez Gamarra**, quien en vida fue guardiana de una vasta diversidad de papa nativa en la Comunidad Campesina de Quilcas, solidaria con los demás, comprometida con la conservación, colaboradora de variedades. Su gran conocimiento fue muy útil para este catálogo. Desde muy niña estuvo acostumbrada a convivir entre llamas y papas multicolores, que ella crió con mucho cariño, para que no se resintieran y permanecieran a su lado toda la vida. Al ser madre compartió sus saberes con la comunidad y transmitió a sus hijos su herencia: semillas y sabiduría. Incansable luchadora, hasta el último momento se enfrentó valientemente a una terrible enfermedad. Ahora su cuerpo ya no tiene vida, pero vivirá por siempre el gran recuerdo que dejó en todas las personas que tuvimos el privilegio de conocerla, pues fue un modelo a seguir para su familia, la comunidad y la ciencia.

¡Gracias mamá Paula!

Índice

10 **Introducción**

12 **Prólogo**

14 **Poema al Cultivo de Papa**

17 **Poema a la Papa**

18 **Agradecimiento**

21 **Comunidades participantes**

Pomamanta
Racracalla
Masma Chicche
Rangra
Quilcas
Marcavalle
Paca Paccha

37 **Familias participantes**

Doña Paulina Rodríguez+
Asociación Ganadera Santa Inés
Comunidad Campesina de Quilcas
Espinoza Palacios
Meza Carbajal
Ventura Suazo
Tiza Rivera
Tiza Caimisela
Ordoñez Loroña
Suazo Medina
Berrospi Mercado
Torres Oropesa
Torres Huamán
Hinostroza Núñez
López Romero

52 **Cómo leer el catálogo**

Objetivos
Información descriptiva
Información visual

60 **Las papas nativas en Junín**

Origen
Características de producción
Zonas agroecológicas
Manejo de la papa ante el cambio climático
Sistema de producción
Mercado de la papa nativa
La provisión de semilla de papa
Sistemas alimentarios

73 **Variedades de papa nativa**

222 **Glosario**

226 **Referencias**



Introducción

La papa es un cultivo originario del Perú, donde fue domesticada hace miles de años por los pobladores andinos. Existen evidencias de que la primera especie cultivada de papa fue *Solanum stenotomum*, hace unos 7 000 años en el área del lago Titicaca, aunque su domesticación probablemente se inició aproximadamente 10 000 años atrás. Las papas silvestres y cultivadas pertenecen a la sección *Petota*. Las papas silvestres pueden ser encontradas desde el suroeste de los Estados Unidos hasta el centro de Chile y Argentina. Estudios de los taxónomos Hawkes y Spooner sugieren que las especies ancestrales de papa silvestre se originaron en América del Norte o América Central durante las Eras del Cretáceo tardío o Eoceno. Perú es el país donde se puede encontrar el mayor número de especies silvestres y es también el que más especies silvestres endémicas tiene. A diferencia de las papas silvestres, el rango de ocurrencia de la papa cultivada es más restringido: en los Andes, desde el Oeste de Venezuela hasta el norte de Argentina, con una interrupción en su distribución de aproximadamente 560 km en la llanura del centro-sur de Chile, en los archipiélagos de los Chonos y de los Guatecas. Las poblaciones de papas nativas en México y América Central son más recientes, de la época poscolombina. En este caso, todas las especies cultivadas de papa surgieron en Perú y solo una subespecie en Chile.

La biodiversidad de la papa es enorme. En el banco de germoplasma del Centro Internacional de la Papa —el más grande del mundo en su género— hay registradas más de 4 000 variedades de papa cultivada de todo el mundo, de las cuales cerca de 3 000 han sido recolectadas en el Perú. Se estima que este número representa solo una parte de la diversidad actual de especies y variedades de papa nativa (especies cultivadas) que las familias manejan *in situ* en las comunidades altoandinas. La conservación *in situ* es un proceso dinámico mediante el cual los agricultores manejan sus variedades

tradicionales bajo condiciones locales, lo que permite que se sigan modificando gracias a sus prácticas de manejo y selección de cultivos. Constituye una forma dinámica de gestión de los recursos fitogenéticos, que hace posible que los procesos de selección natural y humana continúen actuando en el sistema productivo. Es una de las principales prácticas de conservación y aprovechamiento sostenido de la biodiversidad en las chacras.

De acuerdo al último censo (CENAGRO 2012), en el Perú se utilizan 633 923 unidades agrarias (UA) (o 47 248 ha) para el cultivo de alguna variedad de papa y de este total,

200 300 UA se destinan a la producción de papa nativa. Es importante resaltar que el 58% de las UA sembradas con papa nativa tienen una extensión de menos de 1 hectárea, y el 13% entre 1-3 hectáreas, destinadas principalmente para el autoconsumo. El cultivo de papas nativas en múltiples chacras, como variedades individualizadas y/o en mezclas, asegura la estabilidad de la cosecha y su resiliencia, ayudando a lograr continuidad en el suministro de alimentos. Aspectos como el uso de la diversidad en la cocina campesina y las preferencias finamente establecidas para el consumo de diversas variedades nativas, con texturas, sabores y usos distintos, son impulsores de la conservación *in situ* y, a la vez, un marcador cultural de la identidad quechua. Por ello es importante reconocer los servicios complementarios que provee la agrobiodiversidad más allá de la nutrición.

El Perú es actualmente el mayor productor de papa en Latinoamérica y el duodécimo en el mundo, con 4,5 millones de toneladas anuales. La superficie promedio sembrada con papa es de 315 000 ha, con 19 de un total de 24 departamentos productores de papa. En los últimos 10 años, la producción nacional de papa ha tenido un crecimiento vertiginoso, debido al incremento del área sembrada y a la mejora de la tecnología en la conducción del cultivo. Ello ha permitido que los rendimientos pasen de 12,5 t/ha en el año 2005 a 14,6 t/ha en 2016. Asimismo, el consumo se ha incrementado de 67 k/año en 2004 a 85 k/año en 2016.



El Ministerio de Agricultura y Riego, a través de la Dirección General Agrícola, junto con las 14 familias de agricultores custodios de 7 comunidades campesinas, el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), el grupo Yanapai y el Centro Internacional de la Papa (CIP), se complace en poner a disposición de todos los sectores interesados este catálogo, que describe y documenta las características morfológicas, agronómicas, nutricionales, usos culinarios y algunos conocimientos colectivos de 147 variedades de papa nativa del suroeste de la Región Junín, una de las principales productoras de papa del país. Se trata de un documento técnico que brinda la posibilidad de difundir y dar a conocer el potencial de estas papas nativas a los agentes económicos de la cadena productiva de papa, vale decir: investigadores, productores, proveedores de servicios, procesadores, comerciantes, cocineros y consumidores. Además, tiene como objetivo valorar la actividad de protección milenaria de un patrimonio nacional por parte de los productores conservacionistas, orientándola hacia una oferta de calidad, con beneficios económicos, sociales, de oportunidades de negocios y su correspondiente viabilidad de desarrollo sustentable, con impacto a nivel local, nacional e internacional.

José Manuel Hernández Calderón
Ministro de Agricultura
Agosto 2017

Prólogo

El Perú es, sin duda alguna, el país en el que crece el mayor número de especies silvestres y cultivadas de papa y también el lugar donde fue domesticada por primera vez. Probablemente uno de los pasos iniciales en la domesticación de la papa fue la selección de tubérculos con bajo contenido de alcaloides y por tanto buen sabor, y el desarrollo de metodologías que permitieran eliminarle esa característica que le da el sabor amargo. Es así que a través de miles de años se han ido domesticando diferentes especies de papa, variedades adaptadas a diferentes pisos agroecológicos, con tolerancia a condiciones extremas y calidades diferenciadas según sus diversos usos, paralelamente a la evolución de diversas estrategias de supervivencia que nos permitirán enfrentar los retos del cambio climático y la seguridad alimentaria.

Mirasol, Ucayali, Yana Suytu, Wamanpa Uman, Tarmeña, Runtus son los nombres de algunas de las variedades de papas nativas que se cultivan en el sureste de Junín y que han sido identificadas, caracterizadas y plasmadas en este catálogo a través de un trabajo conjunto entre 7 comunidades campesinas, 14 familias de agricultores custodios de la zona, el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), el grupo Yanapai y el Centro Internacional de la Papa (CIP).

El “Catálogo de variedades de papa nativa del sureste del departamento de Junín” constituye un aporte significativo al Registro Nacional de Papa Nativa del Perú, pues incluye la descripción morfológica, características agronómicas, valor nutricional, así como información brindada por los agricultores

en cuanto a usos culinarios y otros datos pertinentes de cada una de las variedades descritas. Además, todas estas variedades están acompañadas de una representación gráfica de su perfil genético, o huella genética, inspirada en el ancestral *kipu*.

Como un tributo a la gran labor de las familias campesinas conservacionistas, también se muestran fotografías de las comunidades y de los miembros de las familias dedicadas a conservar estas variedades ya que, gracias al trabajo de ellos y de sus ancestros durante cientos y hasta miles de años, y al conocimiento transmitido de generación en generación, se han conservado no solo las variedades sino los conocimientos asociados sobre su preservación y mantenimiento. La riqueza genética plasmada en este catálogo valora el rol de los agricultores de papa en el



manejo activo de la diversidad y representa una línea de base de la diversidad de variedades que se pueden encontrar en una región específica.

El catálogo puede usarse de variadas formas: para vigilar el estado de conservación de las variedades a futuro, como una guía para estudiar nuevos atributos de estas variedades, o como registro de potenciales variedades con carácter comercial para la generación de ingresos económicos y que nos ayuden a enfrentar la inseguridad alimentaria. Además, este catálogo pretende estimular entre los jóvenes agricultores custodios, estudiantes, público en general y tomadores de decisiones la conservación de este recurso genético mediante la difusión de sus propiedades, usos y diversidad. Y como nuestra atención también debe estar puesta en la documentación de variedades nativas que son escasas y vulnerables, en este catálogo estamos documentando 17 variedades consideradas escasas en la región y, por lo tanto, en peligro de extinción.

Esta publicación es la evidencia de que el trabajo coordinado entre la ciencia y el saber ancestral de las comunidades andinas del país marca una relación virtuosa en la que todos salen ganadores. Esperamos que esta muestra de una parte de la diversidad de papa nativa

existente en el sureste de Junín sirva de inspiración a los jóvenes agricultores, quienes tienen en sus manos esta gran herencia y legado de sus antepasados, que es necesario mantener y promover. Además, esperamos que sirva para que cada uno de nosotros, beneficiarios de este tesoro por ser consumidores de papa, reconozcamos que, gracias al trabajo, conocimiento, dedicación y generosidad de cada uno de los miles de agricultores conservacionistas, gozamos de la gran variedad de papas nativas en nuestra mesa, que nos nutre a nosotros y a nuestras familias.

Los invitamos a acompañarnos en este recorrido maravilloso por las comunidades de Pomamanta, Racracalla, Masma Chicche, Rangra, Quilcas, Marcavalle y Paca Paccha, para conocer a los agricultores custodios, sus familias y la riqueza que ellos conservan para el mundo.

Oscar Ortiz
Director General adjunto para la
Investigación y Desarrollo del CIP
Setiembre 2017

POEMA AL CULTIVO DE PAPA

“AKSHU TATAY”

Huaylarsh akshu tatay pucara malkashrui
Recultivo de papa en el pueblo de Pucará

Shracla akshunchic sisacuyta munayan

Nuestra papa en la chacra ya empieza a florecer

Minkacushrun llapa ayllunchicta uyayllapa.

Convoquemos a toda la familia por reciprocidad y ayuda mutua.

Huayapacuna, hualmicuna, hualarshcuna

Los varones, las mujeres, varones jóvenes

Huamblacuna, acapacuna cushisha uyalipacun.

Mujeres jóvenes, los pequeños escuchan alegres

Akshu tatay lulashrun, allin, allin puhunampa

Hagamos el recultivo para que produzca bien nuestra

Akshunchic.

Papa.

Sisaluptinña manañam allinta puhun'acho

Si termina de florecer y no se hace el recultivo, no producirá bien.

Pishillam allashrun akshunchicta.

Y cosecharemos poca papa.

Shralamun puncha akshu tatay, llapallan

Llegó el día del recultivo de la papa, todas

Ayllucuna, hualmicuna, huayapacuna, hualarshcuna,

las familias, mujeres, hombres, varones jóvenes,

Huamblacuna lin akshu shraclaman.

Mujeres jóvenes van al recultivo en la chacra de papa

Llapan nunacuna janayshru tacucun

Todas las personas se sientan en la cabecera

Cocactam acupacun

Mastican la coca servida por el dueño de la chacra.

Ayllucuna, allaycun llancayta, huc' nincuna

Los familiares inician el trabajo, algunos

callapapicuan y huaquincuna azadon' huan.

con picotas los demás con azadones.



/ **Autor:** Jorge Camborda
Alcalde del Distrito de Pucará

Mamacuna y huamblacuna micuyta yanupacun,

Las mamás y las mujeres jóvenes preparan la merienda

Acapakuna, uyhuacunacta michin. Shraclanunacuna

Los pequeños pastan a los animales, los dueños de la chacra

Aypucun aswacta o tragugta.

Sirven chicha o trago.

Miskipa inti shralamun, cocacta, tragugta aypucun

Llegó la hora de degustar o masticar la coca, tomar el trago, es media mañana, los dueños

Nuna shraclayo.

De chacra.

Ukllalla, shrallustin llamcayta allaycun

Juntos todos se levantan, reinician el recultivo de la papa

Uc'nin callapapincunhuan, huaquinkuna azadun huan

Algunos con picotas otros con azadón

Chaupi punchan shralamuptin, llapallan

Llego medio día, todos

Jamay cun, tacupacun ashuashrta upiashrtin

Descansan, toman asiento, reciben chicha, toman

Allin mikuy, ac'shrumundacta, micushrtin.

Se sirven la merienda.

Cushisha, llapan ayllucuna micupacun.

Alegres todas las familias se sirven.

Tuculuptinña, tragugta, cocacta aypucun

Terminada la merienda sirven chicha y trago y coca

Huamblacuna taquicun, hualarshcuna uc'lla

Las mujeres jóvenes y los varones jóvenes cantan

Shralcuntin, llancayta, akshu tatay lulan

Todos levantándose nuevamente reinician el trabajo del recultivo de la papa

Huayrapa shralamun – llapan cucachan

A media tarde descansan a chacchapeo

Huamblacuna taquin, hualarshcuna huapian

Mujeres jóvenes cantan y los varones jóvenes huapean

Huamblacuna aypucun huayta daliacta ayhuashrchaa.

Las mujeres jóvenes entregan las flores de dalia y ayhuashrchaa

Llapan chucunman huaytachicun, cushi cushisha

Todos los participantes, adornan con las flores los sombreros; tanto de varones y mujeres

Ac'shru saraclanchic tuculuptinña, ac'shru tatanchic,

Cuando se termina el trabajo del recultivo,

Tushrustin, taquishrtin cutinchic malkanchicta

Danzando, cantando se trasladan al pueblo

Cuyay nunacuna alcayta lulan, cucahuan, traguhuan, huaytantin.

En el camino son esperados con flores, chicha, trago por las amistades para chacchapar.

Allin ac'shru tatay lulalutiqui, allin acshru

Cuando has hecho bien, con cariño el recultivo, buena producción se tendrá comentan los asistentes

Allay can ha, mama mickuy ayllucaapa can ha.

Habrará buena producción de la madre papa para alimentar a las familias.



POEMA A LA PAPA

En el hambre,		ALIMENTA
En la tierra,		FECUNDA
En las alturas,		SE GUARDA
En el dolor,		RESISTE
En el desdén,		PERDONA
En el olvido,		RENACE
En la soledad,		ACOMPaña
En el frío,		CALIENTA
En su celebración,		AGRADECE
En el amor,		MILES CRECEN
En su entrega,		CARIÑO ES
En su forma,		ENSEÑA
En sus colores,		ALEGRA
En el tiempo,		PERMANECE
En la oscuridad,		MIRA
En el silencio,		HABLA

Papa mamá de los Andes
Corazón de la tierra

Autora: Isabel Álvarez

Socióloga asociada a la Universidad San Martín de Porres, propietaria del restaurante Señorío de Sulco (Miraflores) y socia del grupo Yanapai



Agradecimiento

¿Cómo agradecer un legado? Somos privilegiadas las personas que hemos podido observar de cerca la ternura que ponen las mujeres andinas en la selección de semillas, el esfuerzo que demanda a los hombres voltear la tierra con la *chakitaklla*, la ardua labor de pisar y lavar los tubérculos cuando se prepara el chuño para asegurar “pan para mañana”, o el cuidado que tienen los miembros de las familias cuando escogen una papita sancochada de la mezcla de variedades, que luego será servida cuando la familia se reúna para comer. Son escenas de la vida cotidiana en los Andes, que se han repetido siglo tras siglo y de generación en generación. Gracias a estas labores y cuidados es que existe la diversidad que hoy apreciamos en el campo y en los bancos de germoplasma. Y es por ello que miles de agricultores en el mundo, lejos de los Andes, pueden producir variedades que poseen características nuevas que han sido generadas en programas de mejoramiento.

La Región Junín cuenta con variedades nativas de papa que constituyen un germoplasma de gran valor que es usado activamente por los agricultores. Los agricultores no “conservan por conservar”: utilizan las variedades para la adaptación activa a nuevas condiciones de mercado, clima, plagas y enfermedades. Tan importante como las mismas

variedades son los conocimientos asociados sobre sus propiedades, el uso en la cocina y los nombres. Tanto las variedades como los conocimientos están cambiando y según algunos escépticos, estarían incluso en peligro de perderse. De allí la importancia de este catálogo, que trata de recoger las características básicas de cada variedad y el conocimiento que va con ellas. Con una línea de base simple, como se presenta en este catálogo, se puede revalorar el patrimonio del sureste de Junín.

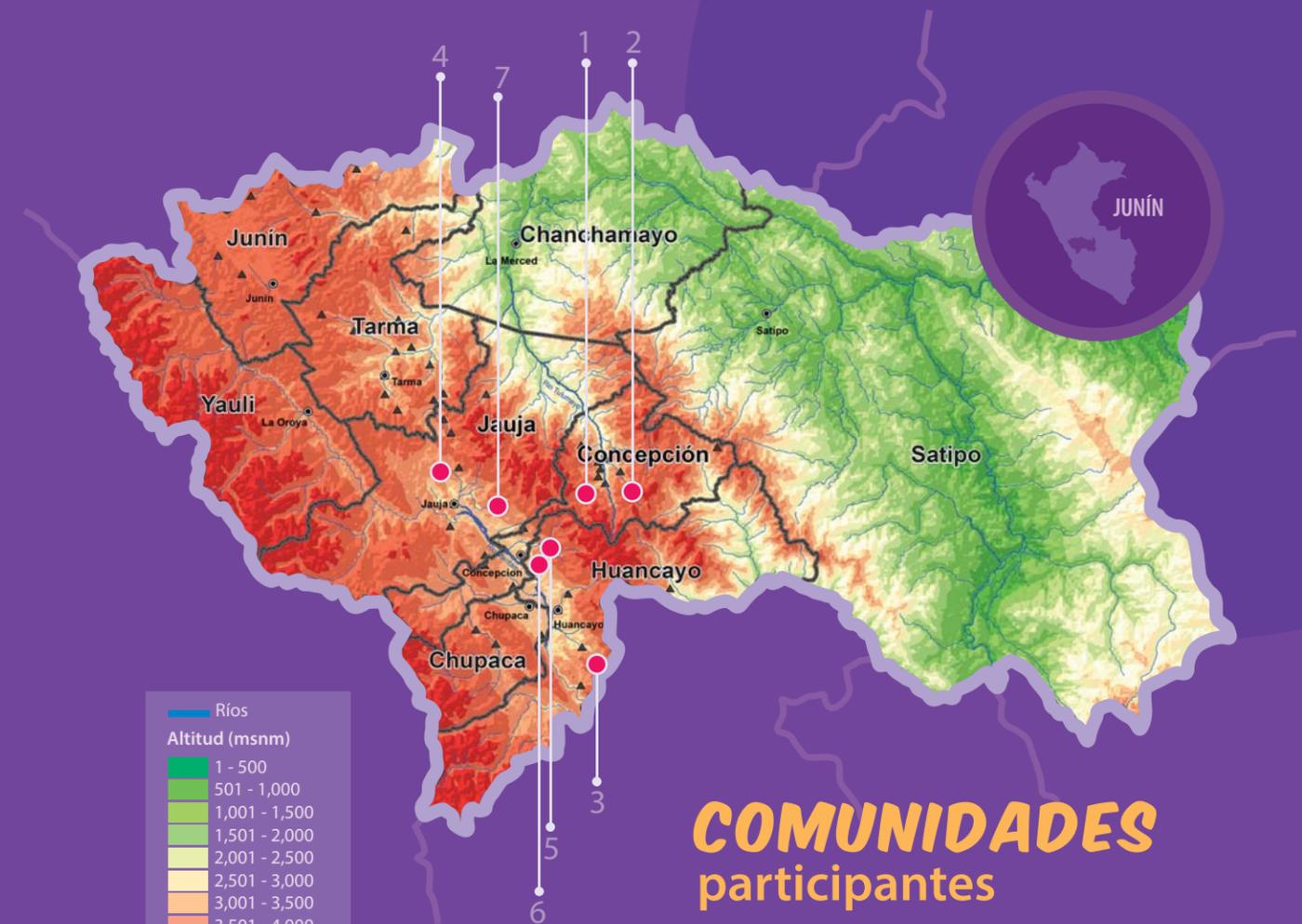
En cada zona altoandina de Junín, cada comunidad campesina y cada familia, como parte de este conjunto, mantiene una agrobiodiversidad adaptada a sus condiciones de clima, suelo, sistema de siembra, tipo de uso, mercado. Además, cuentan con variedades autóctonas o endémicas y cosmopolitas o comerciales, así como un conocimiento asociado que, a veces, es exclusivo de ciertas variedades que caracterizan a un determinado productor en una comunidad. El cultivo de papa nativa no sólo forma parte de su vivencia,



de su cultura, de sus actividades familiares, económicas y sociales, sino de todo a la vez. Esto es lo que el catálogo de variedades de Junín registra parcialmente. Y por ello agradecemos a las familias y comunidades que participaron en el proceso de documentación.

Son muchas las personas que han contribuido directa o indirectamente con el catálogo. En particular, queremos agradecer al Ministro de Agricultura, José Manuel Hernández Calderón, al Dr. Juan Risi Carbone, y al Dr. Ángel Manuel Manero Campos, del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI). También a los colegas del CIP e INIA que han ayudado a lo largo del proceso, especialmente a la Dra. Gabriela Burgos, por el análisis nutricional, y al Dr. Oscar Ortiz, por su apoyo a la realización del catálogo.

Stef, María, Edgar, Raúl, Analí, Katherin, Noemí, Carolina, Flor, Jorge y Luis (miembros del equipo del grupo Yanapai, INIA y CIP).



COMUNIDADES participantes

- 1 POMAMANTA
- 2 RACRACALLA
- 3 MARCAVALLE
- 4 PACA PACCHA
- 5 RANGRA
- 6 QUILCAS
- 7 MASMA CHICCHE

Ríos

Altitud (msnm)

- 1 - 500
- 501 - 1,000
- 1,001 - 1,500
- 1,501 - 2,000
- 2,001 - 2,500
- 2,501 - 3,000
- 3,001 - 3,500
- 3,501 - 4,000
- 4,001 - 4,500
- 4,500

- Comunidades
- Hidrografía
- Capitales provinciales
- ▲ Papas nativas
- ▭ Límite departamental
- ▭ Límite provincial

POMAMANTA

Comas
Concepción
Junín



El nombre de la comunidad Pomamanta deriva de las voces quechuas *poma* y *manta*, que en español significa lugar de pumas. Los agricultores manifiestan que antiguamente existían muchos pumas en el territorio de la comunidad. En la zona, los pomamantinos son calificados como de “chaqueros”, para indicar que actúan o atacan en grupo, quizás porque son muy unidos y se defienden entre ellos.

La comunidad se encuentra ubicada a 45 km de la ciudad de Concepción y a 8 km del distrito de Comas, en la carretera que une las provincias de Concepción y Satipo, entre los 3 600 y 4 000 msnm (-11.747546, -75.128551). Fue reconocida como comunidad el 20 de octubre de 1989 y titulada el 20 de octubre de 1995. Limita por el norte con las comunidades María Moya y Palala; por el este con Comas; por el oeste con las comunidades Rimaycancha y Chicche y por el sur con la comunidad Racracalla. Pertenece al distrito de Comas, provincia de Concepción, y forma parte de la cuenca del Tullumayo. Tiene una extensión de 5 948 hectáreas y se divide en los barrios de Miraflores, La Florida y Muyuptambo, con 156 familias distribuidas en toda la comunidad (2014).

Sus cultivos principales son: papa nativa, papa mejorada, oca, mashua y olluco; complementados con la crianza de ovinos, vacunos, porcinos y llamas. Está rodeada de vegetación arbórea, como eucalipto, sauco, ciprés y pino, y abundante pacha muña y salvia. El régimen de tenencia de las tierras está determinado por la cercanía o lejanía al centro poblado: las tierras de la zona baja, aledaña al centro poblado, son de propiedad individual, y las tierras altas, de propiedad comunal.

En la zona baja se siembra papa mejorada, principalmente para el mercado. Las tierras comunales de la zona alta están divididas en 7 turnos o sectores: Cullpapata, Chuñumastana, Tasta, Awin grande, Pacocancha grande, Paucho y Quillcay, con una rotación de 5 a 7 años, y un área aproximada de 10 a 20 hectáreas por turno.

Los agricultores mencionan que ahora los turnos se han incrementado en relación a años atrás. En los turnos solo se siembran papas nativas con prácticas tradicionales. La siembra se inicia en crudo (*tikpa*) entre agosto y setiembre, y consiste en hacer un agujero en el suelo descansado, con ayuda de una *chakitaklla*, en él se introduce la semilla y finalmente se tapa con un poco de tierra. Al mes de la siembra se “guanea” con estiércol de ovino o guano de gallina que se compra en Comas

y luego se voltea formando camellones con la *chakitaklla*. En esta comunidad es costumbre que el *takllero* y el *alchero* sean varones, práctica que difiere de otras comunidades donde esta práctica está a cargo de la pareja, conformada por un varón y una mujer. El abono sintético es poco utilizado. El recultivo se realiza a la floración, aproximadamente 4 meses después de la siembra. Con ayuda de una lampa ancha se levanta tierra a la altura del cuello de la planta. Los principales problemas identificados por los agricultores son la ranca, el gorgojo de los Andes, las heladas y las granizadas. Todos ocasionan fuertes pérdidas económicas y a veces ponen en riesgo la seguridad alimentaria de los agricultores.

La fiesta principal de Pomamanta se celebra del 27 al 30 de junio de cada año en homenaje a San Pedro y San

Pablo, en ella se presentan danzas costumbristas como los “chutos”. Otra fiesta que celebran las familias desde el 24 de julio hasta fines de agosto es el Santiago, donde marcan al ganado. También, cada 20 de octubre se celebra el aniversario del centro poblado. Las celebraciones finalizan con la fiesta de año nuevo. En estas fiestas se degustan los platos más representativos del pueblo, como el cuy chactado con papas. Otros platos importantes de la cocina lugareña son: la papa a la huancaína, la pachamanca a la olla y la pachamanca en horno de piedra. Dentro de toda esta riqueza de conocimientos, preocupa la pérdida paulatina del idioma quechua, que solo es hablado por las personas de la tercera edad mientras que los jóvenes ya no lo practican.

RACRACALLA

Comas
Concepción
Junín

El nombre de la comunidad Racracalla deriva de las voces quechuas *raqra*, que significa hendidura, rajadura, y *calla*, que significa estrecha, angosta; por lo tanto, en español significa quebrada estrecha, aunque algunos pobladores señalan que su nombre se debe a un ave, frecuente en la zona, llamada “laclacallama”.

Se encuentra a 53 km de la ciudad de Concepción y a 8 km del distrito de Comas. Políticamente pertenece al distrito de Comas, provincia de Concepción, región Junín. Se ubica en la microcuenca Ticsilpan, subcuenca del Tullumayo. El centro poblado Racracalla (-11.641618, -75.050051) se encuentra a 3 450 msnm, con una extensión de 7 638 hectáreas y una población de mil habitantes que viven en los anexos Racracalla, Achin y Bellavista. La temporada de lluvias se inicia en el mes de octubre, intensificándose entre enero a marzo. La temperatura anual varía entre una máxima de 20 a 24°C y mínima de 5 a 10°C.

La comunidad fue fundada el 14 de enero de 1941, reconocida oficialmente el 20 de octubre de 1989 y titulada el 18 de diciembre de 1995; durante la Reforma Agraria fue socia de la SAIS Cahuide. Limita por el norte con las comunidades campesinas Jatun Huasi y Marancocha; por el sur con las comunidades Pomamanta, Quilcas, Rangra y Saño; por el este con la comunidad Aychana y por el oeste con las comunidades Cochás, Pusacpampa y Cushurucocha. El río principal es el Pisuyo y en su jurisdicción discurren los riachuelos Huamancancha, Quitic, Allpa, Paucho cocha, Chilca y Apacaco, y varias lagunas, como Putcacocha, Panchamaco, Verdecocha, Matacocha, Romanacocha, Yawarpa, Pacaca, Patituyo, Chuspe, Ventanilla, Pauchococha y Cushurucocha.



Sus cultivos más importantes son papa nativa, papa mejorada, habas, cebada, trigo, arvejas, hortalizas y pastos cultivados para corte (rye gras, trébol rojo, alfalfa), principalmente para ganado vacuno. En la zona baja la propiedad de la tierra es individual; allí, las familias crían porcinos, cuyes y gallinas. La zona alta, de propiedad comunal, viene siendo usufrutuada para la crianza de ovinos, alpacas y llamas; es allí donde se siembra papa nativa en 7 turnos o sectores: Allpa, Milio, Tranca, Tambiali, Quitic, Rodeopampa y Paucho; estos turnos son rotados cada 4 a 5 años desde hace mucho tiempo. Esta siembra se realiza con labranza mínima, con ayuda de una *chakitaklla*; es costumbre que un hombre y una mujer realicen la *ticpiada* o volteo.

Las plagas son controladas mediante descansos prolongados, pero la ranca es una enfermedad que requiere prevención en cada campaña. Hasta hace aproximadamente 4 a 5 años, esta comunidad sembraba extensas áreas de papa mejorada; sin embargo, debido al alto uso de insumos externos como gallinaza y fertilizantes químicos, se incrementó el gorgojo de los Andes, el epitrix y la polilla. Además, la ranca se volvió más frecuente y tuvieron que aplicar fungicida hasta cada 15 días. A ello se sumó el descenso en los precios del tubérculo en el mercado, todo lo cual provocó un cambio

de actividad productiva de los agricultores que ahora son productores de ganadería lechera, lo que posiblemente ponga en riesgo la diversidad genética de papa existente en la comunidad.

La comunidad festeja tres fiestas importantes durante el año. En el mes de enero, celebran al Niño Jesús y el aniversario de la comunidad, durante tres días. La segunda fiesta es en el mes de febrero, época de carnavales, denominada Fajina (*qashunta*). Consiste en el volteo o *chacmeo* de tierras, con participación de toda la comunidad, que dedica un área comunal a la siembra de papa; antiguamente la cosecha de esta parcela se destinaba a cubrir los gastos de la comunidad, en la actualidad cubre los gastos en que incurre el sacerdote o mayordomo en las celebraciones. Otra fiesta importante es el Santiago, celebrada entre los meses de julio y agosto, donde los agricultores festejan el aumento del ganado y lo señalan como su propiedad. Así mismo, las faenas comunales siguen vigentes en esta comunidad, permitiendo satisfacer necesidades de la población, por ejemplo, la construcción de locales, mejoramiento de canales, etc.

Algunos pobladores aún hablan quechua *Wanka*, utilizan la *chakitaklla* —herramienta tradicional— en la siembra de

papa nativa y para el aporque y recultivo, y preparan comidas especiales, por ejemplo, mondongo para el desayuno, y para el almuerzo el popular *chacteo*, que consiste en una tortilla de harina de maíz o trigo que se sirve acompañada de huevo frito y carne sancochada en pedazos pequeños. También suelen servir *utunco*, que se prepara con harina de *kaya* (chuño de oca) mezclada con un poco de oca fresca, formando una masa suave con la cual se amasan bolitas que se rellenan con un poco de chancaca para luego sancocharlas. En todas las comidas se sirven rodajas de queso con ají y cancha. Durante la siembra y el volteo los pobladores juegan con los productos que sobran del almuerzo: papas, mashua negra sancochada, maíz molido o harina sirven para frotar el pelo y la cabeza; la mashua negra es especial porque tiñe la piel. Otro plato tradicional es el puchero de papas o *ruqru*, que es preparado con cuero de chanco, *sacha col* (*Brassica rapa*) y papa sancochada con ají. En las partes altas, el dulce de chuño es un plato especial para después de la cosecha, siempre y cuando sea cocido después que la papa se haya helado. Las variedades de papa *siri* y *mauna* son especiales para el puchero y la elaboración de chuño.

MASMA CHICCHE

Masma Chicche
Jauja
Junín

El significado de Masma Chicche se encuentra en discusión entre los pobladores. Para unos, deriva de *masma*, vocablo quechua que significa olor de cualquier clase, agradable o desagradable, que se percibe a gran distancia. Para otros, deriva de *maqma*, que significa tinajón de boca ancha que sirve para la elaboración de chicha. Otras versiones señalan que *masma* puede aludir a un lugar cercado o con sombra, y hay quienes dicen que puede referirse a la abundante presencia de *mashua*. Por otro lado, la palabra *chicche* se refiere a una espina (*Berberis lutea*) que se encuentra en la comunidad o tras la caída de abundante granizo.

El distrito Masma Chicche pertenece a la provincia de Jauja, región Junín. Geográficamente se encuentra situado al sur de Jauja (-11.785538, -75.381509), tiene una superficie de 29 km². Limita por el este con el distrito de Apata; por el oeste con los distritos de Mantaro y San Lorenzo; por el norte con los distritos de Molinos, Julcán y Huamali; y por el sur con el distrito de Apata. La principal vía de acceso al distrito es la carretera Ataura – Masma Chicche y la carretera Jauja – Julcán – Masma Chicche. Se encuentra distribuido en tres barrios: El Progreso, La Libertad y 28 de Febrero, ubicados entre los 3 400 y 4 000 msnm. Antiguamente era conocido como Santa Isabel de Masma Chicche y solo tenía dos barrios o “cuarteles”: El Progreso y Oriente. El barrio Oriente ocupaba los terrenos del actual barrio La Libertad y parte del actual barrio 28 de Febrero. Antes de su reconocimiento como distrito, Masma Chicche era considerada una comunidad indígena; más tarde, durante la reforma agraria, esta misma comunidad sirvió de base para la conformación y declaración como comunidad campesina el 20 de octubre de 1989.

La mayoría de la población orienta sus actividades a la siembra de papa nativa, papa mejorada y olluco destinados

al autoconsumo y venta, y a la actividad agrícola mediante la crianza de vacunos, ovinos, porcinos y aves de corral. La campaña agrícola comienza con la siembra, a fines de junio y principios de julio, cediendo luego ante las heladas y escarcha del mes de agosto. En la primera quincena de diciembre los agricultores realizan las predicciones para la cosecha del próximo año. Las predicciones se basan en la observación de la flora y fauna del lugar. De enero a marzo las lluvias se intensifican y traen consigo enfermedades y plagas al cultivo de papa. A partir de abril o mayo cesan las lluvias, signo de la temporada de cosecha. La temperatura en la comunidad varía entre 1°C y 18°C; las precipitaciones pluviales van desde 600 mm a 1 170 mm; y la humedad relativa es de 58% en promedio.

La comunidad Masma Chicche tiene diferentes celebraciones durante el año. Se inician con la fiesta en honor al Niño Jesús (patrón de la comunidad) en la víspera del año nuevo. La comunidad se concentra en la plaza principal para “adorar” y “velar” al Niño Jesús hasta pasada la medianoche. En época de carnavales (febrero o marzo), las autoridades de la comunidad campesina con el apoyo de las autoridades municipales organizan una fiesta donde realizan el “pago” a los cerros, para que aseguren la salud y la reproducción del ganado, y aprovechan para marcar al ganado. Otro evento es el aniversario del distrito, celebrado en dos momentos: la primera celebración se realiza el 28 de febrero, conmemorando el aniversario de la promulgación de la ley que reconoce a Masma Chicche como distrito; y la segunda se realiza del 10 al 13 de abril, siendo el 11 el día central, en conmemoración del inicio de funciones de la municipalidad del distrito de Masma Chicche. Su organización y éxito depende de las autoridades municipales y locales. Finalmente, en el mes de mayo, las dos cuadrillas que conforman la Hermandad del Señor de las Ánimas de Paca organizan la fiesta de la Cruz de Mayo, en homenaje a su santo patrón.



RANGRA

Quilcas
Huancayo
Junín



La comunidad campesina Rangra (-11.889846, -75.234938) se ubica al noreste del distrito de Quilcas, aproximadamente a 20 km de la ciudad de Huancayo, en la microcuenca del Achamayo. Políticamente pertenece al distrito de Quilcas, provincia de Huancayo, región Junín. Su acceso principal es por el distrito de Ingenio, a través de una trocha carrozable de aproximadamente 5 km. Fue reconocida oficialmente como comunidad campesina el 18 de noviembre de 1937. El centro poblado se encuentra ubicado a 3 600 msnm y tiene una extensión territorial de 2 700 hectáreas. Anteriormente se dividía en cinco barrios, incluido el anexo Ñahuinpuquio, pero posteriormente los pobladores decidieron formar un solo barrio para tener una mejor administración. Cuenta aproximadamente con 300 habitantes, de los cuales 30 jefes de familia son comuneros. La principal actividad local de las familias es la producción agropecuaria; cuentan con pequeñas áreas de terreno donde cultivan papa, olluco, habas, arveja, cebada y crían ovinos, vacunos, llamas, cerdos, cuyes y aves, principalmente para autoconsumo.

Las áreas comunales están destinadas a dos usos: 580 hectáreas para cultivos, distribuidas en 9 turnos o sectores, donde se siembra papa nativa principalmente, alternada con pastos naturales. Los turnos Canchahuata, Pucacuto,

Nievepuquio, Ñahuinpuquio, Jatunhuasi, Jatunchaya, Cullpa, Pucamachay y Umancasha son sembrados una vez cada 9 años, es decir un año de papa y 8 años de descanso para recuperación de los pastizales forrajeros nativos, que sirven para el pastoreo del ganado de las familias.

Para cultivar en un turno las autoridades comunales otorgan anualmente a cada comunero entre 2 a 3 parcelas para la siembra de papa nativa bajo el sistema *tikpa*. Antes de la siembra se realiza la limpieza de las parcelas: se retiran los arbustos y se coloca pasto nativo (*Stipa ichu*) en los bordes de la parcela. Las principales plagas y enfermedades que ocasionan pérdidas a sus cultivos de papa son: el gorgojo de los Andes, la polilla, el “*utushcuro*” y la ranca (tizón tardío). La comida representativa de la comunidad en las labores de campo es el puchero, un plato que se prepara con papas, col, cuero de chanco y ají colorado.

Sobre el abonamiento, el agricultor Samuel Astocuri señala lo siguiente:

“Nosotros hasta ahora no utilizamos mucho fertilizante, ni fungicidas, ni otro tipo de abono porque solo mantenemos [los cultivos] con guano de corral. Por eso tenemos papas buenas y papas sanas para la alimentación y un poco para sacar al mercado; si utilizáramos mucho fertilizante, estaríamos empobreciendo la tierra, pero nosotros solo utilizamos un poquito, ya que ayuda al guano de corral”.

Entre las festividades de la comunidad, la fiesta principal es en honor a la Santa Cruz de Rangra, que se celebra todos los años el 14 de setiembre, con la presentación de “Los Chamorros”, danza guerrera de la zona a cargo de varones vestidos con un *joque* o *kepí* color rojo, máscara de cuero de color negro, algodón rojo cantoneado de azul, pantalón negro de cordellate (bayeta), escaquin negro contorneado con rojo

y zapatos negros; además, todos los danzantes llevan un cascabel, un *porqui* (madera que suena) y una zumba o cencerro grande, y danzan al compás de los sones de un pincullo, una quena y una tinya. En esa misma fecha se marcan las alpacas y ovinos de la comunidad, poniéndoles cintas en las orejas para distinguir el sexo del ganado. Esta fiesta dura tres días, es amenizada por tres orquestas y tres conjuntos de santiagueros, cada uno provisto de violín, corneta de cacho y cantora con tinya; todos los gastos son financiados por los mayordomos, quienes se postulan voluntariamente al final de la fiesta. Otra fecha importante es la celebración del aniversario de la comunidad, que se realiza cada 18 de noviembre. Allí, los asistentes a la fiesta se concentran en la plaza principal de la comunidad para compartir un almuerzo de confraternidad y bailar al son de una orquesta típica contratada por la directiva comunal. En estas fiestas se consume papa y chuño sancochado con queso y ají, papa a la huancaína, pachamanca, trucha frita con papa y asado de carne con papas.

QUILCAS

Quilcas
Huancayo
Junín

La comunidad campesina Quilcas (-11.942573, -75.258826) tiene una superficie de 168 km² y está ubicada a 17 km de la ciudad de Huancayo en dirección noreste. Políticamente pertenece al distrito del mismo nombre, provincia de Huancayo, región Junín. Cuenta con personería jurídica y está constituida por 125 comuneros asentados en los barrios 27 de Mayo, Santa Cruz, Pampa, Llacta y el anexo Colpar. Cuentan con un reglamento comunal y su misión es el manejo y preservación de los recursos naturales y la distribución, buen uso y defensa del territorio comunal. Administran una granja comunal de alpacas y ovinos y bosques de eucaliptos. Utilizan prácticas tradicionales andinas de trabajo recíproco como la faena, la minka, el ayni, el wuajete o uyay. La principal actividad económica de las familias es la agricultura y la crianza de vacas, ovejas y llamas. Su estrategia de producción se basa en el manejo de tres pisos agroecológicos situados entre los 3 300 y 4 800 msnm. En el piso bajo cultivan maíz; en el piso medio siembran papa mejorada, oca, olluco, mashua, cereales, pastos de corte; y el piso alto está destinado a la siembra de papa nativa y pastura natural.

Antiguamente, el área agrícola en la zona altoandina estaba distribuida en cinco sectores o “turnos”: Itañacorral-Tintihuasi, Pucacuto-Cahuituyo, Isla, Sutuli y Malmanera. En la actualidad se ha añadido el turno Tambo-Chacuashachina, destinado a la producción de papas “regalo” y/o nativas, papas amargas o siri y algunas variedades mejoradas. El sistema de turnos practicado en estas tierras está reglamentado por la comunidad, desde la repartición de terrenos entre los meses de setiembre y octubre de cada año, hasta la aprobación en asamblea comunal de las fechas de siembra y cosecha. En cada campaña se distribuyen entre uno a tres lotes por comunero, para la siembra de papa “regalo”, y lotes opcionales para la siembra de papas amargas. Tienen derecho a esta asignación

los comuneros activos y los exonerados (mayores de 60 años). Estos sectores son sembrados una vez cada cinco años. Cada familia cultiva entre 10 a 20 variedades de papas nativas, aunque existen familias que cultivan muchas variedades más, las cuales son sembradas en chalo, es decir diversas variedades de papa nativa en mezcla. En la comunidad se han registrado más de 120 variedades que se producen bajo el sistema *tipka* o siembra en “crudo”, utilizando la *chakitaklla* o arado de pie como herramienta para la siembra y volteo; la *chakitaklla* o lampa para el recultivo, y la herramienta de reja de fierro con mango curvo, llamada *allachu*, para la cosecha. El uso de agroquímicos está prohibido y solo se permite el abonamiento orgánico, como el guano de corral. El control de plagas está determinado por los años de descanso del turno. La comida que acompaña la siembra y otras labores es el “puchero” y en la cosecha se prepara pachamanca en la misma chacra. Al finalizar, se echan las sobras de papas y mashua sobre la cabeza de los participantes, juego que se llama *apachicu*, que significa enviar encomienda a las personas que no han estado en la cosecha.

La comunidad Quilcas celebra cada 21 de enero la fiesta de Santa Inés, en honor a la patrona de la granja de alpacas y ovinos, que anteriormente fue patrona de la Sociedad de Criaderos Santa Inés. La fiesta dura 2 días, el primer día los comuneros se dirigen a la granja a realizar la esquila y marcación de ganado; el segundo día realizan una misa. Luego, cada barrio presenta una danza típica que los caracteriza, finalizando con un almuerzo de camaradería y baile general. En febrero se celebran los carnavales, donde se baila el *huaylarsh* antiguo y moderno en la plaza principal. Los conjuntos más representativos de *huaylarsh* antiguo son *Uchshlla lutuy* y *Chuno jaluy* de Llacta y *Tumbos pallay* de Colpar, ganadores de concursos regionales y nacionales.



Otros eventos importantes son: la fiesta patronal de la Santísima Cruz de Quilcas, (3 de mayo); el aniversario del distrito, (27 de mayo); la octava de la fiesta de San Pedro, (6 de julio). La fiesta de Santiago, celebrada por todos los campesinos en honor al patrón Santiago y a la ganadería, (24 de julio). Ese día, cada familia realiza la herranza o marcación del ganado poniendo cintas a sus ovinos, vacunos, camélidos y otros animales de carga y silla con rituales de danza, música y canto especial. El 23 de agosto es el día principal de la fiesta patronal en honor al padre san Roque, celebrando la octava de este santo, patrón del distrito. La fiesta dura cinco días y es organizada por los mayordomos quienes contratan una banda de músicos para que acompañe la fiesta. La principal danza es la chonguinada; y como anécdota podemos mencionar que el año 2013 asistieron doce conjuntos de chonguinos. También suelen presentarse cuatro conjuntos de avelinos: siendo los más tradicionales Su Majestad Cuchiris y Los Canarios son los más tradicionales. A partir del día 24 hay corridas de toros organizada por el conjunto de chonguinada “Los Marimachos”, el 25 es organizada por la Sociedad de Avelinos Cushiris y el 26, por los Avelinos Canarios; el 27 es el día de los “cortamontes”, donde los asistentes bailan alrededor de un árbol que van cortando con un hacha, el que tumba el árbol es el prioste (mayordomo) del próximo año.

El 2 de setiembre, aniversario de la comunidad Quilcas, se celebra una misa y luego cada barrio de la comunidad hace una presentación de danzas autóctonas. El 8 de setiembre

se celebra la fiesta patronal de Colpar en honor a la Virgen de Cocharcas, donde se baila chonguinada, la danza de los chunchos, *huaylarsh* y la danza de los avelinos. La danza de “los Janachos” es una danza que se estaba perdiendo y es bailada por los integrantes del barrio Pampa. Se trata de una estampa que parodia a los fabricantes de tejas y sus andanzas en la venta. Recientemente fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación por el Ministerio de Cultura (16 de mayo de 2016), para evitar su desaparición.

El anexo Colpar organizó ferias de semillas desde 1999 hasta 2007 con la finalidad de revalorar la biodiversidad local y reconocer a los agricultores con más diversidad. Destacaron familias como la de la señora Paulina Rodríguez, por cuidar más de 80 variedades de papas nativas y muchos tipos de maíz para cancha. La papa y el maíz son dos cultivos emblemáticos de la comunidad. Por otro lado, la comunidad Quilcas, con la finalidad de promover la conservación, sensibilizar a los consumidores y generar ingresos, ha participado en cuatro oportunidades en el Gran Mercado de la Feria Gastronómica Mistura en Lima, y en el mercado saludable de La Molina, distrito de Lima, donde presentan el “chalo” en bolsas de 2 kg. Sin embargo, aún no han conseguido vender directamente a los restaurantes debido a que ni esos establecimientos ni los intermediarios reconocen todavía el valor de la agrobiodiversidad que encierra el “chalo”, prefiriendo unas pocas papas nativas de pulpa de color, que sí son aceptadas en el mercado urbano.

MARCAVALLE

Pucará
Huancayo
Junín

Se encuentra ubicada al sur del valle del Mantaro, enmarcando el fin del mismo, razón por la cual lleva ese nombre, que significa “donde termina el valle”. Marcavalle (-12.184553, -75.148778) es un mirador natural del esplendoroso valle del Mantaro, desde donde se puede divisar la ciudad de Huancayo y los distritos de Pucará, Sapallanga, Huayucachi, Chupaca, Sicaya, Orcotuna, entre otros. La comunidad Marcavalle forma parte del distrito de Pucará, provincia de Huancayo, Región Junín y tiene una extensión de 1 129 hectáreas. Limita por el sur con las comunidades de Aymara, Pazos y Chuquitambo, que pertenecen a la región Huancavelica; por el este, con las comunidades de La Libertad y Patala; por el oeste, con las comunidades de Dos de Mayo y Chucos, y por el norte, con las comunidades de Pachachaca y Sucllas. Tiene seis barrios: Mariscal Cáceres, el más antiguo; Centro, Progreso, Breña, 9 de julio y San Cristóbal. Antiguamente Marcavalle era un sector de Pucará y por eso muchas familias de Pucará tienen tierras en Marcavalle y algunas tienen grandes extensiones de tierra.

La comunidad campesina fue reconocida el 20 de octubre de 1989 y titulada el 18 de setiembre de 1997. Actualmente cuenta con 46 comuneros activos y 120 familias. Siembran más de 200 variedades de papas nativas de las cuales se sienten orgullosos, conocen sus nombres y usos. Afirman que sus papas más antiguas son yana wari, cuchillu paki, acero suytu, wakapa qallun, y winku. De esta última son capaces de identificar hasta siete variedades. También señalan que en sus tierras existe una variedad que no se encuentra en otras



localidades y que a pesar de no sembrarla, nunca desaparece. Es la papa Kurau o Culao, que tiene estolones de hasta 3 metros de longitud. Según manifiestan, es muy sabrosa pero “medio gomosa”. Crece comúnmente en los maizales.

La siembra de papa en turnos o *laymis* fue desintegrada, ahora toda la tierra es propiedad privada y cada agricultor decide el momento y lugar de siembra. Para mantener la calidad de semilla siembran a dos altitudes (3 800 y 4 000 msnm) intercambiándolas de una campaña a otra. El sistema de rotación en la parte baja es el siguiente: papa, habas, arvejas, cebada, tarwi, y de 7 a 8 años de descanso. En la parte alta es: papa, cebada y 2 años de descanso. Las zonas o parajes aptos para las papas nativas son: Sillapata, Llutupuquio, Vicuña puquio, Ashna puquio, Colacan, Tayacaja, Yula asha, Huarasshire, Huayhua, Cullcu, Milu ulum, Yula yacu y Calla lumi. El calendario agrícola de papa nativa se inicia con el *chacmeo* del terreno entre los meses de febrero y marzo, utilizando *chakitaklla* o *shuki*; entre agosto y setiembre se terronea y se siembra, haciendo los surcos con pico para después colocar la semilla, el guano de corral y un poco de fertilizante químico para posteriormente taparlos.

Cuando la papa tiene tres hojas, o 10 cm de tamaño, se hace el *rashquiteo* o deshierbe, con el objetivo de matar los gorgojos; después de un mes se procede al aporque con la finalidad de proteger a la papa y, entre los meses de enero y febrero, se realiza el recultivo, que es una de las actividades más festejadas por los agricultores, quienes se adornan con flores locales, como claveles y dalias, y es animada por una orquesta compuesta por saxos, tenores y un bombo. Esta actividad coincide con las festividades de carnaval y en ella se baila el *huaylarsh* antiguo o *akshu tatay*. A partir de entonces se espera hasta la cosecha, que se realiza a mano en el mes de mayo

Las papas nativas se siembran en *chalo*, generalmente para autoconsumo y para mantener las diferentes variedades. Por lo general se siembra un saco a saco y medio por variedad. También se siembran por separado algunas variedades de papa destinadas al mercado, como amarilla, huamantanga, camotillo, peruanita y huayro. La mayoría de agricultores posee la variedad yana wari, la cual es conocida como yana wankuy en otras comunidades. Los principales productores de papas nativas en Marcavalle son Juan López Chucos, Raúl Hinostrza Canchaya y Marina Gabriel Alvino. Durante las

actividades de siembra de papas nativas es costumbre comer mazamorra de chuño y calabaza, papa sancochada con *japchi*, mashua sancochada y segundo de olluco. En el recultivo se consume el *patachi*, una sopa de trigo aderezada con ají panca que además lleva charqui, carne de res, cuero de choncho, arvejas, habas secas, col, papa, y se acompaña con mote o cancha, como bocadillo para picar, o con un segundo plato, generalmente algún guiso.

El calendario festivo de Marcavalle se inicia el 1 de enero, con la entrega de los paños de san Cristóbal –o la ropa de la Cruz– de las autoridades locales a los sacerdotes que tendrán a su cargo la fiesta del santo. La entrega se efectúa en el municipio del centro poblado. Entre los meses de febrero y marzo se celebran los carnavales y es tiempo de *huaylarsh* y es cuando las organizaciones de jóvenes bailan esta danza celebrando las actividades agrícolas, especialmente el recultivo de papa. En el mes de mayo es la fiesta principal de la comunidad, que se celebra los días 12 y 13 en honor a la Cruz de san Cristóbal. Esta fiesta es realizada por los devotos y no por la comunidad. Para el mes de junio, después de las cosechas, se ha instituido un día para la realización de una feria agropecuaria de granos y tubérculos andinos, que no tiene fecha fija. El 9 de julio la comunidad organiza una celebración en la que se conmemora el aniversario de los hechos heroicos acontecidos en la comunidad durante la Guerra con Chile y que representaron uno de los pocos triunfos del peruano frente al enemigo chileno. A partir del 24 de julio se festeja el Santiago, fiesta en honor a la fecundidad de los animales, donde se marca al ganado. El Santiago puede durar hasta una semana. Otra fiesta de connotaciones agrícolas es la de san Lucas, que se celebra el 18 de octubre, dando inicio a la temporada de siembra y donde las yuntas son adornadas con banderas peruanas; una noche antes, al interior de cada familia, se vela con caña, coca y cigarro. Por último, el 8 y 9 de diciembre se celebra la fiesta de la Virgen Purísima, una gran fiesta religiosa celebrada por sacerdotes y devotos.

PACA PACCHA

Paca
Jauja
Junín

El pueblo de Paca Paccha (-11.623057, -75.471964) está ubicado al norte del distrito de Paca —y es uno de sus tres anexos—, al noreste de la ciudad de Jauja, a unos 15 minutos en auto y 40 minutos de caminata. Paca Paccha proviene de las palabras quechuas “paca”, que significa escondido, y “paccha”, que significa caída de agua. Por lo tanto, es un pueblo escondido donde cae el agua. La comunidad campesina de Paca Paccha limita al norte con la comunidad campesina Pichjapiquio; al sur con el distrito de Paca; al este con el distrito de San Pedro de Chunan y al oeste con el distrito de Acolla. Fue creado el 26 de setiembre de 1940.

Las actividades económicas primarias de Paca Paccha son la agricultura y ganadería. Dos décadas atrás predominaba la propiedad común de la tierra en su más amplia expresión. En cuanto a la división de trabajo, se daba de acuerdo a las diferencias de sexos: los hombres se dedicaban a las labores de arar y picar la tierra, y las mujeres se dedicaban a echar la semilla, deshierbar los terrenos del sembrío, cortar los pastos, etc.; los niños también colaboraban, de acuerdo a su capacidad, en la labor agrícola: desde muy pequeños acompañaban a sus padres en todos los trabajos, los compartían en la medida de sus fuerzas, contactándose de esta manera con la vida del campesino. Su educación era espontánea, adquirida con la vigilancia del ambiente, gracias a una directa y consecuente asimilación de su contorno. El niño se iba formando poco a poco dentro de los moldes reverenciados por el grupo.



En la actualidad persiste todavía la comunidad representada por su presidente, pero hay cambios significativos porque la mayoría de los comuneros posee pequeñas parcelas. Ello conlleva a un masivo ausentismo por parte de la niñez, que ahora asiste a la escuela y ya no colabora en las labores agrícolas como antaño, lo que crea incertidumbre sobre el futuro de los terrenos familiares y de la comunidad. Ahora la agricultura se destina solo al consumo de cada familia. Se produce papa, oca, mashua; cereales como el trigo, quinua, cebada, y leguminosas como habas y arvejas. También se siembran verduras, hierbas aromáticas, plantas maderables como el eucalipto, aliso, chihuillo, etc. y plantas frutales como el tumbo, pulo-pulo y otras. Además abundan las rosas, claveles, geranios, cartuchos y otras flores. Asimismo, se dedican a la crianza de ganado vacuno, porcino, equino, caprino y de aves de corral.

La siembra de papas nativas se realiza con *shuki* o con una picota grande llamada *callash*. La preparación del terreno se hace 7 u 8 meses antes de la siembra, más o menos en los

meses de febrero o marzo; con el inicio de las lluvias comienza la siembra, generalmente a partir del mes de agosto, y la siembra para la campaña grande se realiza entre el 10 y 29 de octubre; el aporque se realiza del 29 de noviembre al 15 de diciembre; la cosecha comienza a fines de abril y se extiende todo el mes de mayo.

El campesino varón se viste con sencillez y al alcance de sus recursos económicos; por lo general usa prendas de vestir de lana para protegerse del frío ambiental. Sus pantalones son de algodón o bayeta, al igual que la camisa; complementa su atuendo con saco, gorro de lana y sombrero de paja. Las mujeres usan faldones o polleras, anchas y plegadas, de bayetas o terciopelo, adornadas con grecas; una blusa de algodón con mangas largas, cubiertas con blondas y grecas, una *lliklla* de lana o seda de muchos colores que llevan en la espalda a manera de una pequeña mantilla y un vistoso sombrero de paja color blanco con una cinta negra. La mujer campesina tiene vestidos de diario y trajes de gala, que usa los días de fiesta.

Las festividades más importantes de la comunidad se inician con la fiesta patronal del Niño Jesús, que se celebra del 1 al 5 de enero de cada año con participación de seis orquestas contratadas por los mayordomos o priostes. En esta fecha se baila la danza de la *Huaylijia*. La fiesta de los carnavales, la mayordomía y labranzas de ceras en honor al Señor de Ánimas de Paca varían de fecha pero se celebran siempre en febrero. Duran dos días y una noche y hay siete mayordomos con sus respectivas orquestas. Se baila la danza de la Pachahua y el plato principal de la fiesta es el puchero. Otras fiestas de menor renombre son: la fiesta de cruces (20 de mayo); el aniversario de la comunidad, el 26 de setiembre, y el aniversario del distrito, el 30 de setiembre. Aquí, la actividad principal es el desfile de las comunidades. Las comidas típicas de Paca Paccha son el *shacta*, consumida durante el almuerzo en la siembra de papa. Contiene carne desmenuzada y aderezada con ají colorado acompañado de queso, cancha y papas sancochadas. En la cosecha se prepara la huatia o *jullpo* con *japchi*.



FAMILIAS participantes

Doña Paulina Rodríguez+
Asociación Ganadera Santa Inés
Comunidad Campesina de Quilcas
Espinoza Palacios
Meza Carbajal
Ventura Suazo
Tiza Rivera
Tiza Caimisela
Ordoñez Loroña
Suazo Medina
Berrospi Mercado
Torres Oropesa
Torres Huamán
Hinostroza Núñez
López Romero

QUILCAS
HUANCAYO

Doña Paulina Rodríguez⁺

Doña Paulina Rodríguez Gamarra⁺ nació el 17 de mayo de 1953 y falleció el 15 de febrero del 2014; vivía con su esposo, don Julián Contreras Cárdenas, y con uno de sus hijos. Tuvo ocho hijos, cinco varones: Marcelino, Gavino, Jhon, Lincol y Gustavo; y tres mujeres: Clarisa, María y Marta. Su nuera Marina refiere que solamente dos de los hijos de doña Paulina se quedaron en Quilcas, mientras que los demás migraron a Lima, y solo ella y su hijo Marcelino continuaron sembrando; entre los dos cultivaban 250 variedades de papas. Comenta que

doña Paulina era una mujer con mucho entusiasmo para conservar las papitas y para coleccionarlas, había heredado de sus padres muchas variedades y un amplio conocimiento. En cada oportunidad que salía a trabajar a otras comunidades, colectaba tubérculo por tubérculo y no solo pensaba en su propia semilla sino también en incrementar la semilla de su hijo y de su nuera. Doña Paulina colaboró con la comunidad brindándole parte de su germoplasma, para que ésta también pudiera incrementar sus variedades. Doña Marina narra lo siguiente:

“*Cuando mi suegra [Paulina] cayó enferma, perdimos muchas variedades, porque a veces tuvimos que seleccionar las que más se vendían; actualmente solo tenemos un 50% de las variedades que teníamos entonces en chalo. Sin embargo, para muchos de los miembros de la comunidad y para nosotros sus familiares queda el recuerdo de que fue ella quien nos motivó a trabajar y a conservar con ganas las papitas. Participó en muchas ferias y cada vez que había una visita no le importaba caminar muchas horas para llegar a la chacra y a los almacenes en las alturas de nuestra comunidad, para explicar las características de las distintas variedades; era ella quien contaba las historias y cómo hacíamos los trabajos, se lucía diciendo y explicando los nombres y los significados de cada una de las variedades.*”



QUILCAS
HUANCAYO

Asociación Ganadera Santa Inés, Comunidad Campesina de Quilcas

Esta asociación fue constituida en 1920 y ratificada por sus socios el 20 de diciembre de 1984. Actualmente está integrada por 23 socios: Fortunato Ventura Suazo, Mauro Gaspar Brañez, Marcelo Tiza Rodríguez, Fidel Benito Cuba, Hiliadora Huamán Vásquez, Eulogia Suazo Chiguan, Margarita Rodríguez Gaspar, Justina Cuba Zamudio, Martín Alcocer Cuba, Alejandro Alcocer Gaspar, Fortunato Berrospi Pacheco, Marcelina Ordóñez Rodríguez, Emiliano Ordóñez Berrospi, Domingo Ordóñez Berrospi, Juliana Ponce de Cabrera, Luis Tito Ventura, Lucas Ventura Mendoza, Dionisio Suazo Gaspar, María Alcocer Chávez, Justina Sacarías Zarate, Senen Samaniego Cuba, Saturnina Rodríguez Martínez, Jorge Suazo Medina.

Todos ellos usufructúan los pastizales de la zona alta para la crianza de ovinos, alpacas y llamas y de papa nativa. Sus familias poseen un amplio conocimiento en tecnología andina para el manejo de laderas y germoplasma de papa nativa. La fortaleza de la Asociación radica en su solidez organizativa, que le permite cumplir con los fines por los cuales fue constituida.

La Asociación trabaja de mutuo acuerdo con la comunidad de Quilcas. Para la elaboración de este catálogo, la asamblea general de esa comunidad autorizó a la Asociación el uso de una parcela para sembrar el germoplasma colectado; por su parte, la Asociación se comprometió al manejo del

germoplasma durante dos campañas (periodos 2010-2011 y 2011-2012). Sus miembros dedicaron tiempo y paciencia a distribuir la semilla en el campo de manera individual y a darle un manejo cuidadoso, facilitando la recolección de la información y contribuyeron con 56 variedades de papas nativas. Al respecto, don Fortunato Ventura Suazo señala:

“*Año tras año sembramos en conjunto porque eso nos permite mantener la diversidad. Cada una de nuestras papitas es diferente de las otras; algunas, [por ejemplo] resisten las heladas y ayudan a las otras papas a protegerse. Nuestro sistema de siembra consiste en la rotación de chacras comunales, llamamos turnos a esto. Cada rotación permite descansar al turno por siete años. Al sistema de siembra que manejamos le llamamos tikpa; nosotros sabemos que las papitas producen mejor en suelos descansados. Nuestros familiares antiguamente sembraban de la misma manera y nosotros seguimos la tradición, la consideramos parte de nuestra herencia. En nuestras comunidades sembramos sin utilizar ningún producto químico, su uso está estrictamente prohibido por la asamblea comunal y [esta disposición] se encuentra registrada en nuestros estatutos, por eso nuestras papitas son dulces y harinosas.*”



RACRACALLA
COMAS
CONCEPCIÓN

Espinoza Palacios

Don Walter Espinoza Portalanza (51 años) vive con su esposa, Hermelinda Palacios Huamán (48 años), y con su hija Yanet Espinoza Palacios (26 años). Él cuenta que hace 15 años comenzó a apoyar la multiplicación e identificación de germoplasma de papa nativa, gracias a una investigación que en ese entonces lideraban el Centro Internacional de la Papa y el Instituto Nacional de Investigación Agraria. Desde entonces sintió mucho apego a las formas y colores que el *chalo* (la mezcla) mostraba, y a partir de esa experiencia tomó mucho interés en aprender y recordar los nombres de las papas, porque entendió que en algún momento de su niñez y juventud sus abuelos y padres habían dedicado también mucho tiempo a conservarlas. Con mucha emoción, Don Walter dice:

“Las papas nativas son como mis hijas, porque les tengo que dedicar tiempo y paciencia y ellas, a cambio, me dan sus ricos sabores y me permiten participar en concursos y ferias; ya he ganado algunos premios.”

Meza Carbajal

Don Victoriano Esteban Meza Cotera (49 años) vive con su esposa, doña Marciana Mercedes Carbajal Mendoza (44 años), y sus tres hijos: Susan (19 años), Leonel (15 años) y Sani del Pilar (12 años). Don Victoriano colaboró con 55 variedades y con la identificación y reconocimiento de todas las variedades de papas colectadas para este catálogo. Él cuenta que en muchas oportunidades debe dejar las labores agrícolas y salir de Pomamanta a trabajar en obras de construcción o minería para solventar la educación de sus hijos, por lo que muchas veces toda la responsabilidad de la chacra recae en su esposa.

“Nuestra inspiración –dice– proviene de nuestros padres, abuelos y especialmente de mi esposa. Cuando nos comprometimos, ambos contábamos con pocas variedades, pero al unirnos llegamos a

tener 50. Desde entonces mi esposa mostró una afición especial por nuestras papitas y decidimos recolectar, intercambiar y comprar otras variedades. Ya pasaron más de 17 años y hasta la fecha contamos con 130 variedades. Mi esposa y yo nos dedicamos a conservar las papitas porque consideramos que estamos contribuyendo a [preservar] la cultura, el patrimonio, la historia de las zonas andinas y nuestros recuerdos. Nosotros utilizamos la mezcla como un ‘plato especial’, una comida de bienvenida que servimos cuando nos visita nuestra familia, por la mezcla de colores, sabores, formas y porque es altamente nutritiva. Cada variedad tiene sus propias características y cada papita es única; es bonito cuando se siembra: la chacra se ve como un jardín especial de diferentes colores.”



POMAMANTA
COMAS
CONCEPCIÓN

Ventura Suazo

Doña Esperanza Suazo Gaspar (71 años), participó en la identificación de toda la colección de las variedades de papas nativas; ella vive con su esposo, don Lucas Ventura Mendoza (75), con quien tiene ocho hijos: Lucio (54 años), Dionisio (50 años), Fortunato (48 años), Lucas (46 años), Virginia (42 años), Elsa (40 años), Víctor (38 años) y Donato (31 años). Doña Esperanza dice:

“*Para mí, las papitas son buenas, muy harinosas y ricas en todas las comidas, ¿qué haríamos sin ellas si es nuestro alimento diario? Tenemos que cuidar las papas nativas, las comemos desde los tiempos de mis abuelos, con tanto trabajo en la chacra es por eso que estamos fuertes, así como las papitas: fuertes, porque siempre las hemos sembrado en las alturas y las papitas resisten las heladas y las granizadas y siempre cosechamos siquiera un poquito. Ahora yo ya estoy mayor, pero mis hijos siguen sembrando y seguimos teniendo alimento para todo el año.*”



Tiza Rivera

Don Marcelo Tiza Rodríguez (53 años) y su esposa, doña Felicia Rivera Contreras (53 años), tienen 6 hijos: Maik Yussef (24 años), Maik Angel (22 años), Julia (23 años), Maik Marcelo (18 años), Liz (16 años) y Lurdes (13 años). Ellos constituyen una familia que dedica todo su esfuerzo a seguir conservando las papas nativas. Don Marcelo habla así de su experiencia:

“*Me siento orgulloso de tener estas papas ya que son como reliquias; son papas bonitas en sus formas y colores y de rico sabor. Yo trabajé en esto desde muchos años atrás, podría decir que lo hice desde niño, pero recién actualmente estoy viendo que las personas están valorando nuestras papitas y el trabajo que hacemos para poder producirlas. Ahora las llevamos al mercado y ya tienen mejor precio; esto nos ayuda mucho en la economía de la casa y nos motiva a seguir sembrando. Trabajar campaña a campaña con estas papitas me da mucha satisfacción y orgullo. Yo intento pasar poco a poco a mis hijos todo lo que yo aprendí de mis padres y espero que ellos aprendan para que en el futuro sigamos teniendo nuestras papitas en nuestros hogares y podamos seguir manteniendo la diversidad.*”



Tiza Caimisela

Don Magno Tiza Ponce (31 años) vive con su esposa, doña Clemencia Nancy Caimisela Poma (29 años), y con sus hijos Neyla (10 años) y Lizandra (5 años). Ambos cónyuges apoyaron en la identificación de las diversas variedades de papa de este catálogo y poseen muchos conocimientos para seguir trabajando y aportando a nuestra biodiversidad. Don Magno dice:

“Las papas nativas son importantes para mí y para muchas personas, ya que sustentan nuestra alimentación durante todo el año; en comparación con la papa blanca, estas papas se pueden almacenar hasta casi un año, yo las vendo poco a poco en la feria de Quilcas todos los miércoles. Mi esposa y yo nos turnamos para trabajar en la chacra y cada vez que hay faena tenemos que caminar por 3 horas aproximadamente; nos cuesta mucho trabajo, pero vale la pena dar todo por estas papitas y por mis hijos.”

QUILCAS
HUANCAYO

Ordoñez Loroña

Doña Marina Loroña Papuico (37 años) y su esposo, don Marcelino Ordoñez Rodríguez (42 años), viven con sus hijos Alex (20 años), Yesenia (18 años) y Josué (5 años). Doña Marina comenta que a veces es difícil seguir sembrando en la altura porque su esposo trabaja lejos y sus hijos estudian en la universidad.

“Para mí, las papas nativas significan trabajo y tienen un valor incalculable ya que son una herencia de mi suegra, quien así como

me dejó las papas nativas, también me dejó los conocimientos necesarios para seguir coleccionándolas,”

Sin embargo, ella teme que sus hijos ya no quieran dedicarse a conservarlas, pues han dejado de ir a la chacra y ya no la apoyan en las labores de campo. Señala que seguirá sembrando mientras pueda hacerlo, y añade: “aunque deje de ser comunera seguiré sembrando, pero lo haré más cerca de mi casa”.





Suazo Medina

Don Dionisio Suazo Gaspar (75 años) vive con su esposa, doña Fausta Medina Quispe (67 años); ambos apoyaron la identificación de las distintas variedades para este catálogo. Don Dionisio dice:

“ Para mí, las papas nativas son muy importantes porque nos traen alegría desde el momento en que las sembramos hasta el momento de la cosecha; porque cuando nos las comemos el sabor es rico y son muy harinosas; porque, además, nos acompañan todos los días del año en las comidas. Para nosotros es importante conservarlas y almacenarlas durante todo el año: es un plato importante que invitamos a nuestras visitas y a nuestros familiares cuando llegan a nuestras casas; las cocinamos en las festividades y celebraciones del pueblo; significan esfuerzo y significan nuestro orgullo. Las papas nativas son como los abuelos del pueblo que año tras año nos acompañan. Ahora yo ya estoy dejando de sembrar porque los años pasaron muy rápido y ya soy mayor, pero yo les enseñé a mis hijos a conservarlas y ellos ahora siguen haciéndolo. ”

Berrospi Mercado

Don Fortunato Berrospi Pacheco (52 años) y su esposa, doña Antonia Mercado Poma (53 años), siempre han vivido en Llacta con sus hijos Roel (26 años), Lidio (23 años), Máximo (19 años), Eva (16 años), Roxana (14 años), Noris (11 años) y Adrián (9 años). Don Fortunato y su esposa trabajan mucho en la crianza de sus animales y son muy dedicados a la agricultura; ellos apoyaron la identificación de las diversas variedades de papas para el catálogo. Don Fortunato señala:

“ Para mí conservar las papas nativas es como una aventura, ya que cada año, desde la siembra hasta la cosecha, fijamos fechas para ir a la altura

con todas las familias de la comunidad, y vamos conversando, caminando rápido algunos tramos y descansando a ratos... ¡y no faltan las bromas! Es bonito; de lejos se ve mucha gente caminando al mismo ritmo. Nosotros cada año cambiamos de chacra y de lugar para hacer descansar el suelo y que la producción siga siendo buena, porque si no cambiamos de chacra, la tierra produciría muy poco. En las cosechas nos organizamos por familia: comenzamos a separar por color y forma nuestras semillas y el resto lo almacenamos para todo el año y lo vamos bajando de la altura poco a poco para nuestro consumo y para vender en la feria. ”



PACA PACCHA
PACA
JAUJA

Torres Oropesa

Don Pedro Segundo Torres Leiva (38 años) y su esposa, doña Luz Maricela Oropesa Huaccho (29 años), tienen tres pequeños hijos: Pedro (12 años), Jhefry (6 años) y Medaly (3 años). Ellos colaboraron con sus 38 variedades de papas nativas. Don Pedro dice:

“ Mis abuelos tenían quince variedades y poco a poco comenzaron a adquirir más, pues lo que les llamaba la atención eran los colores y las formas; luego la tarea pasó a mi padre y actualmente yo las conservo. Lo que más me gusta de las papas nativas son los colores de la pulpa, muchas veces tan solo viendo el color de la pulpa se puede saber qué tan rica es la papa y si es o no es harinosa. Cada vez que yo hablo de las papitas me emociono mucho porque es como si hablara de mis hijos, de muchos hijos. Trabajamos para no perder las semillas, porque a veces estas son ‘resentidas’ y si no las tratamos bien desaparecen las variedades. Yo voy enseñando esto a mis hijos para que ellos puedan seguir trabajando y conservándolas más adelante. Y para que sigan representando a Paca en las ferias y otros eventos. ”



Torres Huamán

Don Rómulo Torres Lino (46 años) y su esposa, doña Rosalvina Huamán Ortiz (45 años), tienen 3 hijos: Leví (22 años), Lía (20 años) e Isaías (18 años). Don Rómulo proporcionó 63 variedades de papas nativas para documentar en el catálogo y apoyó la identificación de todas las variedades. Él comenta:

“ Las papas nativas significan la riqueza del Perú: una joya linda por la diversidad de variedades de diferentes colores, sabores y texturas de la pulpa que existen. Todas las papas que yo conservo son heredadas de mis abuelos a mis padres; cuando mis padres fallecieron me las dejaron. Todas las papas nativas actualmente tienen diferentes nombres [de los originarios]; mi padre decía que son papas antiguas y por tanto deben conservar sus nombres en quechua. Para incrementar la diversidad de mi colección yo intercambio en las ferias, compro y vendo algunas variedades y siempre busco las más bonitas: ‘las que revientan cuando están cocinadas’. Yo veo que en el campo algunas variedades desaparecen mientras otras aparecen y pienso que entre las papitas se cruzan. Pero también desaparecen porque son resentidas; por eso tenemos que cuidarlas y tratarlas con cariño: antiguamente las sembraban y cosechaban con música y rituales. ”

MASMA CHICCHE
JAUJA



MARCAVALLE
PUCARÁ
HUANCAYO

Hinostroza Núñez

Don Raúl Hinostroza Núñez y su esposa, doña Alvina Núñez Poma (36), viven con sus cuatro hijos: Magaly (19 años), Roy (11 años), Deivid (9 años) y Maikel (5 años); ellos brindaron 60 variedades para el catálogo y doña Albina colaboró en la identificación de todas las variedades. Don Raúl nos dice:

“ *Muchas veces hemos participado en concursos, actualmente seguimos sembrando toda la diversidad de papas pero poco, porque se necesita tiempo y mucho cuidado y me doy cuenta que*

cada año van desapareciendo, creo es porque le estoy dando más importancia a otras papas (papas comerciales) como la Peruanita, camotillo, amarilla. Ojalá que no se pierdan más papitas porque tiempo venimos trabajando con mi esposa y mis hijos, hemos aprendido a seleccionar las papitas viendo las formas y colores después de cada cosecha porque nosotros sembramos en chalo, algunas luego son difíciles de conseguir, además es tan rico comerlas todas juntas. ”

Son una pareja joven, se observa que es él quien se ocupa principalmente del manejo en la chacra, pero es su esposa quien reconoce las variedades.



MARCAVALLE
PUCARÁ
HUANCAYO



López Romero

Don Juan Zósimo López Chuco (45 años) y su esposa, doña Dalmacia Mercedes Romero Torres (56), viven con sus hijos: Silvia (29 años), Yaneth (27 años), Celidonia (25 años) y Delia (23 años); ellos contribuyeron al catálogo con 63 variedades. Don Juan menciona que se dedican a la crianza de animales y a la agricultura, y que les gusta coleccionar las papas nativas. Comenta:

“ *Para mí las papas nativas son muy buenas, porque tienen bonitos colores y cada papita tiene diferente sabor. Nosotros las comemos todos los días en el desayuno y en los fiambres [refrigerios], nunca nos cansamos. A nosotros solo nos queda seguir cuidando con paciencia todas las papitas, si desaparecieran nos daría mucha pena. ”*

Cómo leer el catálogo

OBJETIVOS DEL CATÁLOGO

1

Crear la primera línea de base de las variedades de papa nativa que se cultivan en el sureste de Junín, con la finalidad de tener un inventario inicial que en el futuro permita monitorear el estado de la conservación de la agrobiodiversidad.

2

Difundir la riqueza de la diversidad genética de las papas nativas y del conocimiento colectivo mantenido por las familias y comunidades en el suroeste de Junín, para que los lectores conozcan este patrimonio de la humanidad.

3

Reconocer a los agricultores custodios y a sus comunidades por su invaluable labor de manejo y conservación de las variedades de papa nativa.



INFORMACIÓN DESCRIPTIVA

A continuación se presenta información general sobre los métodos utilizados en la recopilación de la información descriptiva presentada en el presente catálogo.

Nomenclatura

La categoría “nomenclatura” describe el nombre común y el significado del nombre de cada variedad. El nombre común es el nombre más frecuente de la variedad, es decir, el nombre empleado en la mayoría de las comunidades y por el mayor número de agricultores. Los sinónimos son los otros nombres populares registrados y que frecuentemente se refieren al significado literal o simbólico del nombre común, el cual generalmente proviene del quechua. Toda la información ha sido generada a través de encuestas y talleres participativos.

Información general

La categoría “información general” describe la especie y grupo de cultivares al que pertenece la variedad de papa nativa, siguiendo la taxonomía de Ovchinnikova *et al.* (2011), Gavrilenko *et al.* (2013) y Spooner *et al.* (2014), además de su ploidía y abundancia en la región. Los autores reconocen 4 especies de papa cultivada: *Solanum ajanhuiri*, *S. juzepczukii*, *S. curtilobum* y *S. tuberosum*. La ploidía es el número de juegos completos de cromosomas que tiene una célula. En el caso de

la papa, un juego completo está formado por 12 cromosomas. Es así que, por ejemplo, la papa diploide tiene 24 cromosomas (2 juegos completos de cromosomas) y la tetraploide 48 cromosomas (4 juegos completos de cromosomas). La ploidía de cada variedad fue determinada mediante citometría de flujo y sólo en casos de duda se realizó el conteo del número de cromosomas en puntas de la raíz utilizando microscopio. La citometría de flujo es una técnica que permite cuantificar los componentes o características estructurales de las células, fundamentalmente mediante métodos ópticos (De Laat, 1987), estimando la ploidía de las muestras utilizadas. La abundancia se refiere a la frecuencia con que una variedad está presente, vale decir, la cantidad de agricultores que siembran determinada variedad. Se han identificado 3 niveles: escasa, poco común (=intermedio) y común, criterios que fueron determinados a partir del conocimiento local.

Teniendo en cuenta la ploidía y claves taxonómicas desarrolladas por Ovchinnikova *et al.* (2011) se han identificado variedades que pertenecen a las especies *S. ajanhuiri* ($2n=2x=24$), *S. juzepczukii* ($2n=3x=36$), *S. curtilobum* ($2n=5x=60$) y a los grupos Andigenum ($2n=4x=48$), *Goniocalyx* ($2n=2x=24$), Phureja ($2n=2x=24$) y Chaucha ($2n=3x=36$) de la especie *S. tuberosum*.

Descripción morfológica

La categoría “descripción morfológica” describe doce caracteres:

- Hábito de crecimiento de la planta
- Color primario de la flor
- Color secundario de la flor
- Distribución del color secundario de la flor
- Grado de floración
- Color del tallo
- Forma del tubérculo
- Color primario de la piel del tubérculo
- Color secundario de la piel del tubérculo
- Color primario de la pulpa del tubérculo
- Color secundario de la pulpa del tubérculo
- Color predominante del brote

La información presentada en el catálogo corresponde a la descripción morfológica de cada una de las variedades, recolectadas en los campos experimentales instalados con agricultores o grupos de agricultores. Se utilizó la lista de descriptores morfológicos de la papa (Huamán y Gómez, 1994) y su respectiva guía y tabla de colores (Gómez, 2000). La descripción del color de la flor, del tallo, de la piel y pulpa del tubérculo, y del brote corresponde a la descripción original realizada en campo. Por ello, puede variar ligeramente con lo que se observa en las fotografías.

Caracteres agronómicos

La categoría “caracteres agronómicos” describe:

- Rendimiento promedio (Kg por planta)
- Número promedio de tubérculos por planta
- Reacción a rancho
- Reacción a helada
- Tiempo de almacenamiento
- Rango de adaptación
- Periodo vegetativo

Como las mediciones de estos caracteres se han hecho en los campos instalados para fines de descripción morfológica, no se tienen repeticiones experimentales de las mediciones y por ello se reporta un único valor. El rendimiento y el número promedio de tubérculos por planta fueron medidos al momento de la cosecha en 5 a 10 plantas y en 1 a 3 ambientes/locaciones (entre 3 200 a 3 900 msnm) sin repeticiones.

La reacción a la rancho se refiere a la resistencia de la variedad al daño ocasionado por el oomiceto *Phytophthora infestans*. Los criterios usados para medir la reacción a la rancho son: susceptible (= débil), moderadamente resistente (= ni débil, ni fuerte) y resistente (fuerte). La reacción a heladas se refiere a la tolerancia de la variedad a heladas o temperaturas por debajo de 0°C y los criterios utilizados son: susceptible, moderadamente tolerante y tolerante. En ambos casos la información que se presenta es el resultado consensual de encuestas estructuradas y talleres, realizados con agricultores expertos propietarios de cada variedad descrita.

El tiempo de almacenamiento se refiere al periodo (en meses) que se puede almacenar cada variedad bajo las condiciones tradicionales aplicadas por los agricultores del sureste de Junín. Para ello, se aplicó también el método de encuestas estructuradas con agricultores expertos custodios de la variedad. El periodo vegetativo está referido al número de días



Doña Paulina Rodríguez seleccionando semillas de papa.

desde la siembra hasta la cosecha. Los criterios de medición son: precoz (5 meses), semitardío (6 meses) y tardío (7 meses).

El rango de adaptación se refiere específicamente a la altitud donde comúnmente se cultiva la variedad descrita. La información que se presenta es por observación visual y resultado de encuestas estructuradas y talleres realizados con los agricultores expertos custodios de la variedad. Los rangos no son el resultado de ensayos para evaluar interacciones de genotipo por ambiente.

Calidad y valor nutricional

El porcentaje de materia seca es una de las características que determina la calidad superior de una variedad nativa frente a las variedades modernas provenientes de los programas de mejoramiento, debido a que en ella se encuentran los compuestos nutritivos. Fue medido por el método establecido por Porras *et al.* (2014) y se determinó en una sola muestra, la misma que fue analizada para evaluar el valor nutricional.

En este catálogo se reportan los valores de los minerales: hierro (Fe), zinc (Zn), potasio (K) y fósforo (P) de cada variedad. Los análisis de estos minerales fueron priorizados debido a que el Fe y Zn son micronutrientes cruciales. Su deficiencia puede llegar a producir anemia e incrementar la susceptibilidad a infecciones, sobre

todo en niños y mujeres, que son más vulnerables debido a sus altos requerimientos diarios durante el embarazo y el crecimiento en los niños (hasta los 3 años). El potasio es el mineral más abundante en la papa, es requerido en cantidades relativamente grandes y es importante para el normal funcionamiento del sistema nervioso. El fósforo está también presente en cantidades relativamente altas y su principal función es la formación de huesos y dientes, además de cumplir un rol en la forma que el cuerpo usa los carbohidratos y las grasas, y es necesario para que el cuerpo produzca proteínas para el crecimiento, conservación y reparación de las células y tejidos.

La papa es un alimento nutritivo que contribuye con altos niveles de carbohidratos que proporcionan energía, si bien con bajo contenido de proteína, pero con lisina de alta calidad. Contiene vitamina C en cantidad significativa, lo que ha contribuido a que no se registre deficiencia de esta vitamina en los Andes, donde su consumo es alto. Además, la vitamina C es esencial para la biodisponibilidad de hierro y un potente antioxidante. La papa, en especial las variedades de pulpa amarilla, contiene cantidades significativas de las provitaminas A (neoxantina, violaxantina, luteína y zexantina) que previenen la ceguera y son esenciales para el crecimiento. En las papas también podemos encontrar compuestos antioxidantes, como los flavonoides y ácidos fenólicos. El ácido clorogénico es el ácido fenólico predominante y en las papas de pulpa rojo-morada contienen antocianinas, que son un tipo de flavonoides. Su fibra es reconocida como de alta calidad, esencial para el buen funcionamiento del organismo.

Los valores de Fe, Zn, K y P reportados en este catálogo fueron determinados en muestras cosechadas en las tierras de los agricultores de la comunidad de Quilcas en el 2012, quienes colaboraron con su tierra y trabajo. Las muestras fueron preparadas en el laboratorio de Calidad y Nutrición del Centro Internacional de la Papa (CIP) y enviadas al laboratorio Wayte Analytical Service (WAS) de la Universidad de Adelaida-Australia, para los respectivos análisis. Los métodos de preparación de muestras y análisis están descritos en Burgos *et al.* (2014) y Porras *et al.* (2014). Los valores encontrados se reportan en miligramos (mg) por 100 gramos del peso fresco de los tubérculos, que es la forma común en que consumimos la papa.

CÓMO LEER EL CATÁLOGO

Calidad y valor nutricional

Porcentaje de materia seca y valores de los minerales

Descripción morfológica

Describe doce caracteres de cada una de las variedades

Caracteres agronómicos

Los caracteres se han medido en los campos instalados para fines de descripción morfológica

Usos culinarios

Describe los principales usos en la cocina local para cada una de las variedades

PUKA PUMA MAKI
Garra roja de puma

Puma(pa) makin
 Puka puñeta
 Puka león(pa) makin
 Cresta de gallo

Especie: *Solanum tuberosum* (Grupo Andigenum)
 Abundancia: Escasa
 Ploidía: 2n=4x=48

Variedad que pertenece al grupo Maki, que se caracteriza por tener los tubérculos digitados como garras de felino. Es una variedad que produce tubérculos grandes y que generalmente tiene alto contenido de materia seca. Mayormente es utilizada para el autoconsumo familiar, específicamente sancochada como parte de un chagru.

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA
 Hábito de crecimiento de la planta: Decumbente
 Color primario de la flor: Blanco
 Color secundario de la flor: Ausente
 Distribución del color secundario de la flor: Ausente
 Grado de floración: Moderado
 Color del tallo: Verde con muchas manchas
 Forma del tubérculo: Oblongo digitado
 Color primario de la piel del tubérculo: Rojo - morado intermedio
 Color secundario de la piel del tubérculo: Ausente
 Color primario de la pulpa del tubérculo: Crema
 Color secundario de la pulpa del tubérculo: Ausente
 Color predominante del brote: Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS
 Rendimiento promedio: 0.77 Kg por planta
 Número promedio de tubérculos por planta: 20
 Reacción a sancha: Susceptible
 Reacción a helada: Moderadamente tolerante
 Tiempo de almacenamiento: 6 - 9 meses
 Rango de adaptación: 3600 - 4100 msnm
 Periodo vegetativo: Semitardío

USOS CULINARIOS
 Sancochado, pachamanca.
 Tiempo de cocción: Rápido

15 CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN - PERÚ

Nombre común

Es el nombre más frecuente de la variedad

Significado

Significado literal o simbólico del nombre común, el cual generalmente proviene del quechua

Sinónimos

Otros nombres populares registrados para la variedad

Khipu molecular

Es el perfil genético de cada variedad

Información general

Describe la especie y grupo de cultivares al que pertenece la variedad de papa nativa, además de su ploidía y abundancia en la región

Información adicional

Describe el posible origen, costumbres, comentarios, historias, creencias o datos más resaltantes sobre la variedad

Usos culinarios

Esta sección describe los principales usos en la cocina local de cada una de las variedades. La información es resultado de encuestas abiertas y consultas con las mujeres y varones de las diferentes zonas de recolección de las variedades. Los criterios para medir el tiempo de cocción de las variedades son:

Rápido	(menos de 20 minutos)
Intermedio	(20-30 minutos)
Lento	(más de 30 minutos)

Información adicional

En forma resumida se describe el posible origen, costumbres, comentarios, historias, creencias o datos más resaltantes sobre la variedad. La información que se presenta es observacional y resultado de encuestas estructuradas y talleres realizados con los agricultores expertos custodios de la variedad.

INFORMACIÓN VISUAL

Fotografías

Para cada variedad se presentan un total de hasta seis fotografías: (i) hábito, (ii) hoja, (iii) flor, (iv) bayas, (v) tubérculos, y (vi) brote. Todas las fotografías fueron tomadas con una cámara SRL Nikon D200, con excepción de las fotografías de las familias y comunidades. Es importante mencionar que la mayoría de fotografías se tomaron en el campo, por lo que posiblemente exista un efecto de distorsión generado por la intensidad de la luz natural, que puede hacer variar la imagen observada en las fotografías.



Khípu molecular

El perfil genético de cada variedad ha sido obtenido al analizar 23 regiones que son muy polimórficas en el genoma de la papa, conocidas como microsatélites o SSR (siglas en inglés de *simple sequence repeat*). El perfil genético, llamado también huella genética, es uno de los métodos más precisos utilizados en la identificación. Este perfil es único para cada individuo, no varía a lo largo del periodo vegetativo de la planta y tampoco depende de la parte de la planta en la que se extrae el ADN, es decir el perfil genético es el mismo si se extrae ADN de las hojas o del tubérculo, y ayudará a identificar con precisión la misma variedad en el futuro (Simon *et al.*, 2014).

Para resumir y visualizar mejor el perfil genético de cada una de las variedades del catálogo se ha usado un gráfico inspirado en el diseño del *khípu*. Los *khípus* son sistemas nemotécnicos a base de cuerdas de lana o algodón y nudos de uno o varios colores desarrollados por las civilizaciones andinas para fines de administración y contabilidad (Brokaw, 2010). En nuestro caso, en el *khípu* molecular están descritas 6 características del perfil genético:

- **Cuerdas o líneas verticales.**- cada cuerda representa una región polimórfica o microsatélite, por ello los *khípus* cuentan con 23 cuerdas correspondientes a cada uno de los 23 microsatélites evaluados. Las cuerdas representan a los siguientes microsatélites, de izquierda





- **El color y grosor del nudo indican la frecuencia (abundancia relativa) del alelo en todas las variedades evaluadas.** El nudo más grueso es el de color rojo, usado para representar a los alelos raros, es decir aquellos con frecuencia menor al 1% en la población total (450 variedades evaluadas). Los nudos de color naranja denotan alelos poco frecuentes ($5\% \leq f < 10\%$), los nudos verdes representan alelos medianamente frecuentes ($10\% \leq f < 50\%$) y los nudos azules a los alelos más frecuentes ($100\% \leq f < 1000\%$).

A continuación se observan 3 representaciones del *kipu*. La primera es la tradicional, usada por los incas; la segunda, es el *kipu* molecular, con información más detallada; y la tercera, es el *kipu* molecular con información resumida. Es la que aparece en cada descripción de una variedad. Esta última es la que aparece en el segundo gráfico podemos observar cada uno de los detalles mencionados en el párrafo anterior. Por ejemplo, existen 23 cuerdas, cada una de ellas representa un microsatélite, el nombre y posición están indicados en la parte inferior. El significado de cada color y grosor de los círculos está indicado en una leyenda al lado derecho. El tamaño de cada alelo está indicado en una regla al lado izquierdo.

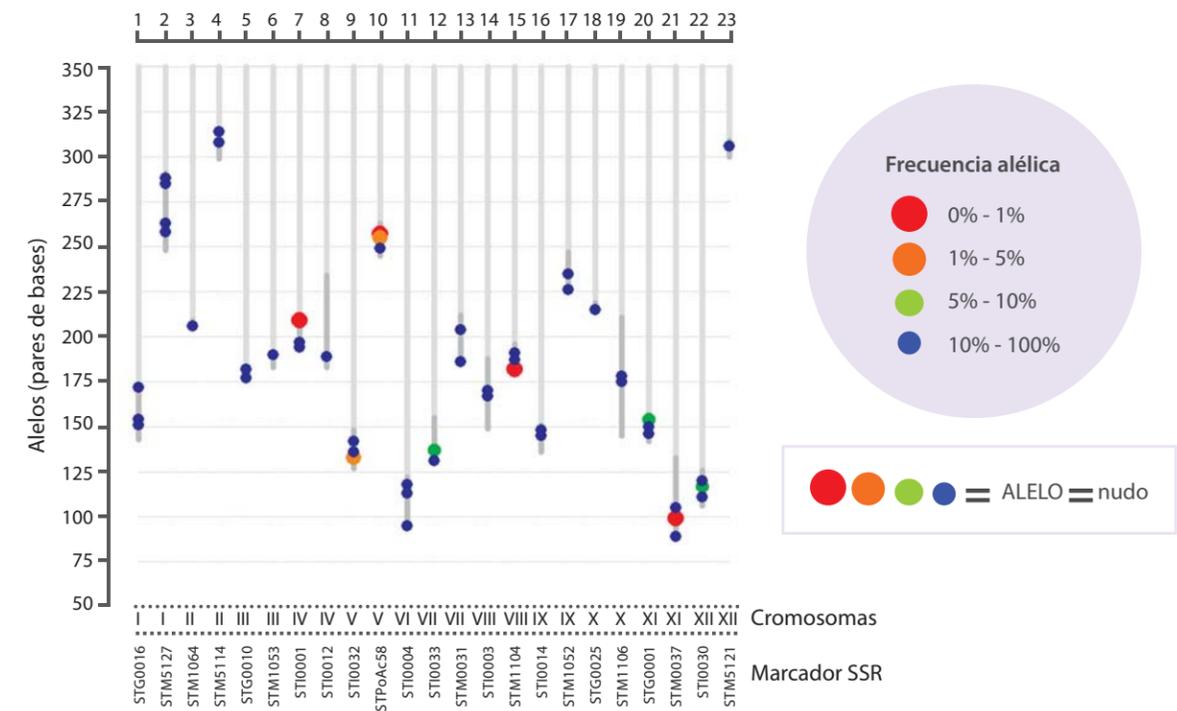
a derecha: STG0016, ubicado en el cromosoma (I), STM5127 (I), STM1064 (II), STM5114 (II), STG0010 (III), STM1053 (III), STI0001 (IV), STI0012 (IV), STI0032 (V), STPoAc58 (V), STI0004 (VI), STI0033 (VII), STM0031 (VII), STI0003 (VIII), STM1104 (VIII), STI0014 (IX), STM1052 (IX), STG0025 (X), STM1106 (X), STG0001 (XI), STM0037 (XI), STI0030 (XII), y STM5121 (XII). En conjunto, representan una combinación altamente polimórfica de regiones genómicas (SSR) comúnmente utilizadas por el CIP, que cubren cada uno de los 12 cromosomas de la papa (Ghislain *et al.*, 2009).

- **Largo de la cuerda.**- está relacionado al tamaño del alelo más pequeño encontrado en cada microsatélite en toda la población, no solo en la variedad representada.
- **Nudos.**- cada nudo en la cuerda representa un alelo encontrado en el microsatélite evaluado (cuerda) en la variedad descrita.
- **La posición del nudo o alelo en la cuerda indica su tamaño.** Es decir que cuanto más arriba se encuentre el nudo en la cuerda, mayor será el tamaño del alelo. De la misma manera, cuanto más abajo menor tamaño.

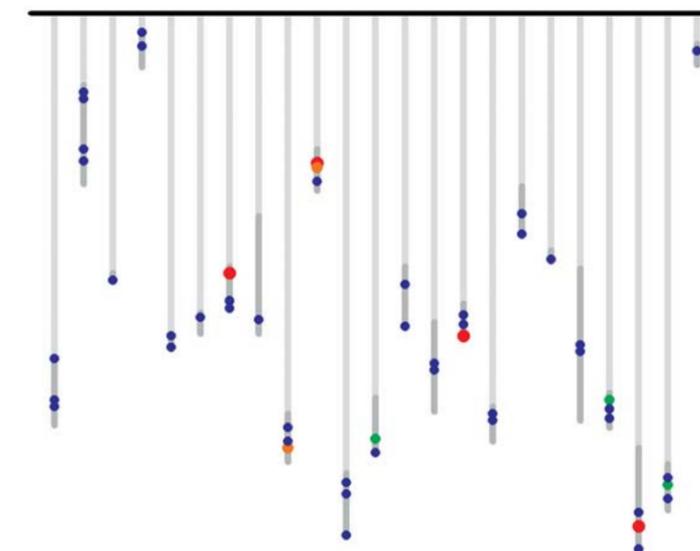
▼ Kipu tradicional



▼ Kipu molecular con información detallada



▼ Kipu molecular resumido



Es el *kipu* que aparece en la descripción de cada variedad.

Las papas nativas en Junín

ORIGEN

La domesticación de la papa empezó en los Andes del altiplano peruano-boliviano (sureste de Perú y noroeste de Bolivia), hace aproximadamente diez mil años, antes que se formaran las primeras civilizaciones (Spooner *et al.*, 2005). La domesticación es un proceso muy largo y en el caso de la papa tiene la peculiaridad de que este proceso continúa hasta el presente (De Haan y Rodríguez, 2016). A través de dicho proceso el hombre andino logró perfeccionar las habilidades de selección de variedades de acuerdo a sus necesidades alimenticias, medicinales, costumbres culinarias y rituales. Es por ello que la biogeografía de las variedades en el Perú no es homogénea y cada departamento se caracteriza por tener variedades emblemáticas. Históricamente el cultivo de la papa en Junín y el Valle de Mantaro, su manejo, consumo

y almacenamiento fue inevitablemente influenciado por las múltiples tradiciones culturales (D'Altroy y Hastorf, 1984; Hastorf, 1990).

La mayoría de las especies botánicas y grupos de cultivares se encuentran en Junín (Cuadro 1). Los agricultores de Junín reconocen los diferentes grupos de papas por sus propiedades o calidades. Hay papas nativas comerciales como peruanita, amarilla del Centro, huayro o camotillo. También papas nativas que se siembran y consumen en mezcla, mayormente para el autoconsumo y que los agricultores conocen como *chaqru* o *wachuy*, y que a veces se venden en el mercado mayorista de Huancayo como “papa ecológica”. La papa amarga se destina a la preparación del chuño y la así llamada papa mejorada o “papa blanca” es más comercial y se cultiva en los valles.

Cuadro 1. Especies de papas cultivadas y su presencia en Junín

Especie (Ovchinnikova <i>et al.</i> , 2011)	Ploidía	Grupo de cultivares	Presente en Junín
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Diploide	Goniocalyx	Sí
	Diploide	Stenotomum	Sí
	Diploide	Phureja	Sí
	Triploide	Chaucha	Sí
	Tetraploide	Andigenum	Sí
	Tetraploide	Chilotanum	No
<i>Solanum ajanhuiri</i> Juz. & Bukasov	Diploide		No
<i>Solanum juzepczukii</i> Bukasov	Triploide		Sí
<i>Solanum curtilobum</i> Juz. & Bukasov	Pentaploide		Sí



ÍCONO DE PAPA EN JUNÍN: “EL AKSHU TATAY”

(adaptado de Chinchilla *et al.*, 2015)

En quechua *Wanka*, el nombre para la papa es *akshu*, palabra que aún es comúnmente utilizada en la región (Ballón Aguirre y Cerrón-Palomino, 2002). Es exclusiva para referirse al cultivo mismo, a la siembra (*akshu talpuy*), a las papas silvestres (*atoqpa akshu*) o a costumbres como el emblemático *Akshu Tatay*. El *Akshu Tatay* es una costumbre agrícola del recultivo de la papa, cuando la planta está en plena floración. También es conocido como el segundo aporque. En ella participan todos los trabajadores y familiares; vecinos y amigos se solidarizan en la ayuda mutua. Los hombres y mujeres trabajan juntos con el

azadón para picar la tierra y depositarla en los surcos. A mediodía llegan los músicos y se inicia la celebración. Las mujeres colocan flores de papa en los sombreros de los varones y los varones en los sombreros de las damas, y luego con talco y serpentina empieza la fiesta. Mujeres y hombres se echan talco en la cara, pues es un juego que practican como diversión, una costumbre y una celebración. Se brinda con un poco de licor, luego todos bailan y el trabajo continúa hasta la tarde. Al culminar las labores, el grupo se traslada hacia la casa de la familia anfitriona, bailando, jugando, echándose talco, agua y serpentina. El baile se caracteriza por el *wapido* —grito gutural— de hombres y mujeres. Se tiene la creencia que la producción va a ser buena cuando el *wapido* es alegre, porque la alegría en la chacra hará prosperar al cultivo. En la

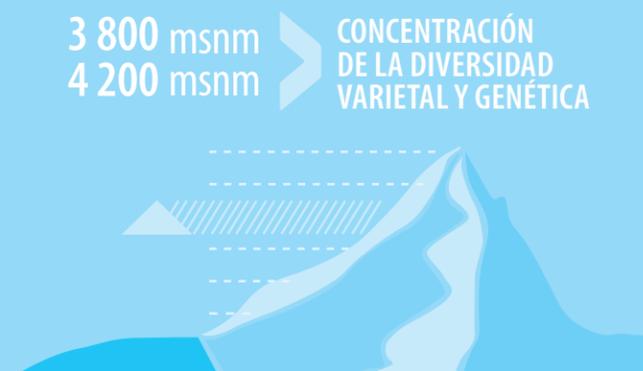
actualidad el *Akshu Tatay* es promovido en competencia, primero entre barrios, luego entre comunidades en cada distrito, para culminar en la capital de la provincia de Huancayo. Es una actividad ordenada y organizada que involucra a toda la familia bajo un comportamiento de reciprocidad o *uyay*. Los padres participan de esta danza junto con los jóvenes y señoritas. En muchas oportunidades a través de esta actividad folclórica se han formado nuevas familias. El baile del *Huaylarsh* moderno tiene sus raíces en dos variantes del *Unay Huaylarsh*: el *Akshu Tatay* y la *Trilla*. Ambas no eran danzas en sí mismas, sino formas colectivas de producción agrícola. Se convierten en danzas no agrícolas cuando, por diversos factores, los modos de producción fueron alterados.

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCCIÓN

En la campaña 2013 la producción de papa a nivel nacional fue de 4 571 miles de toneladas, de las que el 8.8% (404 mil toneladas) fue producida en la región Junín, que ocupa el quinto lugar entre las regiones productoras de papa en cuanto a volumen (INEI, 2010). De las 17 400 hectáreas sembradas en 2012 en Junín, 4 286 hectáreas correspondían a papa nativa y de éstas tan solo 27 hectáreas a papa nativa amarga. Cabe resaltar que el rendimiento en la región es relativamente alto, con un promedio de 23 toneladas por hectárea. Sin embargo, los rendimientos varían mucho entre unidades de producción, dependiendo del grado de mecanización, nivel de intensificación y la variedad producida.

Actualmente, más del 75% de la superficie sembrada con papa es ocupada por variedades mejoradas como canchán, yungay, única, capiro, entre otros materiales provenientes de los programas de mejoramiento. Se estima que el 70% del área de papas nativas consiste de variedades comerciales como **puka huayro, huayro macho, peruanita, amarilla y camotillo**. El 30% restante, que corresponde a un área de 1 285 hectáreas, contiene la mayor diversidad de variedades no comerciales para consumo, que frecuentemente se siembran en mezclas (mezcla de variedades, no monocultivo). Es ahí donde se concentra la diversidad varietal y genética del cultivo, generalmente en las zonas más altas, entre los 3 800 a 4 200 m de altura. Lamentablemente, el área de variedades de papas amargas está disminuyendo rápidamente porque cada vez hay menos personas que procesan y consumen chuño.

Con 136 mil unidades agropecuarias, Junín está entre las primeras 6 regiones con más unidades utilizadas con fines agropecuarios, luego de Cajamarca, Puno, Cusco, Ancash y Piura. El 72.7% de estas unidades agropecuarias son menores a 5 hectáreas. La papa es producida en aproximadamente



25 717 unidades de producción agraria, representando la misma cantidad de familias rurales (INEI, 2012). Del total de unidades productoras de papa, el 98% no utiliza semilla certificada y el 45% de los agricultores que siembran papa nativa manifiesta no utilizar agroquímicos (INEI, 2012).

ZONAS AGROECOLÓGICAS

En la región central del país y, dentro de ella, en la región Junín, el cultivo de papa se desarrolla a lo largo y en los flancos de las cordilleras occidental, central y oriental, en zonas agroecológicas medias y altas entre los 2 800 a 4 300 m de altura, con climas y suelos variados aptos para su cultivo. En Junín, las zonas productoras de papa se caracterizan por ser húmedas hacia la zona oriental (bosque húmedo montano) y muy seca en la vertiente occidental, donde se encuentran las altas planicies: zonas de *puna* con una buena aptitud para papas nativas, que son sembradas en su mayoría con labranza mínima denominada *tipka*, utilizando la *chakitaklla* o arado de pie para evitar la erosión en terrenos de pendiente.

Hasta inicios de los años ochenta, el cultivo de papa nativa en Junín ocupaba las zonas Quechua (2 300 - 3 500 msnm), Suni (3 500 - 4 000 msnm) y Puna (4 000 - 4 700 msnm), según la clasificación de Pulgar-Vidal (1996), y zonas agroecológicas bajas, intermedias y altas (Mayer, 1981). Sin embargo hoy en día, la papa nativa es producida principalmente en la zona alta (Puna) y las variedades mejoradas mayormente en las zonas bajas e intermedias. Además, ahora es difícil encontrar a las *chauchas* (*S. tuberosum* Grupo Phujera) o a la papa curao (*S. tuberosum* Grupo Andigenum), que crece como maleza tolerada en los maizales. Con el cambio climático y la presencia de plagas y enfermedades, la papa nativa ha ido subiendo de piso altitudinal y es así que actualmente la mayor diversidad se encuentra en una franja entre los 3 800 a 4 200 msnm.





Paisaje andino donde se cultivan las papas nativas.



Los agricultores Fortunato Berrospi y Antonia Mercado mostrando las papas nativas que mantienen.

MANEJO DE LA PAPA ANTE EL CAMBIO CLIMÁTICO

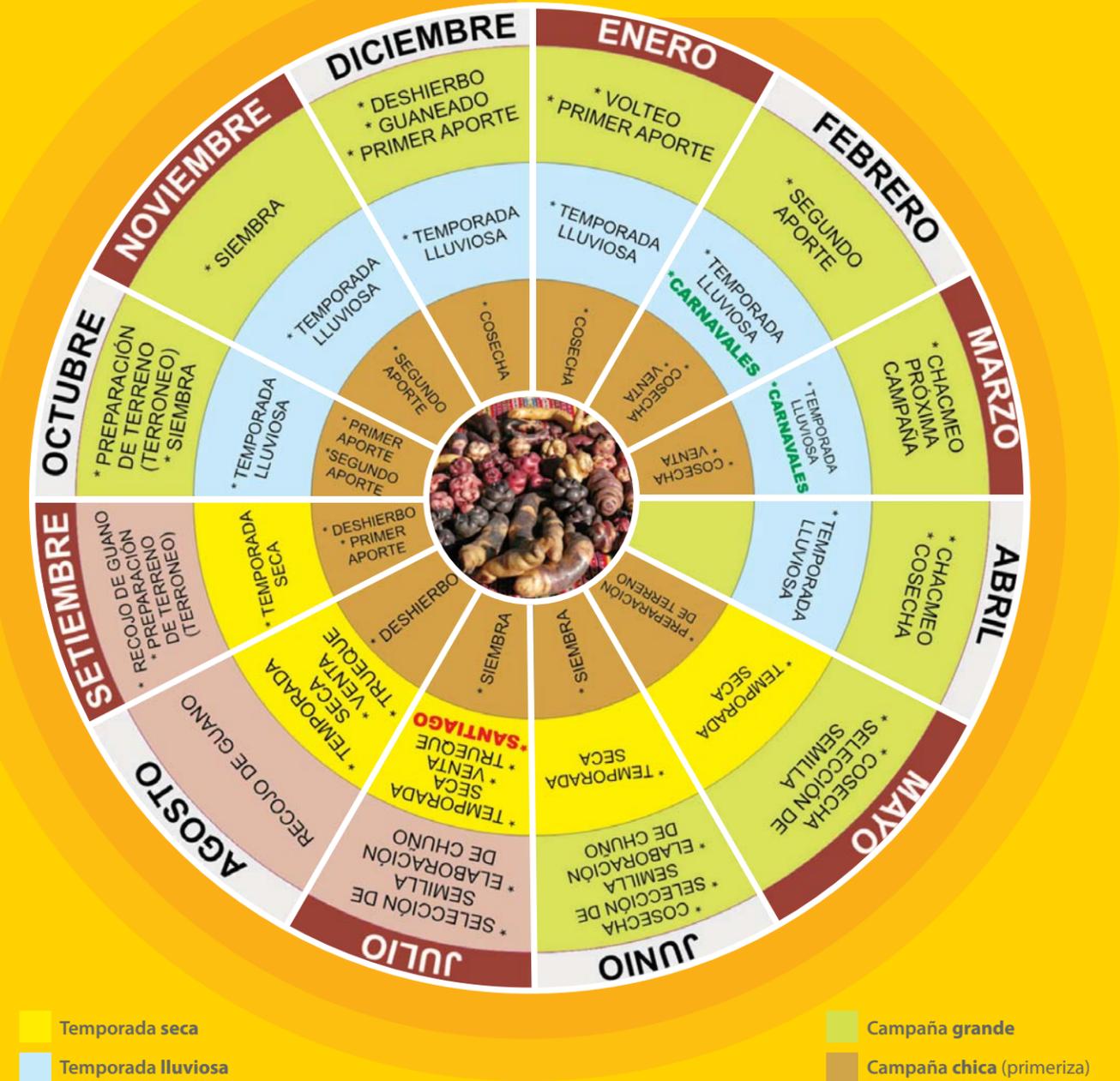
Las zonas de producción de papa en el sureste de Junín reciben entre 500 a 1 000 mm de precipitación al año. Durante años normales, llueve adecuadamente desde mediados de setiembre hasta fines de abril, mientras que en los flancos orientales —bajando hacia la amazonía— se presenta mayor precipitación. Por ello, las comunidades del lado este de la cordillera siembran de junio a enero, en la así llamada “campaña chica”, para evitar la alta presión de la ranca (*Phytophthora infestans*). Sin embargo, la mayor área de cultivo de papa nativa se produce en los meses de octubre a junio, la denominada “campaña grande”, en la que la mayoría de comunidades tiene papa sembrada y depende exclusivamente de las lluvias, por ello es denominada “cultivo en secano”. (Ver gráfico página siguiente).

Según los pronósticos de precipitación y teniendo en cuenta la pendiente del terreno, el productor orienta los surcos de tal manera que rompe el movimiento del agua y evita la erosión de los suelos. Así, el agricultor decide al momento de la preparación del terreno o siembra si orienta los surcos en forma horizontal, vertical o en cola de pescado. Algunas comunidades en Junín aún usan indicadores biológicos y

físicos para la predicción del clima, tales como las pléyades, el llanto del zorro, la floración de ciertas plantas, entre otros (Gerten y Bergmann, 2012; Orlove, 1999). Sin embargo, con el cambio climático, los predictores ancestrales son cada vez menos confiables.

Los cambios en el clima en Junín se están haciendo más notorios, los veranillos suceden con mayor frecuencia e intensidad, con temperaturas más altas en el día. Según observan los pobladores, también hay mayor frecuencia de granizadas, con granizos de mayor diámetro. Además, la precipitación tiende a caer tan solo en algunos meses, como una mezcla de lluvia y granizo, o como nieve suave en las partes más elevadas, que no persiste ni se acumula sobre la superficie del suelo. De otro lado, la presencia de nuevas enfermedades y plagas a mayor altitud, a causa del cambio climático, ya está afectando los rendimientos (Giraldo, 2010; Kroschel *et al.*, 2013). En las comunidades que participaron en la elaboración de este catálogo, el uso de pesticidas es mínimo, pero en zonas más comerciales se usan insecticidas y fungicidas para la producción de papa nativa, pero no siempre se siguen las indicaciones del fabricante lo que muchas veces afecta la salud del aplicador. Debido al cambio climático, el

CALENDARIO DEL CULTIVO DE PAPA EN JUNÍN



manejo de plagas y enfermedades podría representar la mayor amenaza para la conservación de las papas nativas.

El conocimiento agrícola y la habilidad de los productores de Junín les está posibilitando adaptar su cultivo a los cambios del clima. Por ejemplo, los sucesos climáticos les están permitiendo reconocer las resistencias y tolerancias genéticas intrínsecas de cada variedad nativa frente a factores bióticos (enfermedades, plagas) y abióticos (sequías, heladas, granizadas). Los agricultores exponen activamente sus variedades a las condiciones del clima cambiante de hoy y así seleccionan aquellas que son aptas para estas nuevas condiciones. Es un proceso de selección natural que contribuye a la adaptación y evolución del cultivo a las nuevas condiciones vigentes. Se podría decir que es un proceso darwinista, en el cual las variedades más adaptadas aumentan en abundancia mientras que las más débiles posiblemente se pierdan.

SISTEMA DE PRODUCCIÓN

En Junín se usan por lo menos tres sistemas de labranza para la siembra de papa de acuerdo a la pendiente, altura, acceso a mano de obra y cantidad de terreno a sembrarse (Oswald *et al.*, 2009). Primero, la siembra en crudo o labranza mínima (*tikpa*), usada por muchas familias que siembran papa nativa. Consiste en hacer un agujero en el suelo con la *chakitaklla* y depositar la semilla. El suelo se voltea solo parcialmente y se coloca la semilla por debajo del nivel de pasto y luego, después de un par de semanas, se voltean los terrones encima del agujero por donde emerge la planta. El segundo sistema es la siembra sobre el prevolteo con la *chakitaklla*. Consiste en hacer el surco con terrones previo a la siembra. En este caso también se trata de un sistema de labranza mínima, pero la semilla se encuentra encima del nivel del pasto. Y el tercero es el clásico barbecho, donde el suelo en descanso es removido al final de la campaña anterior cuando todavía está húmedo; puede ser con *chakitaklla*, tractor o yunta. El desterroneo se realiza antes de la siembra, pero el surcado y guaneo en un mismo día. La papa nativa comercial generalmente se cultiva con este sistema de labranza. El barbecho demanda más mano de obra, pero las variedades tienden a rendir más; sobre todo en los valles o zonas más bajas.

El sistema de producción ancestral gira alrededor de los así llamados turnos, también conocidos como *laymis* o *aynokas* en el sur andino (Orlove y Godoy, 1986). La papa es un cultivo



Agricultor Fortunato Berrospi.

que demanda nitrógeno y fósforo, por esto la producción de las variedades nativas históricamente está asociada a la crianza de animales, particularmente a la crianza de alpacas, llamas y, desde su introducción hace cientos de años, también a las ovejas. La domesticación de los camélidos (auquénidos) andinos y de la papa se dio simultáneamente. Su manejo en conjunto constituye el sistema de producción sectorial —también conocido como descanso comunal— en turnos que hasta hoy en día se mantienen en el sureste de Junín. Las rotaciones largas tradicionalmente abarcan un periodo entre cinco y ocho años, tiempo en el cual el área cultivada se vuelve pasto natural. Es decir, se transforma en zona en descanso destinada al pastoreo.

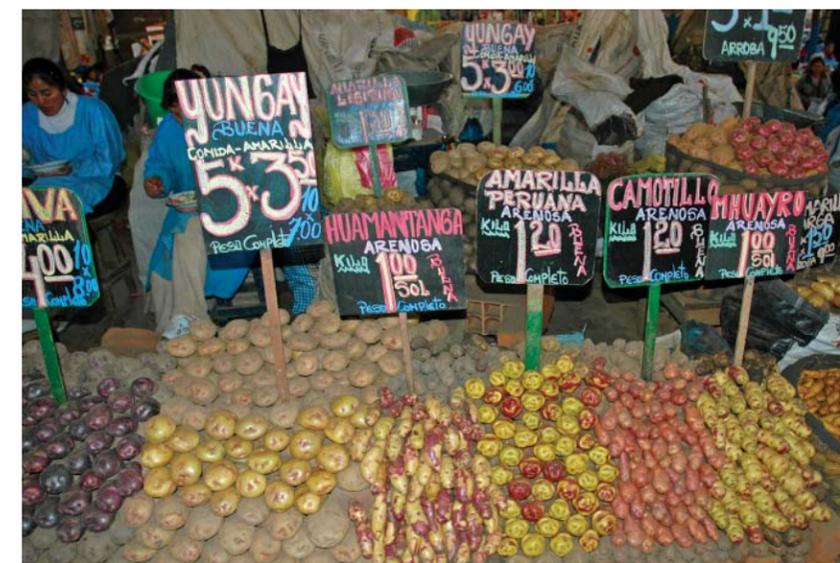
La desintegración de los sistemas de turnos, donde toda la comunidad rota en conjunto, generalmente está asociada a la debilitación de la comunidad como organización campesina. Los turnos se mantienen en casi todas las comunidades que han participado en este catálogo, menos en dos de ellas, Paca Paccha y Marcavalle, donde se ha desintegrado el sistema comunal. Cuando los terrenos son de uso individual y con mayor intensificación, los años óptimos para el descanso

de la tierra ya no se respetan, se incrementa el uso de abonos químicos con lo que también aumenta la presión de enfermedades y plagas. Una variación del sistema de turnos consiste en hacer descansar a los animales en canchones que serán destinados para el cultivo de papas nativas en mezcla, denominados localmente *chaqru*, *chalo* o *wankuy*. Los canchones siempre están bien fertilizados con el excremento y orina de los animales. En otras comunidades, los animales son recogidos cada atardecer y pernoctan en sus pesebres o corrales, donde acumulan el estiércol. Consecuentemente, durante los meses de junio a agosto, el guano de corral es recogido y transportado a los campos de cultivo. Antiguamente se utilizaban hasta 10 sacos de guano preparado por saco de semilla. El abonamiento con guano de corral otorga a la papa nativa su valor intrínseco, relacionado al buen sabor, contenido de materia seca, calidad y aroma.

MERCADO DE LA PAPA NATIVA

Existen varios tipos de mercado de papa nativa en Junín. En términos de volumen, el más grande está representado por la cadena de valor de papas nativas comerciales. Anualmente se producen en la región entre 60 a 90 mil toneladas de papa nativa comercial. Junín no solamente produce un gran volumen, sino que, además, las plazas de compra y venta juegan un rol importante en la concentración y redistribución de papa de otras regiones como Huancavelica. Junín tradicionalmente ha sido, y sigue siendo, una región que abastece de papa nativa a la capital. Junto con Huánuco y las provincias andinas de Lima, conforman las tres regiones más importantes de provisión de papa a Lima capital (Devaux *et al.*, 2010).

Otro tipo de mercado es el regional, de Huancayo, Jauja y Tarma. Ahí, el consumidor encuentra una diversidad apreciable de papas de toda la región. Por ejemplo, entre abril y julio se encuentra la mayor diversidad en el mercado mayorista y mercado modelo de Huancayo. Los consumidores pueden encontrar hasta 30 variedades nativas en esta época, incluso en mezcla. Dependiendo de la estación se encuentran variedades como chaulina, yana wancuy, camotillo, tarmeña, amarilla del centro, peruanita, puka huayro, muru huayro, huamantanga, ambo, entre otras. Del mismo modo, en los mercados y ferias pequeñas de la región comúnmente se encuentran papas en mezcla, *chuño*, papa seca y *tocosh*.



Venta de diversas variedades de papa en el mercado en Huancayo.



Mercado en Huancayo.



Muestra de diferentes calidades de papa seca y chuño en el mercado de Huancayo.

Un mercado especial, en el cual Junín siempre ha mantenido una posición prevalente, es el mercado de semilla de papa. Huasahuasi y Jauja tienen reputación por sus grandes volúmenes de papas nativas comerciales, mientras que lugares como Ulcumayo tienen reputación por semilla de variedades diversas y no comerciales. Otro mercado especial que ha emergido durante la última década es el de la cadena de papas de pulpa de colores. Utilizadas por restaurantes en Lima y por procesadores de hojuelas, representa un nicho que ha ido ganando espacio. Incluye variedades como leona, qeqorani y sangre de toro.

En muchas comunidades de la región Junín se conserva aún la antigua práctica del intercambio o trueque. Se realiza principalmente en dos momentos: el primero, en mayo durante la cosecha de papa en la zona alta y durante la cosecha de maíz en la zona baja. En ese mes, los productores de ambas zonas realizan viajes transportando productos. Usualmente se realiza el traslado de la parte alta hacia la parte baja y el intercambio incluye también, además de papa nativa con maíz, el trueque por calabaza, frejol y/o frutas. A veces los productores de la parte baja llevan maíz para cambiar con papa y algunos con carne. Usan la medida tradicional: una medida de maíz por dos de papa. El segundo intercambio

o trueque se produce en las fiestas de aniversario de cada distrito de Junín, comúnmente en la plaza donde también se desarrollarán las otras festividades. Los agricultores, a partir de las 5.00 a.m., intercambian maíz, calabaza, fruta y pan por papas nativas, chuño, oca, mashua, así como para mantas o sogas de lana. Es una costumbre especial y cada agricultor expone su producto y entabla una conversación sobre las condiciones del intercambio, utilizando muchas veces el quechua *Wanka*. Estas fiestas también son un lugar de encuentro para las amistades y se establecen compromisos para el próximo año. La afirmación de las relaciones sociales es más importante que el comercio en sí. Hasta hace algunas décadas, se destinaba un espacio grande para los animales cerca a las ferias, principalmente para que las llamas que transportaban la carga, se alimentaran y esperaran a sus dueños hasta el momento del retorno.



Venta de *tocos* en el mercado en Huancayo.



Caravana de trueque de papas bajando a la ceja de selva de Junín.

LA PROVISIÓN DE SEMILLA DE PAPA

La provisión de semilla de papa nativa de una campaña agrícola a otra, y de una generación de agricultores a la siguiente, es esencial para el manejo y conservación de variedades. En las zonas altas de Junín, las semillas de diversas variedades de papa aún son recibidas como una herencia o como un presente valioso que los padres entregan a sus hijos e hijas cuando conforman una nueva familia. La semilla de las variedades nativas es mantenida a través de las generaciones bajo este sistema, el cual es la "ventana" para su traspaso en el tiempo. Tradicionalmente, cuando se requiere limpiar la semilla, los agricultores vuelven a sembrar las variedades a mayores alturas. El flujo de semilla de zonas altas hacia zonas bajas es un proceso que los agricultores han practicado a través de muchas generaciones. El sistema de semillas de las papas nativas, especialmente en el manejo de un gran número de variedades, es realizado en base a la confianza y al conocimiento local, sin regulaciones formales.

El (mal llamado) sistema informal de semilla, en realidad tiene muchas fortalezas, como su carácter descentralizado y calidad aceptable (Thiele, 1999). Las ferias semanales, los mercados y el intercambio de agricultor-a-agricultor son mecanismos importantes de acceso. En la actualidad, la producción de semilla de las variedades nativas comerciales ya forma parte del sistema formal, desde la semilla prebásica hasta la producción de semilla de calidad certificada. Sin embargo, el volumen de semilla certificada no representa ni el 0.5% del flujo total de semilla de papa nativa en Junín, que generalmente es adquirida por instituciones (ONG, municipios) o agricultores medianos a grandes. Por ello, es importante reconocer el sistema de semilla de los agricultores como una fortaleza. Eventualmente se podrían introducir y promover actividades que fortalezcan las prácticas locales como la selección positiva, las ferias de semilla, la protección contra plagas de la semilla en almacén, etc.



Muestra de chuño blanco.

SISTEMAS ALIMENTARIOS

Una pregunta fascinante es: ¿por qué los agricultores siguen cultivando tantas variedades? La parte central de la respuesta es: por la cocina. La selección de variedades que se usarán en cada ocasión especial o festividad, en cada demostración de afecto, su preparación en diferentes potajes, son actividades dirigidas principalmente por la mujer. Su uso en la cocina campesina es el principal impulsor de la conservación de las múltiples variedades. La papa en la sierra de Junín es el principal alimento de la población. La papa, junto con otros cultivos oriundos, como la quinua, han otorgado seguridad alimentaria desde tiempos antiguos a las culturas pre-*Wanka* y *Xauxa* (Matos Mendieta, 1978). La papa es un alimento extraordinario, que contribuye a la dieta con carbohidratos para energía, proteína de alta calidad, y sobre todo con micronutrientes (hierro, zinc), macronutrientes (fósforo, calcio) y vitaminas (B6, C). El porcentaje de proteína en la papa es relativamente bajo (2 a 3%), pero el alto porcentaje de lisina hace de ella un excelente suplemento (Waglay y Karboune, 2016) que complementa a cereales como la avena y la quinua. El alto contenido de vitamina C no solo favorece la biodisponibilidad del hierro, sino que también ayuda a que la población rural satisfaga su requerimiento. Además, la papa posee antioxidantes, sobre todo las de pulpa de color, cuya importancia ha sido reconocida recientemente en investigaciones científicas, al igual que la calidad de su fibra dietética (Brown, 2005).

Una característica crucial para la seguridad alimentaria se relaciona con el alto rendimiento de la papa por unidad de tierra, equivalente a un tercio de hectárea, lo cual es suficiente para alimentar a una familia de cinco personas durante un año. La papa no requiere de procesos complicados para convertirse en alimento, porque va de la chacra directamente a la olla o a la pachamanca. La papa puede almacenarse como alimento hasta diez meses sin que se afecte su calidad nutricional. Cabe mencionar que algunas variedades con tolerancia a las heladas —característica clave para los altos Andes, donde puede helar durante el periodo de desarrollo vegetativo de la papa— poseen alta concentración de glicoalcaloides, sustancia amarga y potencialmente tóxica. Las variedades con glicoalcaloides son desamargadas a través de un proceso ancestral de liofilización o “chuñificación” en los meses de junio y julio, meses en los cuales generalmente se producen las heladas. El producto final se conoce como chuño blanco o chuño negro, dependiendo del proceso de secado-congelado, y es un insumo tradicional en la cocina de Junín. El chuño tiene la ventaja de ser rápido de cocinar, liviano para transportar (no contiene agua) y se puede guardar por muchos años. Cabe resaltar que hasta inicios de este siglo, el chuño fue el alimento básico de la población altoandina en la región Junín. Sin embargo, durante la última década su consumo y las áreas sembradas con variedades amargas han disminuido considerablemente.

Auténtica maravilla para paladares exigentes, la cocina de los Andes centrales del Perú es una de las más variadas, exquisitas y contundentes del país (Zúñiga *et al.*, 2012). Con platos insuperables de gran calidad nutricional y supremo sabor, la cocina de Junín demanda diversas variedades de papa. Mirando las suaves colinas sembradas con chacras, que parecen alfombras multicolores, uno se explica el maravilloso sabor de estas papas extraordinarias. La gastronomía es una expresión cultural, y el desarrollo agrícola y tecnológico que alcanzó la cultura ancestral andina fue tan alto, que su riqueza está presente en cada una de sus manifestaciones. La pachamanca es, tal vez, el plato más emblemático, pero existen muchos otros platos típicos de la región, como el delicioso chupe verde, la exquisita papa a la huancaína o el humilde *chuño pasi*.

ÍCONO DE PAPA EN JUNÍN: “LA PACHAMANCA”

(adaptado de Zúñiga *et al.*, 2012)

Aunque hay muchos platos típicos con papas nativas que podrían considerarse emblemáticos de Junín, la Pachamanca es —probablemente— el más representativo. La pachamanca, u “olla de tierra” en español, posee un sabor auténtico y característico, tomado de la tierra. Es un plato que se encuentra tanto en la genuina cocina campesina como en restaurantes de la región. Se cocina en un hueco cavado en la tierra, cubierto con piedras calentadas al rojo y relleno con papas harinosas, carne (carnero, alpaca, cuy, gallina y/o chanco), habas y humitas. Para darle aroma, comúnmente se le agrega *chinchu* (*Tagetes elíptica*). Toda la olla es tapada con

ramas de marmaquilla (*Ageratina azangaroensis*) —un arbusto de flores blancas, muy aromático, que crece entre los 3 100 y los 3 800 m de altura, alrededor de los campos de cultivo de papa—, y con sacos de yute y tierra formando un montículo. Luego de cuarenta y cinco minutos está lista para ser saboreada, es un auténtico banquete de origen prehispánico, opulento, absolutamente rico en sabor, colorido y con un aroma inigualable. La pachamanca tiene muchas variantes pues también se le puede preparar con otros productos como complementos, por ejemplo oca, mashua, maca y/o camote. Pero no incluirle tubérculos es impensable. En realidad, esta forma de cocinar los tubérculos, junto con otros ingredientes en la tierra, es muy ancestral y ha evolucionado con su propio estilo, independiente del de las Islas Chiloé, México y Papúa Nueva Guinea.

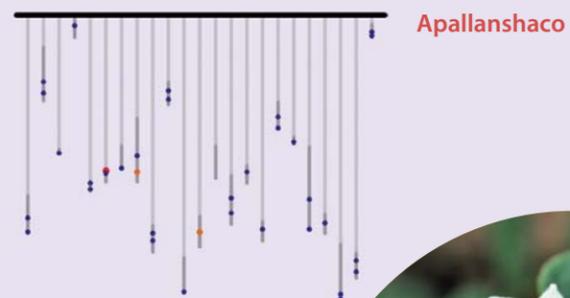




VARIEDADES
de papa nativa



QEQORANI



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=2x=24$



Se trata de una variedad introducida por el Ministerio de Agricultura y organizaciones no gubernamentales en la región Junín. Originalmente es de la zona sur del Perú, específicamente de Andahuaylas. En pocos años se ha vuelto común. Generalmente tiene alto contenido de materia seca y actualmente es cotizada para fritura en hojuelas.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
34.7	0.55	0.48	482	87

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Blanco
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.46 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 8 meses
Rango de adaptación	3500 – 4100 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

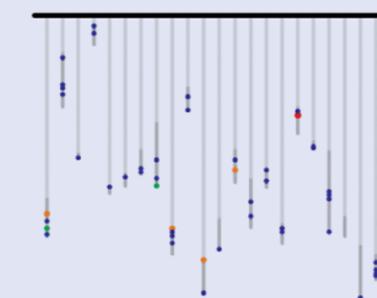
USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura (hojuelas), pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido



PUKA PUMA MAKI

Garra roja de puma



Puma(pa) makin
Puka puñeta
Puka león(pa) makin
Cresta de gallo

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: $2n=4x=48$



Variedad que pertenece al grupo *Maki*, que se caracteriza por tener los tubérculos digitados como garras de felino. Es una variedad que produce tubérculos grandes y que generalmente tiene alto contenido de materia seca. Mayormente es utilizada para el autoconsumo familiar, específicamente sancochada como parte de un *chaqru*.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.6	0.40	0.45	417	76

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Blanco
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo digitado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.77 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	20
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 9 meses
Rango de adaptación	3600 – 4100 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido

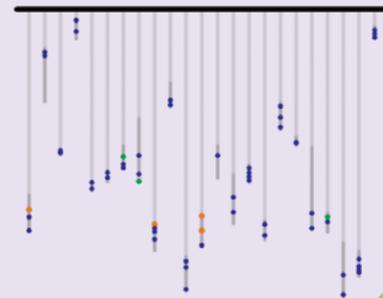




YANA MISHI MAKI

Garra negra de gato

Mishi(pa) maki
Negro maki



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Variedad que pertenece al grupo *Maki*, que se caracteriza por tener los tubérculos digitados como garras de felino. Mayormente se utiliza para el autoconsumo familiar, específicamente para sancochar como parte de un *chaqru*, aunque no tiene mucho gusto.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.6	0.27	0.31	335	60

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta intermedio
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Oblongo digitado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.79 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	26
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 7 meses
Rango de adaptación	3800 - 4100 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido



76

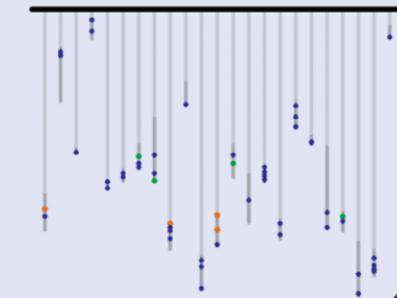
CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN - PERÚ



YANA PUMA MAKI

Garra negra de puma

Puma(pa) makin



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Variedad que pertenece al grupo *Maki*, que se caracteriza por tener los tubérculos digitados como garras de felino. Mayormente se utiliza para el autoconsumo familiar, específicamente para sancochar como parte de un *chaqru*. Es una variedad aguanosa, de bajo contenido de materia seca comparada con otras variedades nativas. En Quilcas es muy cotizada para el trueque (papa por papa, papa por maíz u otros víveres).

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
25.9	0.31	0.31	316	54

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Lila pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - haz y envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Oblongo digitado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.51 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	15
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 8 meses
Rango de adaptación	3700 - 3900 msnm
Periodo vegetativo	Semitardeño

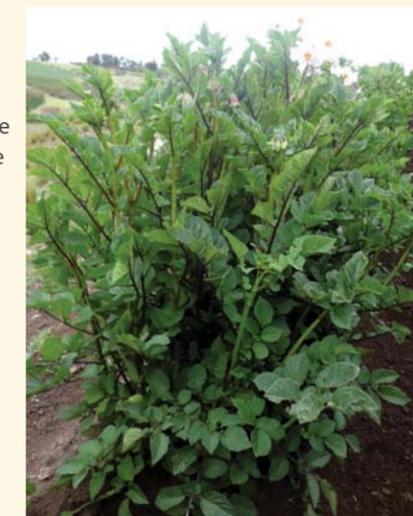
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido



77

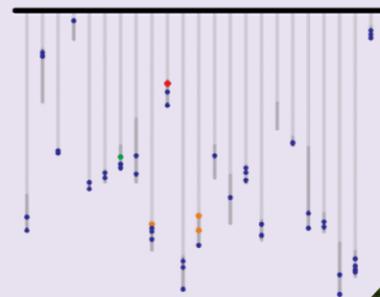
CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN - PERÚ





MIRASOL

Sus ojos están orientados hacia el sol



Pichi rosas
Pichi rosas colorado
Chilcas, Canasta
Unchuychaki
Chilca rosada
Chilca

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Pertenece al grupo *Chilcas*. Las variedades de este grupo solo varían en el color: morado, blanco, rosado, azul con blanco o guinda. Esta variedad es cotizada para el trueque en las comunidades de Quilcas y Ricran.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.7	0.27	0.29	379	47

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.26 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	32
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 12 meses
Rango de adaptación	3700 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



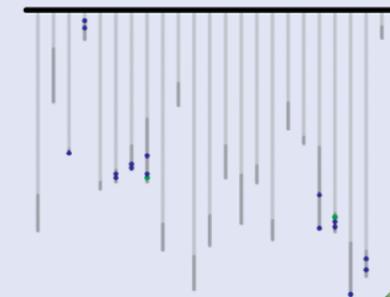
78

CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ



KALLWA

Herramienta para telar de correa



Kallwa morada
Lengua de vaca

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: $2n=4x=48$



En Junín se le considera una variedad muy ancestral y actualmente se ha vuelto escasa. Generalmente tiene alto contenido de materia seca, es muy apreciada por su excelente textura y sabor. Se trata de una variedad que típicamente se siembra y consume en *chaqru*.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.6	0.33	0.37	473	63

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Lila intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.60 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	16
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 6 meses
Rango de adaptación	3800 – 4100 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido



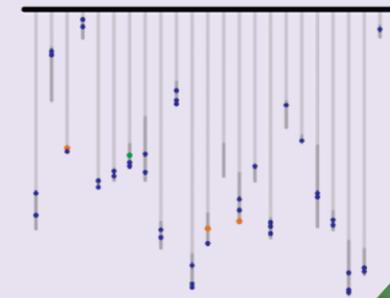
79

CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ



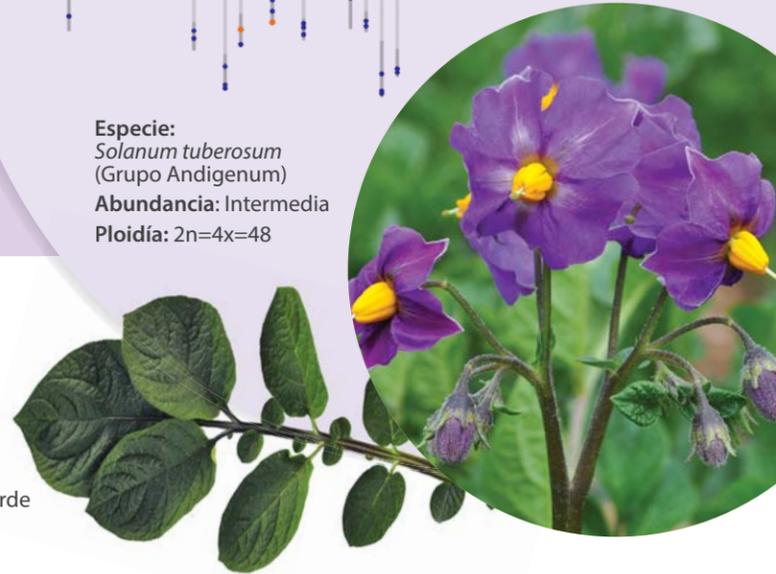
VIUDA

Por la franja negra que significa luto



Canteña
Ayar
Papa yuli
Papa jerga

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: $2n=4x=48$



Es una variedad que se siembra para el autoconsumo. Los agricultores mencionan que es "engreída" porque aparece y desaparece de acuerdo al trato que le dan.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.4	0.26	0.37	332	51

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con abundante verde
Forma del tubérculo	Redondo aplanado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado oscuro
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.86 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 6 meses
Rango de adaptación	3800 – 4100 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido



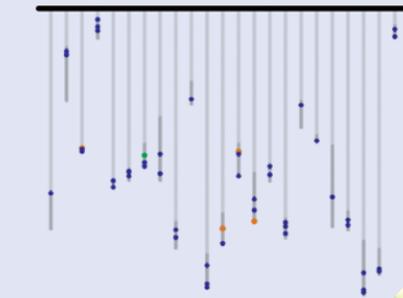
80

CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ



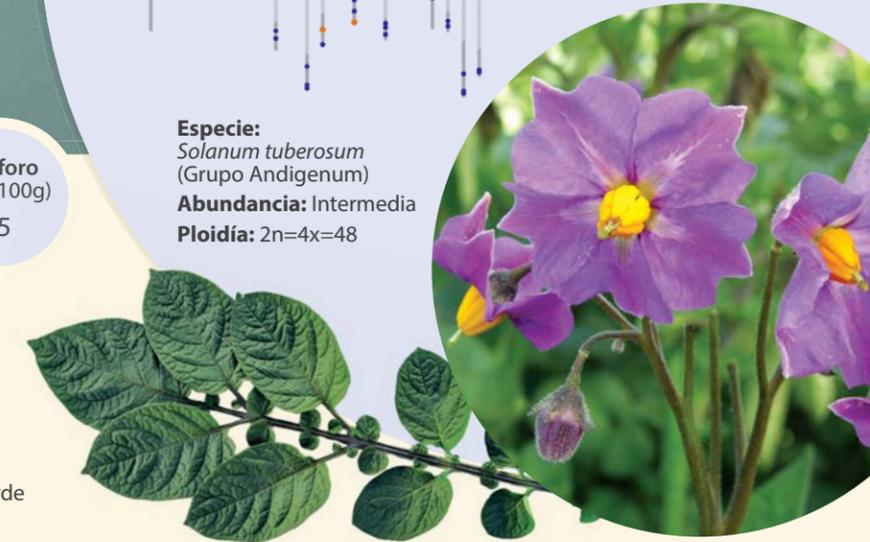
ALLQA PAPA

Papa de dos colores

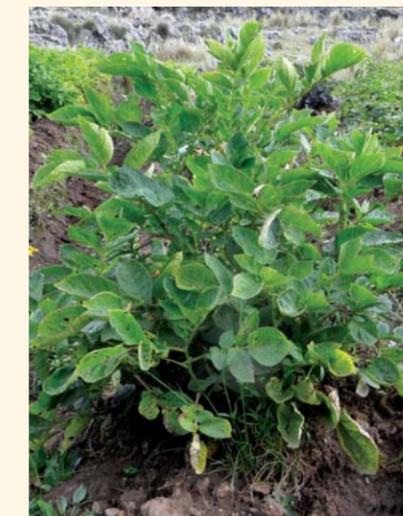


Ayar
Papa yuli

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: $2n=4x=48$



Es una variedad fácil de pelar y por ello se utiliza habitualmente en sopas y guisos.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.6	0.26	0.29	386	55

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Redondo aplanado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado oscuro
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.72 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 7 meses
Rango de adaptación	3600 – 3900 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



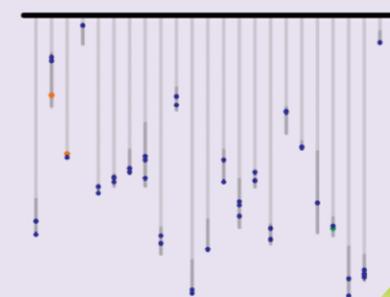
81

CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ



PINCHITO DE MONO

Penecito de mono



Yana waqra
Waqra negro
Sucumish negro
Yana wichu
Yana pillus
Yana pillursh

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Reconocida por los agricultores de Junín como una variedad ancestral y típica de la región. Tiene propiedades culinarias sobresalientes y es muy harinosa. También se le denomina *Yana waqra* por su semejanza con un cuerno negro.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.5	0.48	0.31	410	48

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen – ambos lados
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Alargado falcado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.93 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	21
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	7 – 12 meses
Rango de adaptación	3700 – 4100 msnm
Periodo vegetativo	Precoz

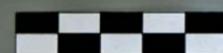
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, fritura.
Tiempo de cocción: Intermedio



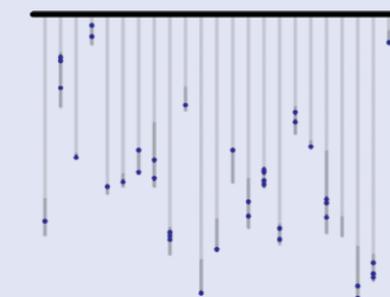
82

CATÁLOGO DE VARIETADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ



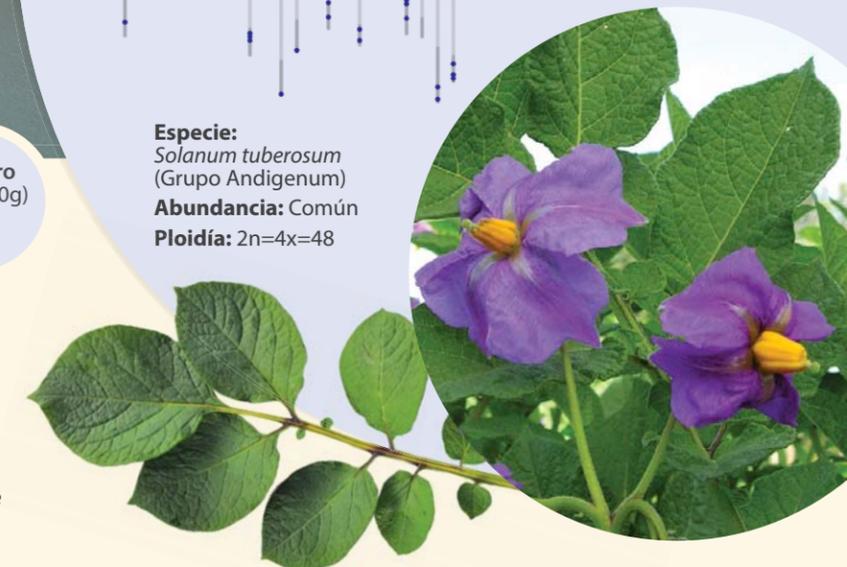
MURU UCAYALINA

Río turbio de dos colores



Lima lima

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.9	0.35	0.28	379	43

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Redondo
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.69 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	23
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 8 meses
Rango de adaptación	3800 – 4100 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



83

CATÁLOGO DE VARIETADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ

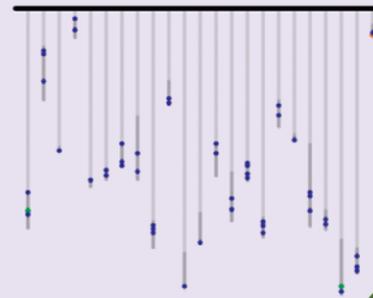




UCAYALI

Río turbio

Milamuli



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Hay varias variedades que pertenecen al grupo *Ucajali*. Sin embargo, a esta se le dice la auténtica o la legítima. Es muy harinosa, dulce y agradable al paladar. Se dice que, en términos culinarios, es más sabrosa que las demás.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
25.5	0.30	0.33	383	59

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.60 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	11
Reacción a rancho	Resistencia
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	8 - 12 meses
Rango de adaptación	3800 - 4100 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



84

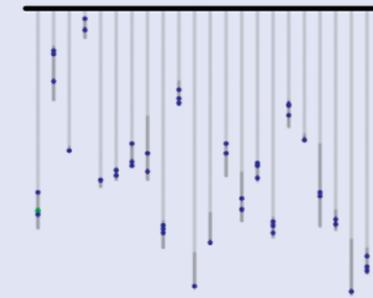
CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN - PERÚ



UCAYALI CHATA

Río turbio pequeño

Ucajali rosada



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Variedad del grupo *Ucajali*, considerada de origen más reciente que otras variedades del mismo grupo por los agricultores conocedores. Se trata de una variedad muy productiva y de alto rendimiento.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.9	0.21	0.25	407	54

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	2.23 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Susceptible
Tiempo de almacenamiento	5 - 7 meses
Rango de adaptación	3700 - 4100 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



85

CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN - PERÚ

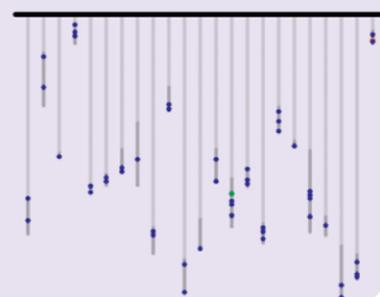




KAWALLUPA RUNTUN

Testículos de caballo

Chusi
Yana toro
Yana akshu
Caballo luntun



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: $2n=4x=48$



Se trata de una variedad que se utiliza casi únicamente para el autoconsumo. Es comúnmente cultivada en *chaqru* junto con otras variedades, generalmente tiene alto contenido de materia seca y es de textura muy harinosa.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.7	0.34	0.36	552	52

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Negruczo intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.66 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	15
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 8 meses
Rango de adaptación	3500 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

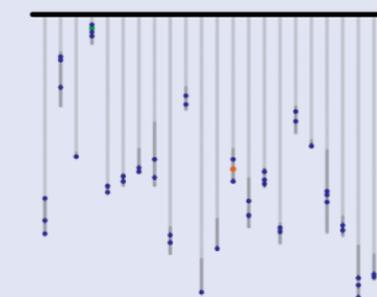
Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido



ALMA PAPA

Papa de las almas (pálido)

Pepino blanco
Escalera
Papa kión
Yula pepino



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Los agricultores la consideran una variedad muy ancestral y típica de la región Junín. Es una variedad con alto contenido de materia seca, de textura muy harinosa, pero de bajo rendimiento.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
35.1	0.37	0.44	435	70

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.37 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	14
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 8 meses
Rango de adaptación	3700 - 4100 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio

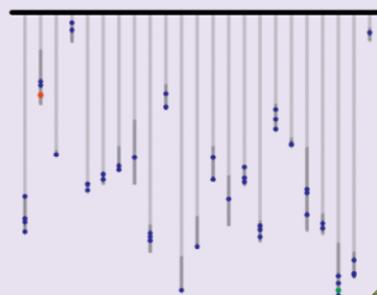




PUKA CALLANQUINA

Papa roja originaria de Callanca

Callanquina roja



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Se trata de una variedad no comercial que se encuentra comúnmente en la región Junín. Es fácil de reconocer por sus tallos y tubérculos rojizos.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29.6	0.34	0.34	3.85	65

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Redondo aplanado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.56 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	8
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 3900 mnsnm
Periodo vegetativo	Semitardeo

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



88

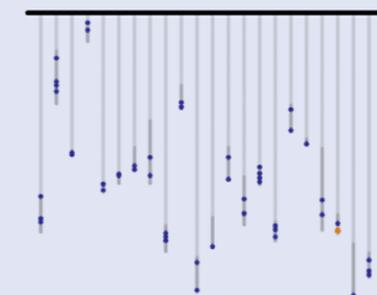
CATÁLOGO DE VARIETADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ



KION ROSADO

Parecido al kion, de color rosado

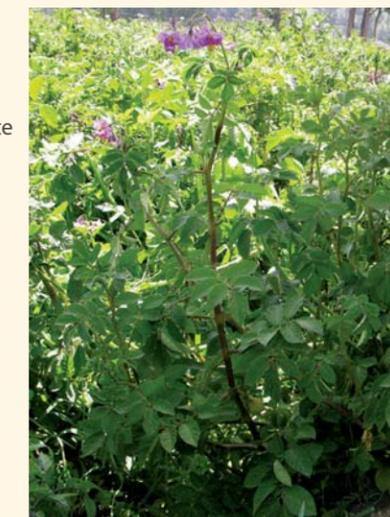
Ichipsa
Suytu rosado



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: $2n=4x=48$



Los agricultores la consideran una variedad fuerte por ser tolerante a heladas y granizadas. Generalmente tiene alto contenido de materia seca, comúnmente se cultiva en *chaqru* y es apreciada para el trueque.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.1	0.36	0.28	494	75

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo – alargado concertinado
Color primario de la piel del tubérculo	Rosado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.57 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	17
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 7 meses
Rango de adaptación	3800 - 4100 mnsnm
Periodo vegetativo	No determinado

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido



89

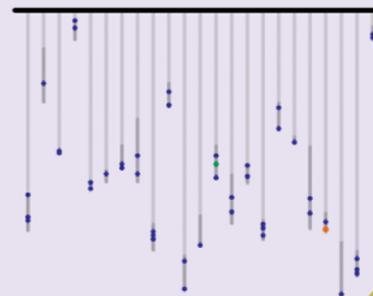
CATÁLOGO DE VARIETADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ



PAPA KION

Papa parecida al kion

Oca rosada



Especie: *Solanum tuberosum*
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Se trata de una variedad no comercial que por su forma se parece al kion e incluso a la oca. Es comúnmente sembrada en *chaqru* y mayormente utilizada para consumo doméstico.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
25.5	0.37	0.34	482	56

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

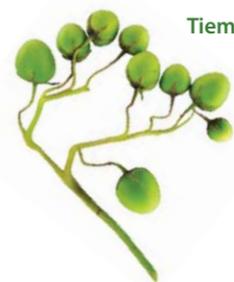
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Rosado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.34 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 8 meses
Rango de adaptación	3600 - 4100 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

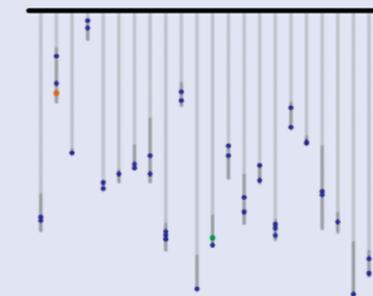
Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



YANA SUYTU

Negra alargada

Yana pepino
Yana chiwaku



Especie: *Solanum tuberosum*
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Esta variedad pertenece el grupo *Suytu*, tiene ojos muy superficiales, generalmente tiene alto contenido de materia seca y es apreciada por su textura harinosa y excelente sabor. Se utiliza comúnmente para trueque por maíz y frutas.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.9	0.39	0.56	371	54

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

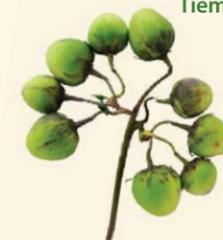
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.62 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	9
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 8 meses
Rango de adaptación	3700 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

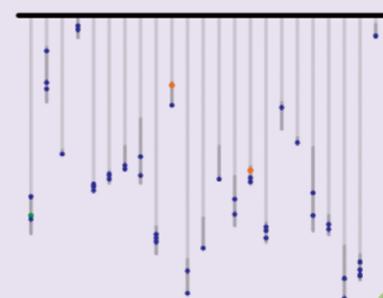
Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio





MURU PIÑA

Piña de dos colores



Muru llunchuy waqachi

Especie: *Solanum tuberosum* (Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: $2n=4x=48$



Según los agricultores, se trata de una variedad ancestral. Es de sabor agradable, pero un poco aguanosa. Es una de las variedades más llamativas de la región. No es comercial, pero es apreciada para el trueque.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
25.2	0.35	0.38	433	50

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Comprimido tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Blanco - crema intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.68 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	9
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 8 meses
Rango de adaptación	3700 - 4100 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



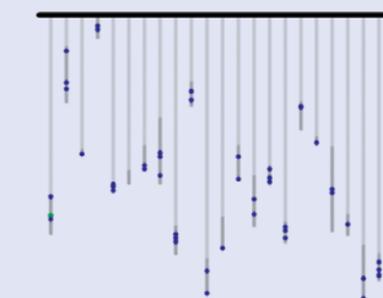
92

CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN - PERÚ



LLUMCHUY WAQACHI

Hace llorar a la nuera



Tarmeña morada
Yana piña
Yana maymicanasta
Negrupa qetan

Especie: *Solanum tuberosum* (Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: $2n=4x=48$



Reconocida como variedad ancestral. Cuentan que esta variedad se usaba para confirmar la destreza de la futura nuera en las labores domésticas. La prueba consistía en pelar la papa cruda manteniendo su forma y sin romper ningún ojo. Cada 30 de mayo se celebra el Día Nacional de la Papa y uno de los atractivos en Junín es el concurso del pelado de la variedad *Llumchuy waqachi*.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.1	0.26	0.30	437	70

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Comprimido tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.80 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 8 meses
Rango de adaptación	3800 - 4100 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



93

CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN - PERÚ

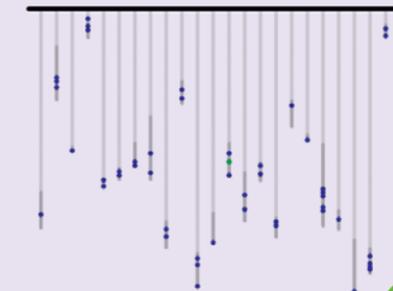




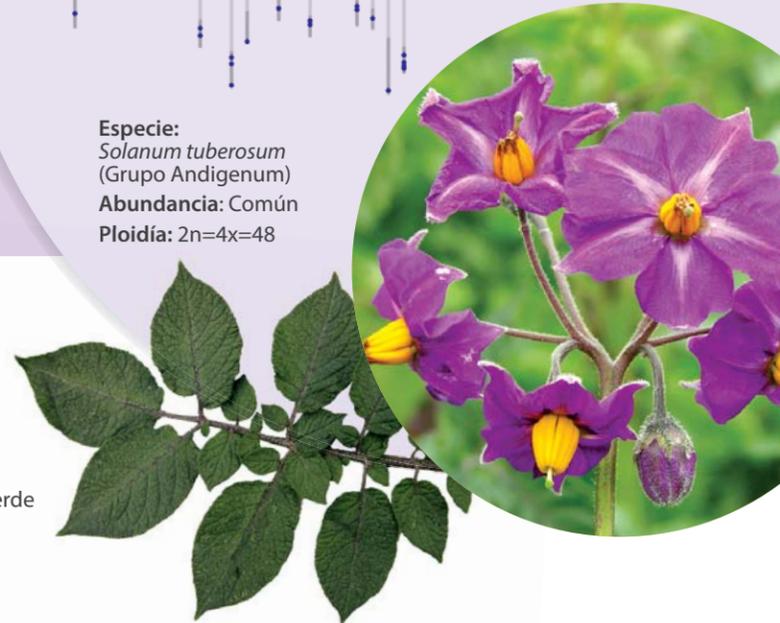
PAPA MORADA

Papa de color morado

Chilca morada
Yana murunquish
Yana pucuya



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Los agricultores la consideran como variedad ancestral de textura muy harinosa.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con abundante verde
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.80 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	20
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 7 meses
Rango de adaptación	3600 – 3900 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, fritura, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



94

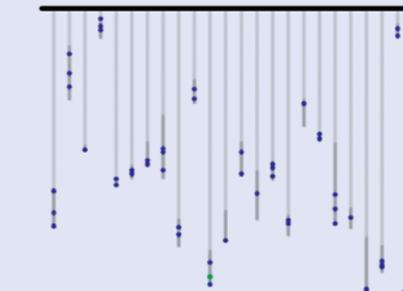
CATÁLOGO DE VARIETADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ



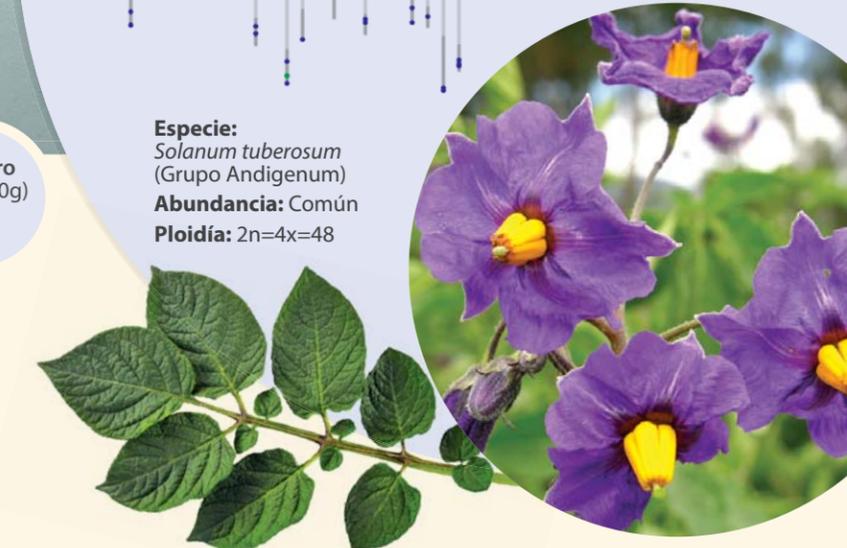
WAMANPA UMAN

Cabeza de halcón

Culimalca
Tukup ñawin
Papa murush



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Reconocida por los agricultores de Junín como una variedad ancestral. Es utilizada para el trueque y se siembra en *chaqu*.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29.7	0.34	0.29	404	59

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.86 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	16
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente resistente
Tiempo de almacenamiento	6 - 7 meses
Rango de adaptación	3600 – 3800 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



95

CATÁLOGO DE VARIETADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ

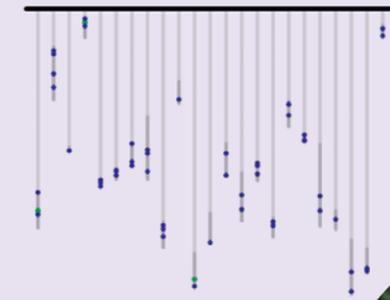




UNCHUNCHAKI

Pie hinchado

Qonpis rosado
Chilca rosado



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Es una papa nativa que generalmente tiene alto contenido de materia seca.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29.2	0.29	0.35	444	55

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

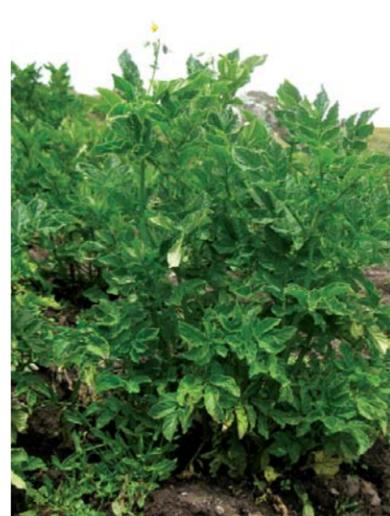
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Blanco pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rosado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.72 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	16
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 7 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

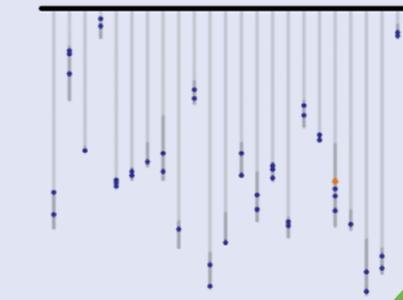
Sancochado, pachamanca, fritura, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



ASNUPA ZAPATUN

Huella del casco del burro

Asnupa papa
Azulina



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Su nombre hace referencia al pigmento morado de la pulpa que aparece cuando se corta el tubérculo, el cual se asemeja a la huella del casco del burro.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.5	0.45	0.29	446	53

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco - crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.61 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	11
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 7 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

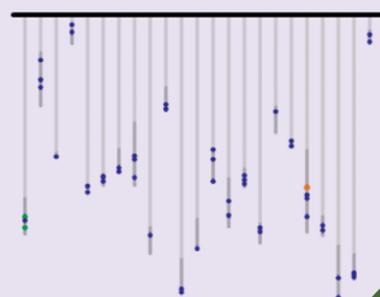
Sancochado, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido





PICHI ROSA

Rosa de pétalos pequeños



Tuku runtun
Gaspar rosado

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad que generalmente tiene contenido de materia seca por encima del promedio de las otras variedades.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29.0	0.33	0.29	537	58

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen – envés
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rosado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Anaranjado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.73 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	23
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 7 meses
Rango de adaptación	3600 – 3900 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



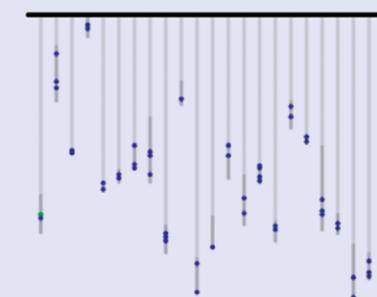
98

CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ



PUKA WAQUILLA

Vaquilla roja



Puka tarneña

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Variación de tubérculos medianos. Generalmente tiene un alto contenido de materia seca.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.9	0.27	0.24	676	56

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rosado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.79 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	19
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 8 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



99

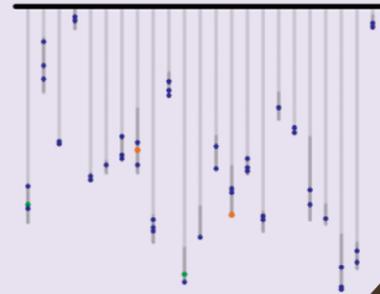
CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DEL SURESTE DEL DEPARTAMENTO DE JUNÍN – PERÚ



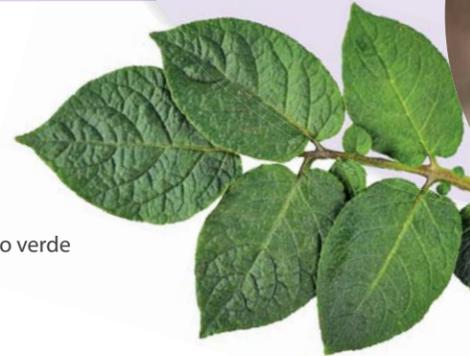
KILLIMPA UMAN

Cabeza de cernícalo

Muro mata redondo
Manzanita
Qullqi pirwa



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Según los agricultores, se trata de una variedad ancestral porque es cultivada desde el tiempo de los abuelos.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
25.8	0.23	0.26	369	54

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

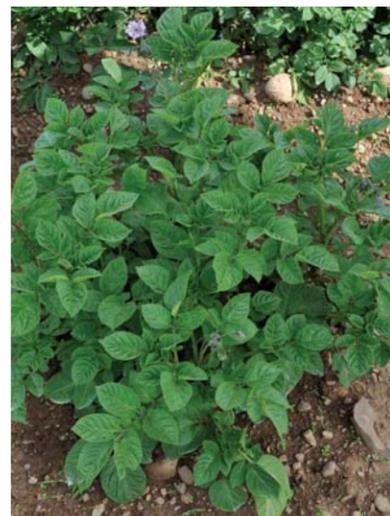
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.58 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	26
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Susceptible
Tiempo de almacenamiento	6 - 7 meses
Rango de adaptación	3800 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas, guisos y puré.
Tiempo de cocción: Intermedio



CULIMALCA

Lugar del ave "culi"

Culimarca
Chaucha
Yana ilayucha
Yana culi culi

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
25.2	0.26	0.29	295	53

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - Envés
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Redondo
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.68 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	15
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 9 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



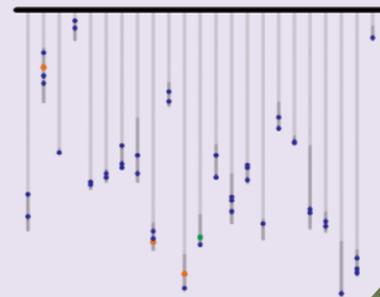
Reconocida por los agricultores de Junín como una variedad ancestral de textura muy harinosa y aroma especial.





ALLQU LINLI

Oreja de perro



Yana ichipsa
Papa pescado

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Por su forma, es una variedad difícil de pelar. Los agricultores mencionan que los tubérculos que tienen mucho tiempo de cosechados son más dulces.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.4	0.37	0.33	514	68

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Oblongo concertinado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.41 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	15
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 8 meses
Rango de adaptación	3500 - 3900 msnm
Periodo vegetativo	No determinado

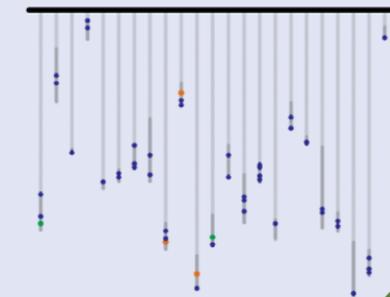
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas.
Tiempo de cocción: Intermedio



YANA HUAYRO MACHU

Huayro macho negro



Huayro negro
Papa yana oca
Yatillo

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Esta variedad pertenece al grupo *Huayro*. Los tubérculos tienen cáscara gruesa y cejas prominentes como si estuvieran sorprendidos. Generalmente tienen alto contenido de materia seca, son de textura harinosa y apreciados para el trueque. Los tubérculos que tienen mucho tiempo de cosechados son más dulces.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.3	0.42	0.41	419	66

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - ambos
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Oblongo concertinado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.41 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 3800 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

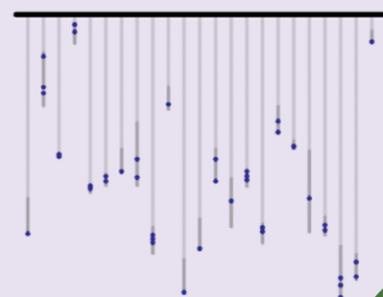
Sancochado, pachamanca, sopas, guisos, fiambre.
Tiempo de cocción: Intermedio





PUKA PIÑA

Piña roja



Yatilo
Piña rosada
Piña rosas

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=3x=36



La forma de los tubérculos dificulta el pelado. Esta variedad, igual que la *Llumchuy Waqachi*, se utiliza en el concurso de pelado de papa que se celebra el 30 de Mayo.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.5	0.47	0.56	456	66

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.68 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	11
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 7 meses
Rango de adaptación	3600 - 3800 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

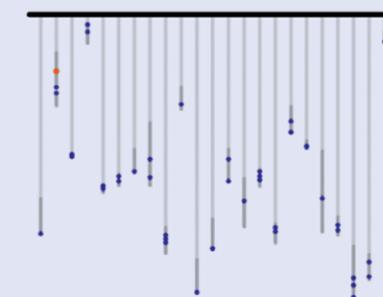
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido



YANA CHIHUANKI

Chihuanki negro



Yana tarma

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Los agricultores la reconocen como variedad ancestral y es frecuentemente utilizada en compromisos y fechas festivas.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.6	0.38	0.35	413	64

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.72 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	16
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

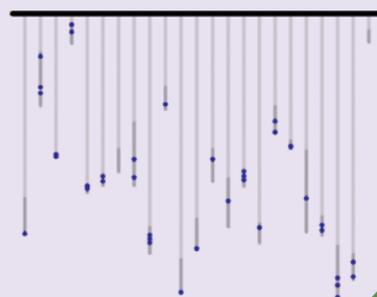
Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido





TARMEÑA

Originaria de Tarma



Murunkis
Muru caramelo

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=3x=36



Los tubérculos de esta variedad son muy apreciados por su textura harinosa y buen sabor. Una variedad muy típica en Junín.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.7	0.36	0.47	548	75

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.52 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 meses
Rango de adaptación	3600 – 3800 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

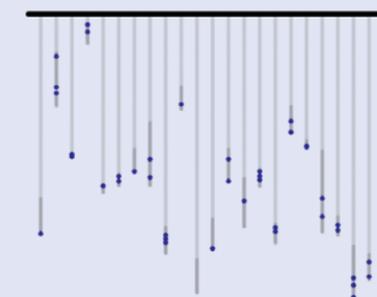
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



PUKA BOTIJUELA

Botijuela roja

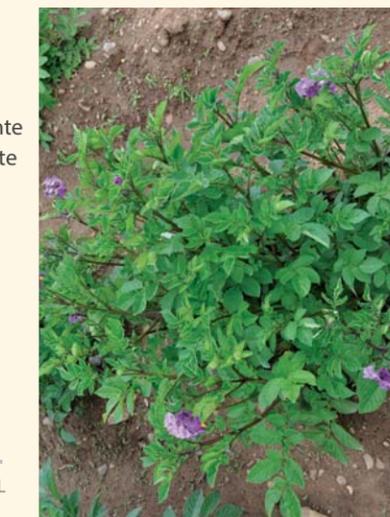


Botijuela rojo

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=3x=36



La forma del tubérculo se asemeja a la "Botijuela", que es una olla de barro, tipo jarrón, que antiguamente se utilizaba para cocinar, esta forma facilita el pelado.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29.4	0.36	0.41	515	74

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentada con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.30 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	6
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	12 meses
Rango de adaptación	3600 – 3900 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

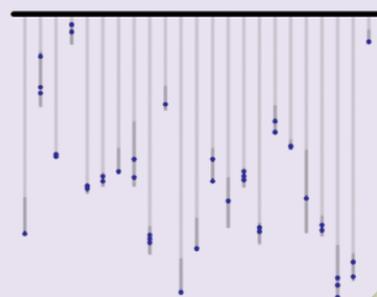
Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio





MURU PIÑA ROSAS

Tubérculo en forma de rosa de dos colores



Puka piña
Canasta
Jeta de huatrila
Piña morada
Piña rosas

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Según los agricultores se trata de una variedad ancestral, porque es cultivada desde tiempo de los abuelos. Es de excelente sabor, aunque la forma de sus tubérculos dificulta el pelado.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
26.1	0.41	0.39	475	63

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.51 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	7
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 9 meses
Rango de adaptación	3600 - 3800 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

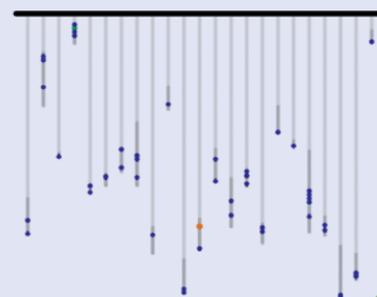
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



AZUL DURAZNILLO

Tubérculo con forma de durazno



Purush
Azulina
Wanki

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



La forma y combinación de colores del tubérculo se asemejan al durazno. Es una variedad ancestral conocida porque su almidón es ligoso.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
20.7	0.31	0.33	296	43

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Redondo
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.800 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	18
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 3800 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío



USOS CULINARIOS

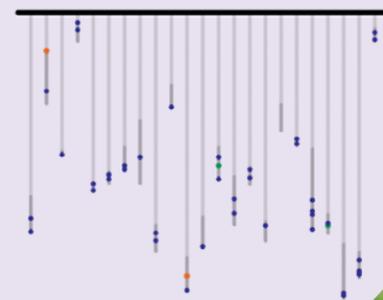
Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Lento





YANA PUCUYA

Pucuya negra



Especie: *Solanum tuberosum* (Grupo Andigenum)
 Abundancia: Intermedia
 Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad muy fuerte por su nivel de resistencia y tolerancia a condiciones adversas. Por el nombre y la forma del tubérculo fácilmente se confunde con la variedad *Puqya*.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29.7	0.32	0.33	410	49

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.43 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	19
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 7 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, sopas y guisos.
 Tiempo de cocción: Intermedio



MURU CULI

Ave "culi" de dos colores



Murush tarmeña

Especie: *Solanum tuberosum* (Grupo Andigenum)
 Abundancia: Común
 Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad aguanosa de tallos fuertes que se adapta bien a condiciones extremas por su tolerancia a heladas.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
19.8	0.28	0.24	325	51

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

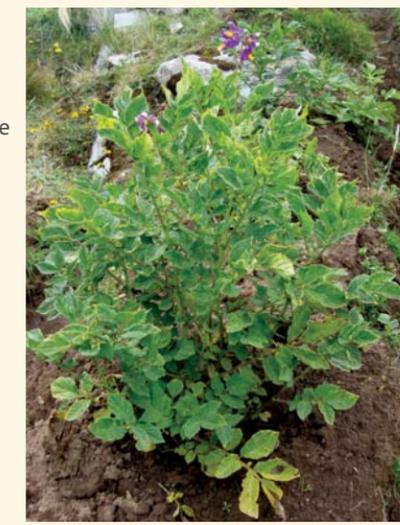
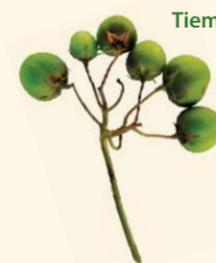
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.48 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	20
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

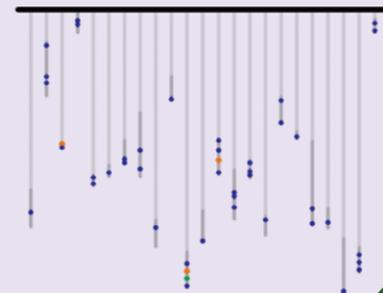
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
 Tiempo de cocción: Intermedio





AMAYA



Papa rosada
Yula huayro

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Esta variedad fue nombrada así como reconocimiento a Jesús Amaya Castillo, asistente del taxónomo Carlos Ochoa, y fue introducida hace unos 30 años. Es muy apreciada por el buen tamaño de sus tubérculos y su rendimiento.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
25.4	0.26	0.30	363	53

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Aborto de botones
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Redondo
Color primario de la piel del tubérculo	Rosado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

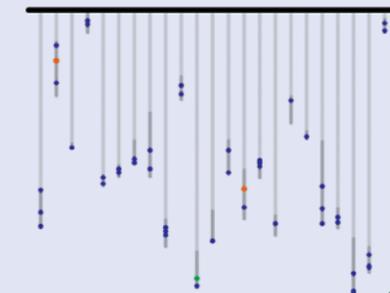
Rendimiento promedio	0.56 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	14
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 – 7 meses
Rango de adaptación	3300 – 3800 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



PILLURSH GUINDO



Lima lima negra

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral, de textura muy harinosa y de uso medicinal. Los tubérculos, al envejecer, desarrollan muchas raíces y la pulpa se endurece.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29.2	0.30	0.33	419	45

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Negruzco intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.71 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	19
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 8 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

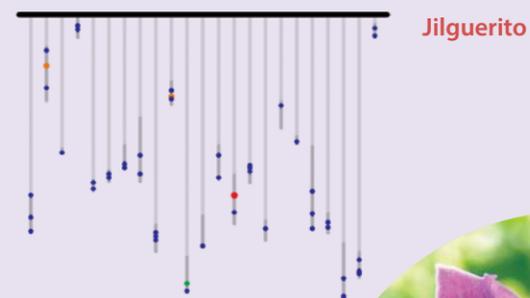
USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio





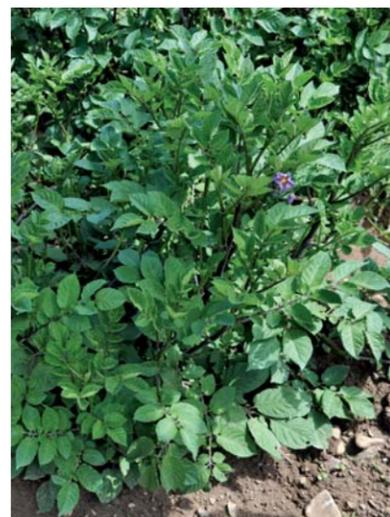
TALMISH



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Según los agricultores, se trata de una variedad ancestral porque se cultiva desde el tiempo de los abuelos. Una ventaja de esta variedad es que los tubérculos tienen la cáscara muy delgada, lo que permite freirla sin pelar. Es utilizada principalmente en días especiales o fechas festivas.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.9	0.30	0.29	427	44

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.75 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	17
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 8 meses
Rango de adaptación	3600 – 4200 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

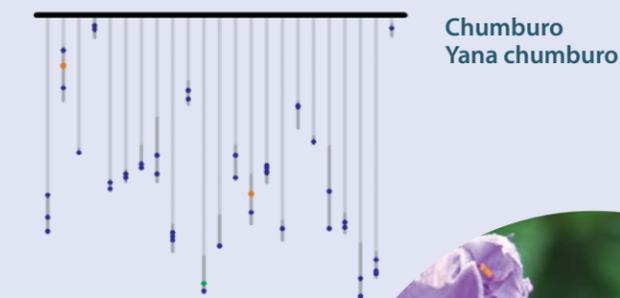
USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



WAYTA CHUKU

Flor para el sombrero



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Reconocida por los agricultores de Junín como una variedad ancestral. Se utiliza en días especiales o fechas festivas.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29.0	0.25	0.23	473	56

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.72 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	14
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 9 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

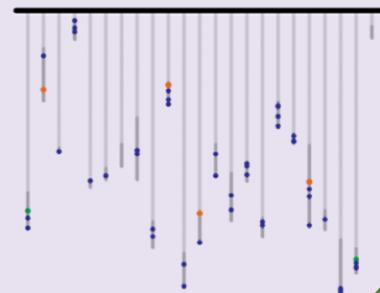
Sancochado, fritura (hojuelas), sopas, guisos, mazamorra.
Tiempo de cocción: Intermedio





QALA CULI

Pellejo del ave "culi"



Milabra
Yuraq mauna
Papa señorita

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad antigua que se cultiva en Junín desde la época de los abuelos, es principalmente consumida en días especiales o fechas festivas.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
26.1	0.32	0.31	371	55

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Blanco-crema intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.35 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	35
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	12 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

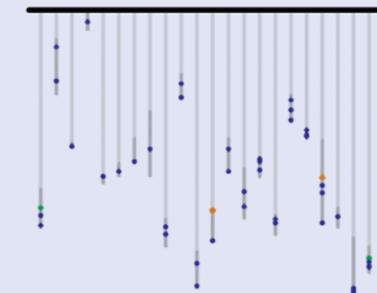
USOS CULINARIOS

Sancochado, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Lento



YURAQ UCAYALI

Río cristalino



Yula culi

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Esta variedad de papa nativa pertenece al grupo *Ucayali*.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
26.7	0.36	0.36	339	50

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

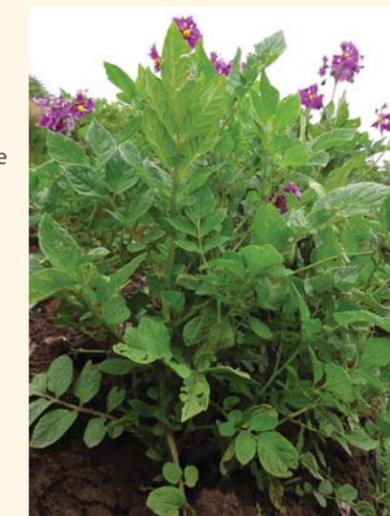
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Amarillo pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.55 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	42
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	7 – 12 meses
Rango de adaptación	3800 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

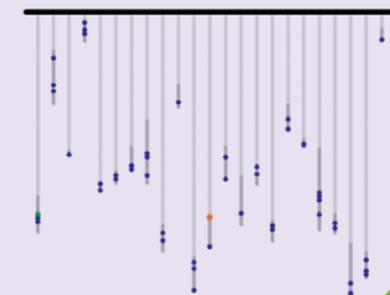
Sancochado, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio





YUTUPA RUNTUN

Huevo de perdiz



Arcoiris
Liulipa
Quemazón luntun
Cucchi richin
Sua Manchachi

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Escasa
Ploidía: $2n=2x=24$



De acuerdo a la creencia de los agricultores, esta variedad es considerada la guardiana del resto de variedades nativas. Por ello se conoce como 'Sua manchachi' en algunas partes, lo que significa 'espanta ladrón'. El follaje es oscuro desde que la planta emerge. Se suele sembrar la variedad en los bordes o esquinas para proteger la chacra.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.8	0.36	0.33	496	55

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.99 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	14
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 3900 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

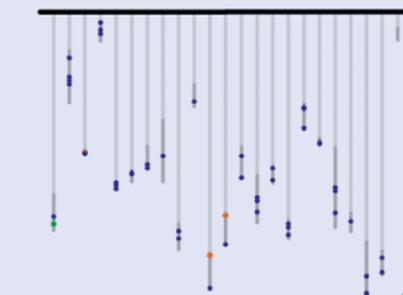
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



YANA PAPA

Papa negra



Viuda
Yana ruyro papa
Maqma

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Según los agricultores, esta variedad es ancestral, "antigua" o "papa de los abuelos" porque se cultiva desde hace mucho tiempo en la zona. Se consume en días especiales o fechas festivas.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29.8	0.35	0.26	384	63

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Lila intermedio
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - ambos
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Redondo
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.41 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	20
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 meses
Rango de adaptación	3400 - 4200 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

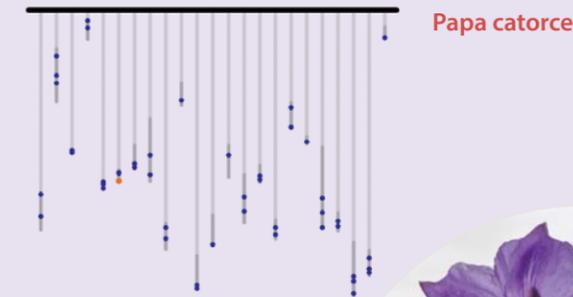
Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido



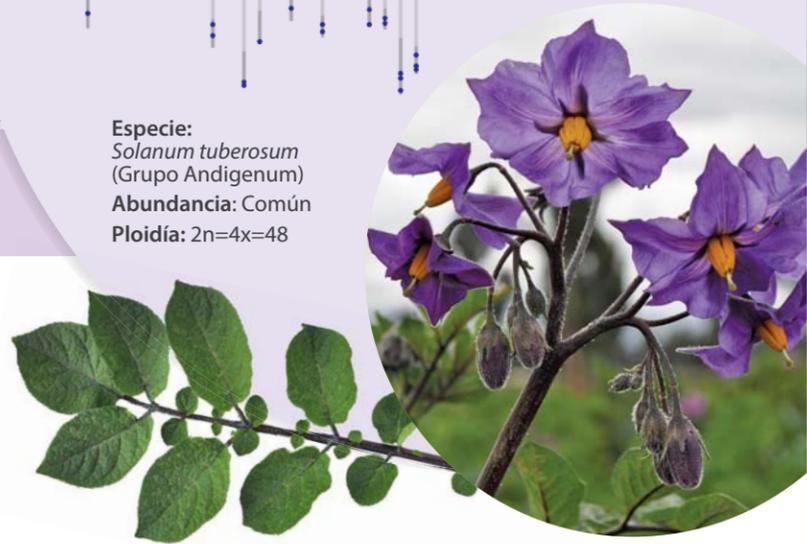


PAPA CACHACO

Parecido al color del uniforme de un soldado



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es reconocida como una variedad ancestral y de autoconsumo. Es utilizada preferentemente como "papa de mesa", porque se sancocha y se come con cáscara y acompaña todas las comidas. Pero también se utiliza en días especiales y para uso medicinal. Los agricultores mencionan que cuando son cultivadas a menor altitud, la pigmentación de la piel del tubérculo cambia.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.7	0.40	0.37	488	77

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Alargado falcado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.33 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	7
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	8 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4200 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

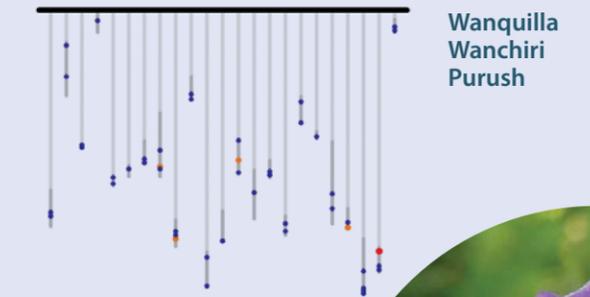
USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura.
Tiempo de cocción: Rápido

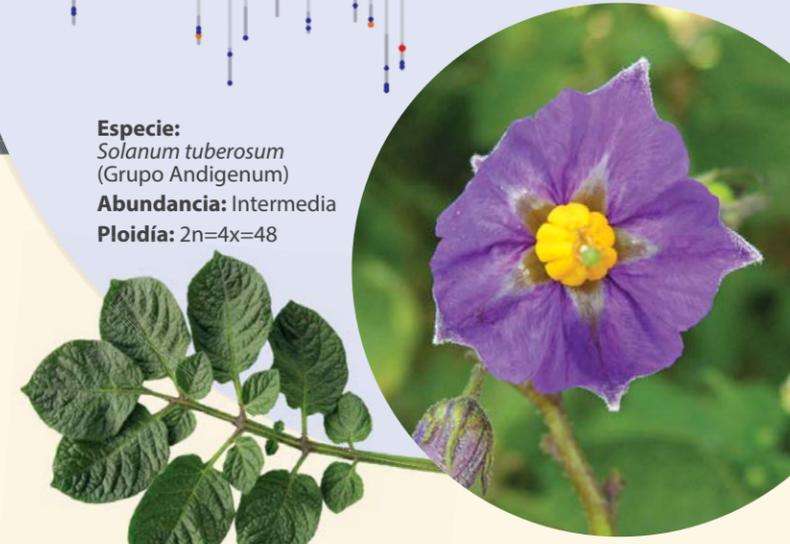


PAPA HIGO

Papa parecida al higo



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Es reconocida como una variedad ancestral porque se cultiva desde hace mucho tiempo. Se utiliza en días especiales o fechas festivas, exclusivamente para consumo familiar. Tiene un sabor muy agradable y cuando se consume mucho tiempo después de la cosecha, es dulce.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
-	-	-	-	-

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

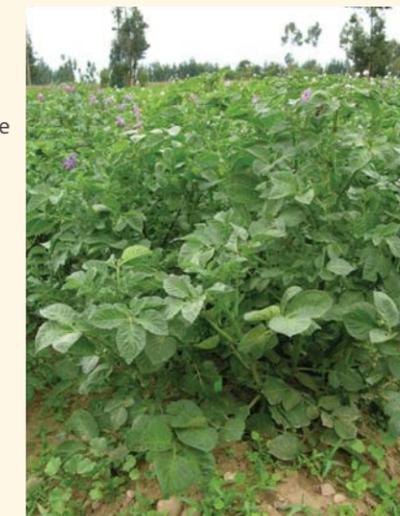
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Amarillo
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.50 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	18
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 6 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

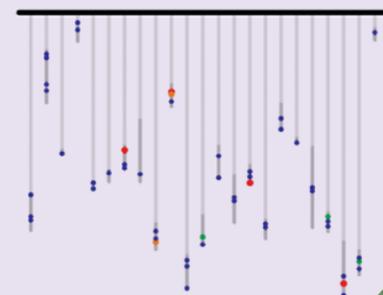
Sancochado, pachamanca, mazamorra.
Tiempo de cocción: Rápido





YANA WANKUY

Wancuy negro



Yana waquilla
Kuchipa ismaynin
Yana wari

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral, se utiliza en días especiales o fechas festivas. En tierras bajas, los tubérculos crecen más grandes y con ojos más pronunciados. Se le considera "papa de mesa" y en algunos platos, como con pescado frito, reemplaza a la yuca. Es comercial, por lo que la producción es destinada a Lima.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.7	0.31	0.46	425	63

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Redondo aplanado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.58 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	14
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 12 meses
Rango de adaptación	2800 - 4200 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, fiambre.
Tiempo de cocción: Rápido



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.7	0.34	0.43	360	58

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Obovado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

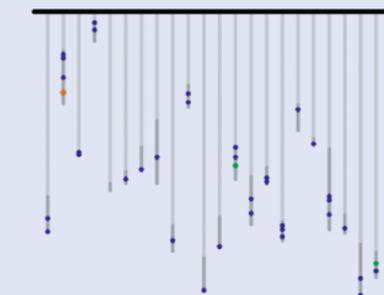
Rendimiento promedio	0.97 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 7 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



KULLUPO

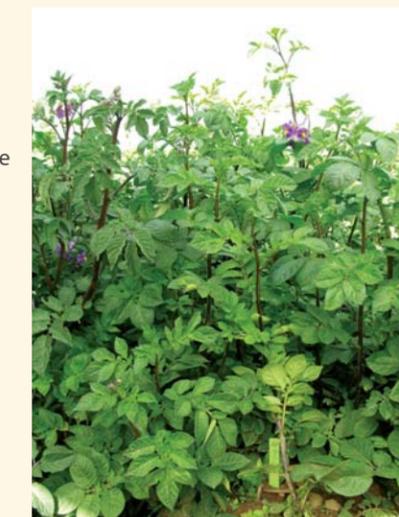


Yana suytu kullupo
Yana runtun
Kullupa

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: 2n=4x=48



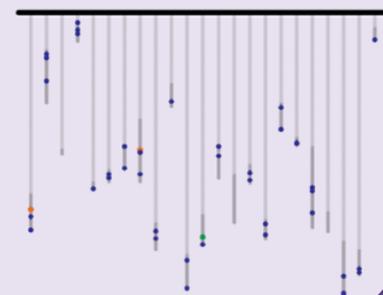
Esta variedad generalmente produce tubérculos pequeños que son vendidos como papa gourmet o para bocaditos y también son usados en la elaboración de chuño.





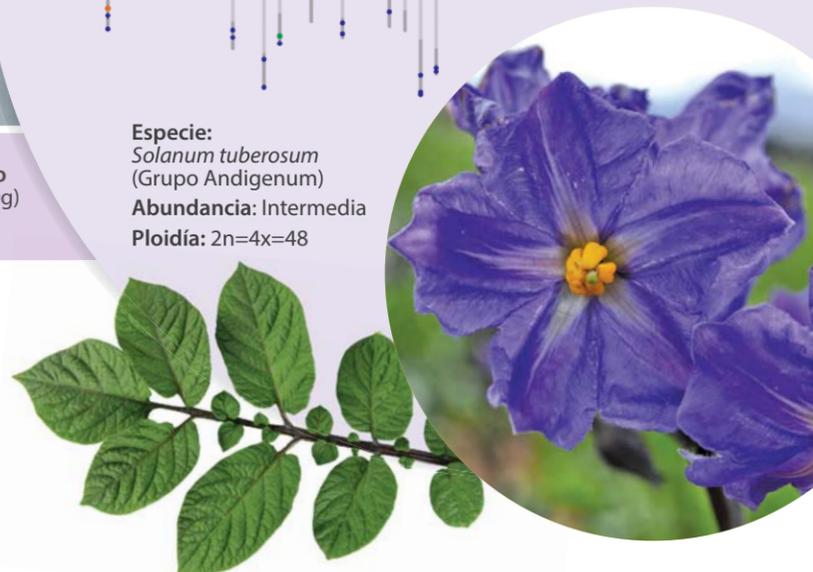
YANA WINKU

Winku negro



Papa pilush
Yana waqras
Wencco morado
Wencco
Cacho de toro

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: $2n=4x=48$



Es utilizada como "papa de mesa", porque una vez sancochada se come con cáscara y acompaña bien todas las comidas. Cuando los tubérculos no tienen enfermedades se sancochan rápido; en cambio, si han tenido daño por helada o rancha, están más duros y demoran en cocinar.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
24.2	0.26	0.26	414	51

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta intermedio
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Alargado falcado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.75 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	15
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 7 meses
Rango de adaptación	3600 - 4200 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío



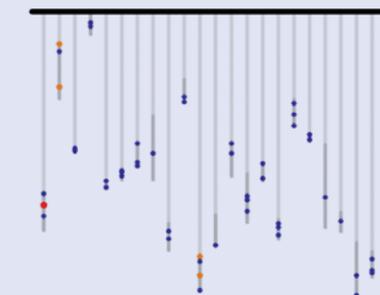
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, fritura.
Tiempo de cocción: Rápido



YURAQ PIÑA

Piña blanca



Yula piña

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Los agricultores indican que es una variedad ancestral. Sus tubérculos son delicados y de textura aguanosa que no se deshace cuando se cocina. Debido a su forma llamativa, se utiliza para decorar la wichipa o mesa de homenaje donde se sirve el almuerzo. Es de bajo rendimiento y como tiene estolones largos, se pueden encontrar tubérculos al costado de la planta madre.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
24.4	0.37	0.32	451	54

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Amarillo pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.49 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	14
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3500 - 4200 msnm
Periodo vegetativo	Tardío



USOS CULINARIOS

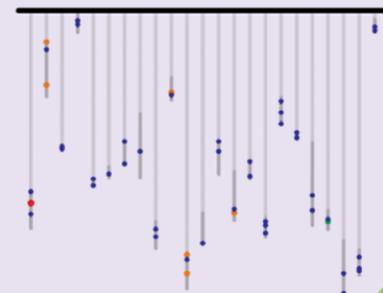
Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Lento





KULLI PIÑA

Piña morada

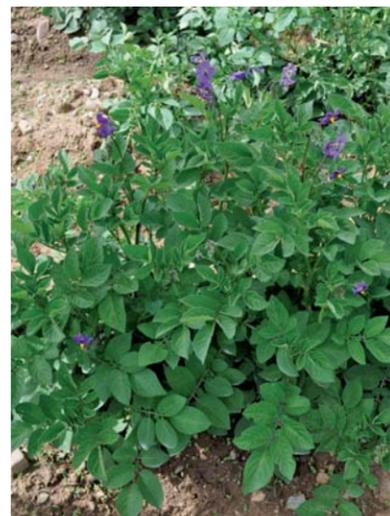


Uqi piña
Piña morada
Murush piña

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Variedad ancestral, utilizada básicamente para consumo local, ferias o concurso de semillas. Por su forma, los tubérculos son difíciles de pelar. Son de textura aguanosa, pero tienen buen sabor cuando están frescos. Forma parte de la familia *Llumchuy Waqachi*.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
23.6	0.33	0.31	378	57

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.54 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	25
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 9 meses
Rango de adaptación	3600 – 4200 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

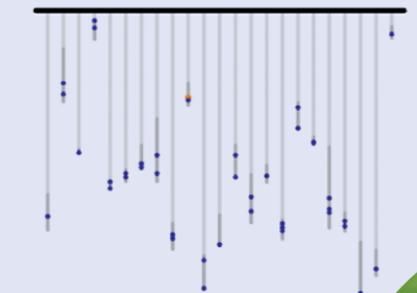
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Lento



AZUL SISA

Flor azul

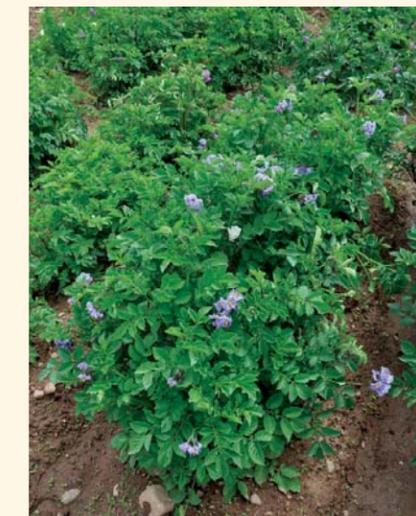


Santo Domingo

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=3x=36



Según los agricultores, se trata de una papa ancestral que se cultiva desde la época de los abuelos y se utiliza en días especiales o fechas festivas. Tiene abundante floración en comparación al resto de variedades. Además, una característica singular es que cuando el tubérculo envejece, va secándose gradualmente desde la base mientras la parte apical se mantiene fresca.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
–	–	–	–	–

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Lila intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo – alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.00 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	15
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 9 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido

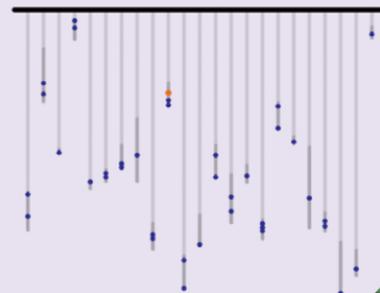




LIULISH PECHO

Parecido al pecho del ave "liuli"

Huayro jergón



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Variedad que generalmente tiene alto contenido de materia seca.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.1	0.34	0.40	424	60

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Celeste intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.55 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	8
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 7 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

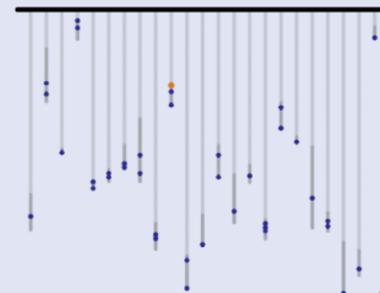
Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido



JAUJINO

Originario de Jauja

Wetqes



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Esta variedad es comúnmente cultivada en *chaqru*. Los agricultores mencionan que a veces los tubérculos no presentan las franjas características de color rojo-morado en la piel.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
24	-	-	-	-

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

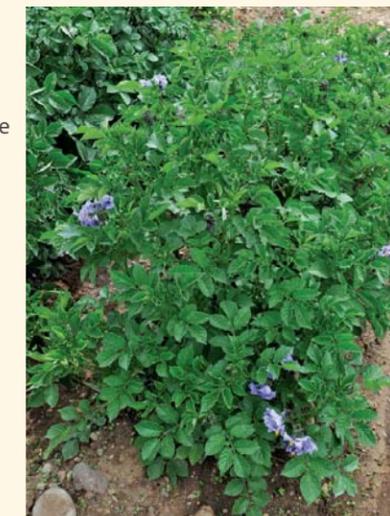
Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Celeste intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.70 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	16
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	8 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

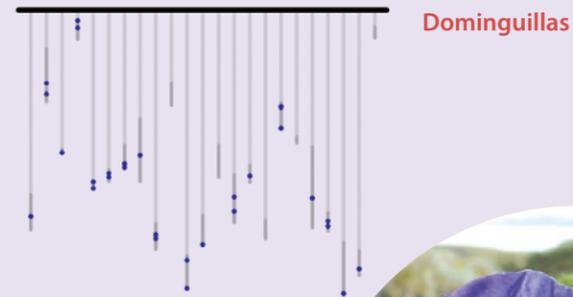
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido





SANTO DOMINGO



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=3x=36$



Según los agricultores, se trata de una papa ancestral que se cultiva en Junín desde la época de los abuelos. Es comercial y se vende en *chaqru*.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.4	0.37	0.51	459	67

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Celeste intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.35 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	8
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 8 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

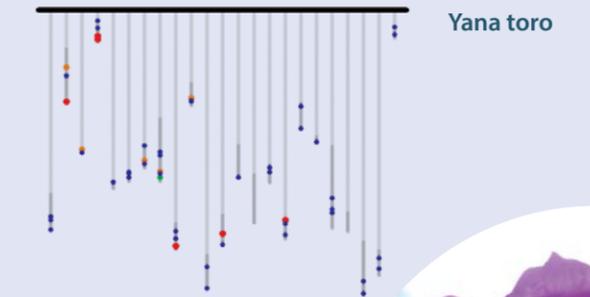
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



YANA SIRI

Siri negro



Especie:
Solanum juzepczukii
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=3x=36$



Es una variedad ancestral, de textura muy harinosa y consistencia gomosa. Es muy tolerante a las heladas, incluso hasta -5°C y se usa en la elaboración de chuño.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
–	–	–	–	–

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Lila intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo aplanado
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	No determinado
Número promedio de tubérculos por planta	No determinado
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	7 meses
Rango de adaptación	3800 – 4500 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

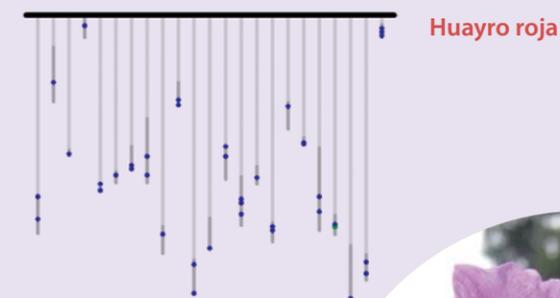
Sancochado, pachamanca, chuño.
Tiempo de cocción: Lento





PUKA HUAYRO

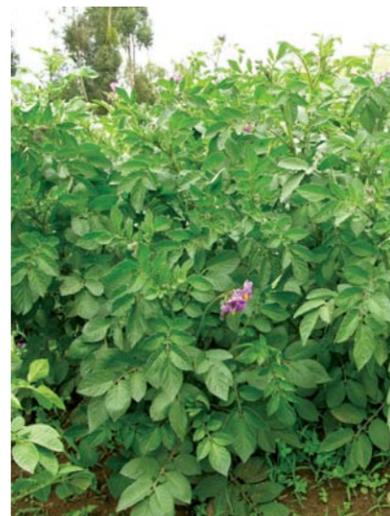
Huayro rojo



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Según los agricultores, se trata de una papa ancestral que se cultiva desde hace mucho tiempo en Junín. Esta variedad pertenece al grupo *Huayro*. Es muy resistente al virus de la papa y se ha observado que no es buena para fritura porque se deshace.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.0	0.45	0.46	303	41

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.50 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	11
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	7 - 12 meses
Rango de adaptación	3300 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

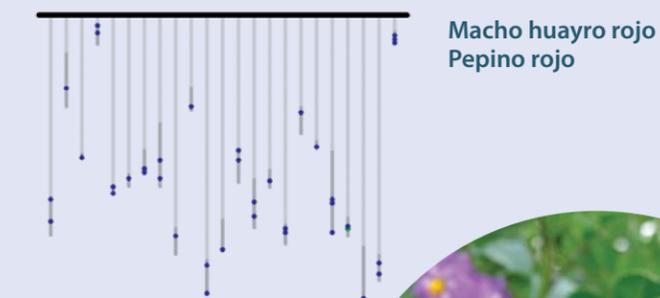
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



PUKA HUAYRO MACHU

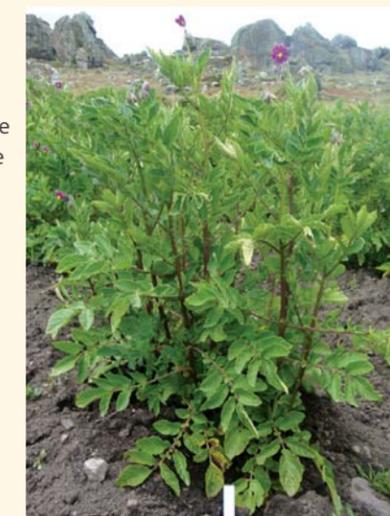
Huayro macho rojo



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=3x=36



Esta variedad pertenece al grupo *Huayro*. Es muy delicada para el transporte y almacenamiento, y es susceptible a la pudrición. Variedad muy comercial, utilizada para el procesamiento de hojuelas fritas. Se sancocha rápidamente y es muy rica.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.0	0.37	0.41	432	51

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Obovado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.75 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3300 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

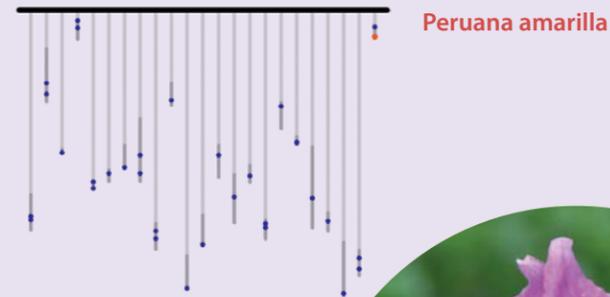
Sancochado, pachamanca, fritura.
Tiempo de cocción: Rápido





PERUANITA

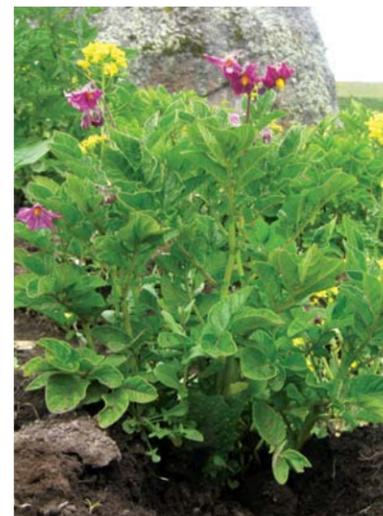
Semejante a la bandera peruana



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Es una variedad comercial de alto contenido de materia seca que es utilizada en diversos platos de la gastronomía peruana. Es de tuberización lenta, la floración no es un indicador de tuberización.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
34.6	0.27	0.57	398	49

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Rojo – morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Amarillo intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.64 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	23
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	8 – 12 meses
Rango de adaptación	3500 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

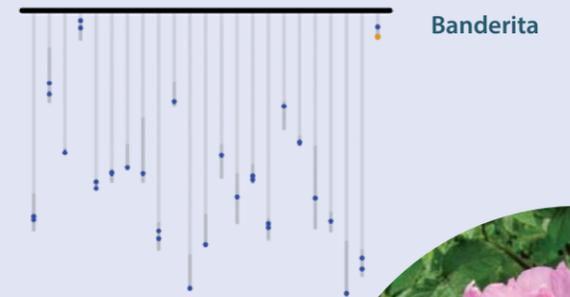
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas, puré y dieta.
Tiempo de cocción: Rápido



JILGUERO

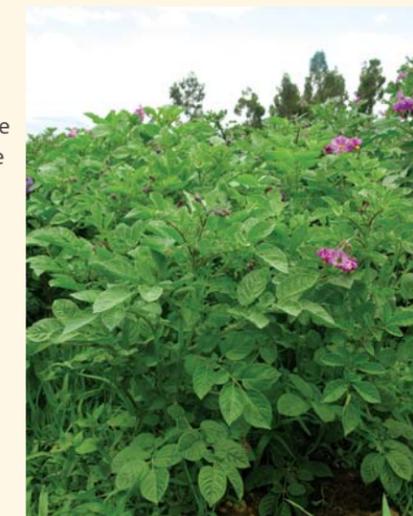
Ave de pecho amarillo “jilguero”



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Es una variedad de tuberización lenta, con alto contenido de materia seca y es usada en diversos platos de la gastronomía peruana.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
34.6	–	–	–	–

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Rojo – morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde
Forma del tubérculo	Redondo
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Anaranjado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.70 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	20
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	8 – 12 meses
Rango de adaptación	3500 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

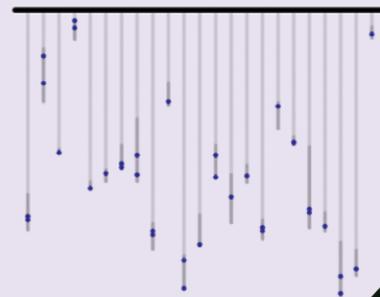
Sancochado, pachamanca, sopas, puré y dieta.
Tiempo de cocción: Rápido





MULU MATA

Follaje de dos colores



Muru mata
Puka awito
Sumaq suncu

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: $2n=3x=36$



Si esta variedad se consume recién cosechada no tiene buen sabor, por ello es acompañada de alguna salsa, como la de "aji" o "japchi"; pero después del almacenamiento la papa se vuelve más dulce.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Lila intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Redondo
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado Intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.50 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	10 – 40
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 7 meses
Rango de adaptación	3600 – 4200 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío



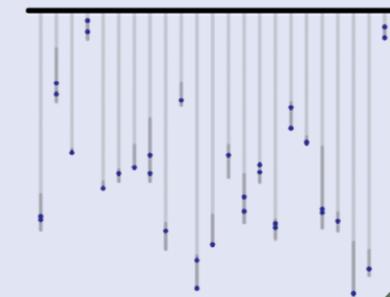
USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, sopas.
Tiempo de cocción: Rápido



MURU ILLAYUCHA

Amuleto de barro de dos colores

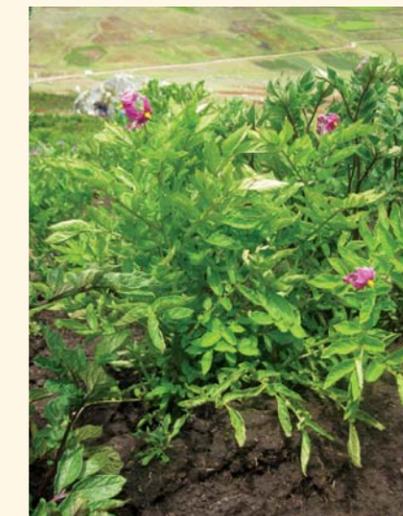


Puka muru
Mata redondo
Mulu wayra kaspi

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Es una variedad ancestral. Generalmente tiene alto contenido de materia seca, harinosa, es utilizada para consumo familiar e intercambio de productos ("trueque"). Se vende en el mercado local.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.7	0.24	0.28	347	57

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Amarillo pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.57 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	22
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 7 meses
Rango de adaptación	3600 – 4200 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío



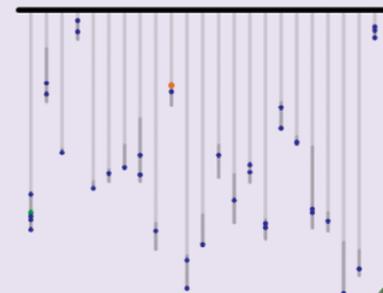
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



PUKA ILLAY UCHA

Similar al mate, de color rojo

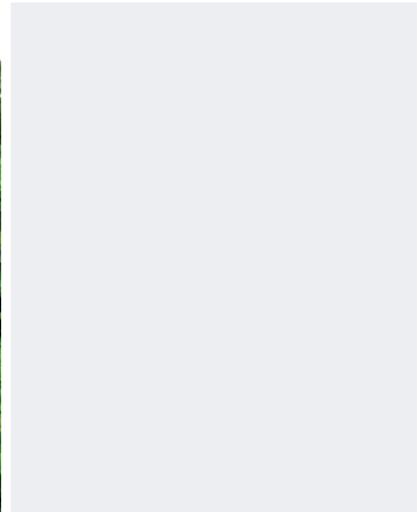


Puka illayucha
Matiwillpa

Especie:
No determinada
Abundancia: Común
Ploidía: No determinada



Variedad de follaje alto con muchas flores y bayas. En suelos descansados tiene alto rendimiento. Según los agricultores, se trata de una papa ancestral porque se cultiva desde la época de los abuelos, actualmente se comercializa en los mercados.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
24	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	No determinado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.00 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	No determinado
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 6 meses
Rango de adaptación	3500 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

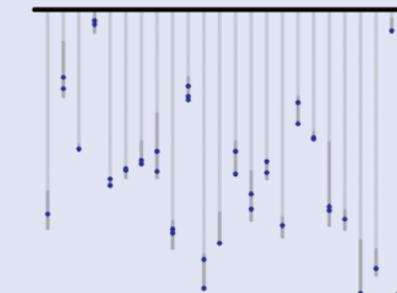
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido



LUKUMA

Similar al fruto de la lúcuma



Tukup luntun
Chirish luntus
Papa seda

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=2x=24



Variedad en extinción, los agricultores están dejando de sembrarla por su bajo rendimiento.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

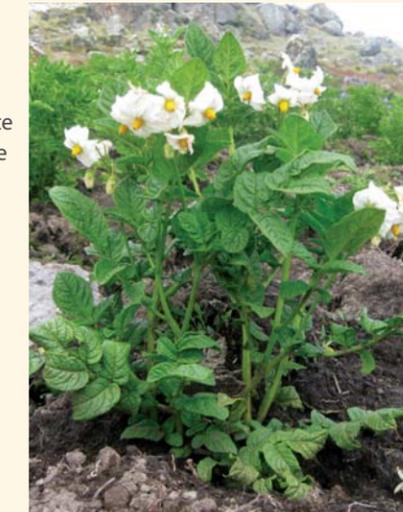
Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Blanco intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rosado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Amarillo claro
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.40 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	10
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	8 – 12 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y puré.
Tiempo de cocción: Lento

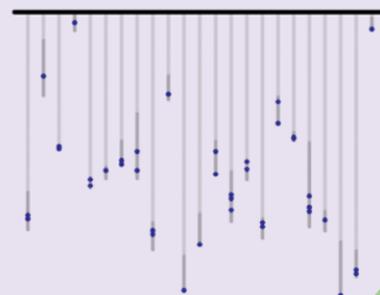




CAMOTILLO

Parecido al camote

Camotillo zapallo



Especie: *Solanum tuberosum*
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Esta variedad pertenece al grupo *Camotillo* y es de alta comercialización. Sus tubérculos tienen alto contenido de materia seca, son harinosos y de sabor dulce, por ello muchas veces es consumida con cáscara.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.7	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargada
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rosado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.50 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	20
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3500 - 4200 msnm
Periodo vegetativo	Semitardeo

USOS CULINARIOS

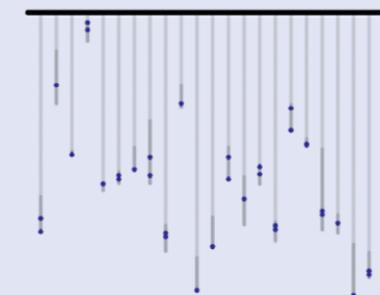
Sancochado, pachamanca, sopas, guisos, puré, mazamorra.
Tiempo de cocción: Intermedio



YANA HUAYRO

Huayro negro

Morado huayro



Especie: *Solanum tuberosum*
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=3x=36



Es una variedad comercial, susceptible a las heladas. Bajo almacenamiento se vuelve más dulce.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.2	0.44	0.46	456	72

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

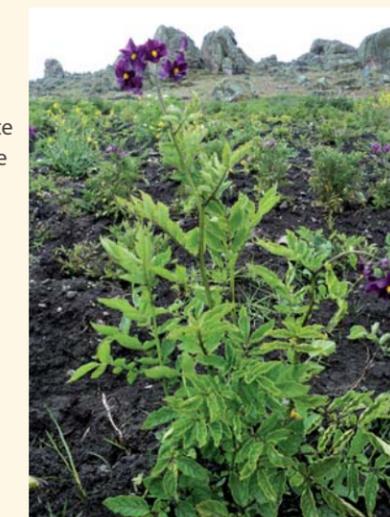
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Amarillo
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.16 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	7
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	No determinado

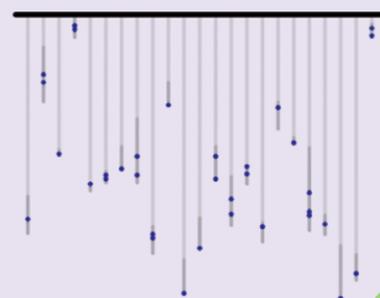
USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, sopas, fiambre, como pan de mesa.
Tiempo de cocción: Intermedio





TUMBAY NARANJA

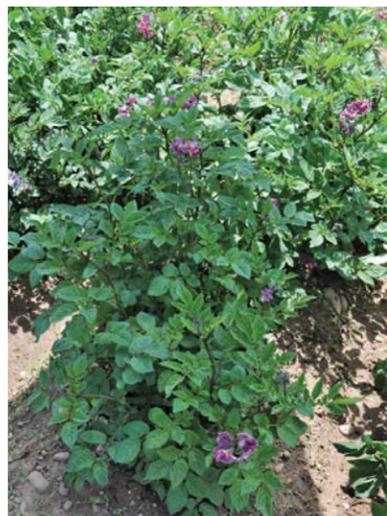


Manua
Amarilla tornillo
Papa zapallo

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Escasa
Ploidía: $2n=2x=24$



Es una variedad típica y comercial del centro del Perú y preferida para preparar causa. También tiene mucho potencial para el procesamiento de hojuelas fritas y/o puré de papa.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Rojo – morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Anaranjado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Amarillo claro
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.50 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	20
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Susceptible
Tiempo de almacenamiento	5 – 8 meses
Rango de adaptación	No determinado
Periodo vegetativo	No determinado



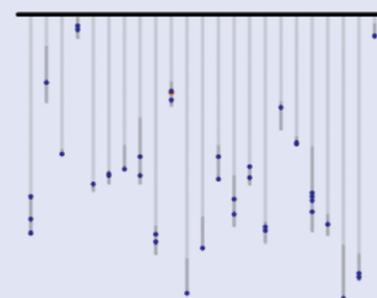
USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, con queso.
Tiempo de cocción: Intermedio



LIWLISH RUNTU

Huevo del ave “liwlish”



Akak pecho
Chaulina negra
Akakllupa pechun
Azul camotillo
Ukush papa
Kullshpa luntun

Especie:
No determinada
Abundancia: Intermedia
Ploidía: No determinada



Es una variedad de textura harinosa, tiene un corto periodo de brotamiento y es de consumo y comercialización local. Según los agricultores, se trata de una variedad ancestral porque es cultivada desde el tiempo de los abuelos.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Obovado
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.00 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	20
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	3 – 6 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Precoz



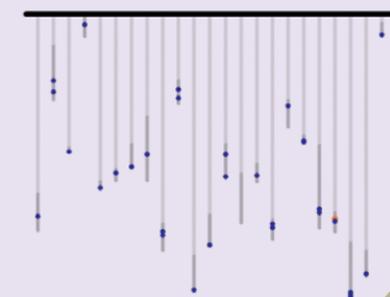
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, puré.
Tiempo de cocción: Lento



YANA WACRASH

Cuerno negro



Nieves
Yana shucre
Yana pepino
Yana callhuay
Winku morado
Yana winku

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Es una variedad que generalmente tiene alto contenido de materia seca; es consumida a diario como "pan de mesa", pero también se usa para el procesamiento de hojuelas fritas. Si los tubérculos no tienen enfermedad o no han sido afectados por la helada se cocinan rápidamente.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
32.0	0.48	0.37	560	70

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Rojo-morado pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Alargado concertinado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.52 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	9
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	7 - 10 meses
Rango de adaptación	3600 - 4200 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

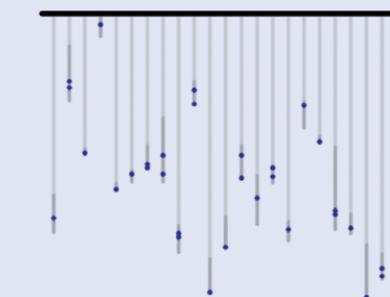
USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido



PUKA KURNISH

Cuerno rojo



Puka shucre
Puka wacrash
Wecco rojo
Puka walash
Puka wacran

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Escasa
Ploidía: 2n=2x=24



Es reconocida como variedad ancestral y no es comercial. Cuentan los abuelos que por las noches esta variedad se convertía en serpiente que asustaba a las otras variedades. Por ello, es una variedad que se siembra y se almacena por separado. Es una de las variedades de la región que tiene mayor contenido de materia seca.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
34.8	0.36	0.36	459	65

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

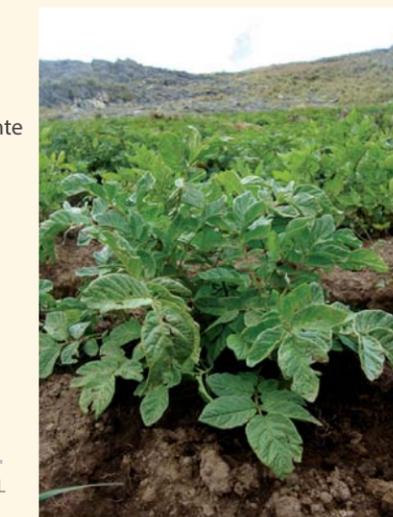
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Rojo - morado intenso
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con abundante verde
Forma del tubérculo	Alargado falcado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.47 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Susceptible
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

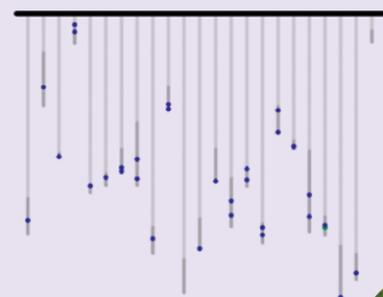
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Lento





AMARILLA DEL CENTRO



Pilpish amarillo
Luntu
Yema de huevo
Amarilla crespa

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=2x=24$



Es una variedad representativa de los Andes centrales, de pulpa amarilla intensa y de alto contenido de materia seca. Es utilizada en la dieta de personas enfermas y tiene alto valor comercial local y nacional. Los agricultores mencionan que "cuando envejece es riquísima".



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
32.2	0.34	0.52	396	61

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Blanco intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Amarillo intenso
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.44 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	17
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	8 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 3900 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

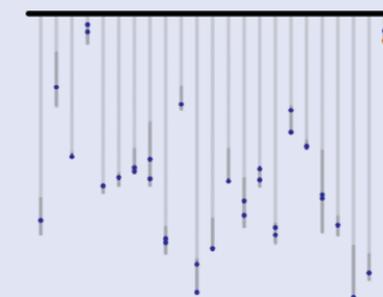
USOS CULINARIOS

Sancochado, puré, tocosh.
Tiempo de cocción: Rápido



QILLU HUAYRO

Huayro amarillo

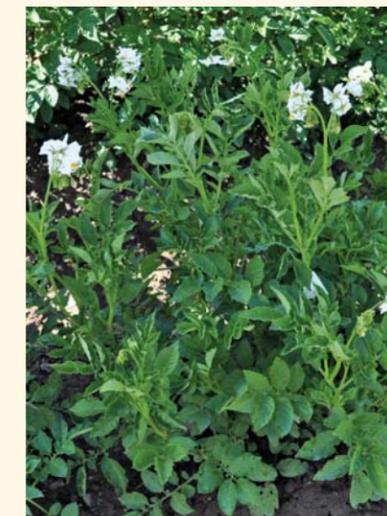


Urqu luntush
Chila amarillo
Suytu amarilla

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=2x=24$



Varietal que pertenece al grupo de las *Huayro*, reconocida como ancestral, generalmente tiene alto contenido de materia seca, de textura harinosa y altamente comercial.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
33.3	0.33	0.37	490	59

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Blanco intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Oblongo alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Anaranjado pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Amarillo pálido
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.60 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	11
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Susceptible
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

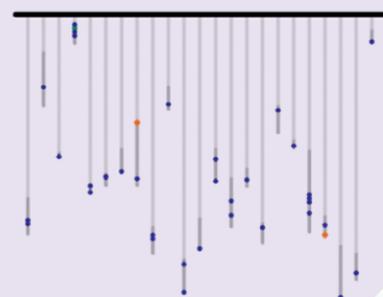
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y puré.
Tiempo de cocción: Rápido





ACERO ROJO

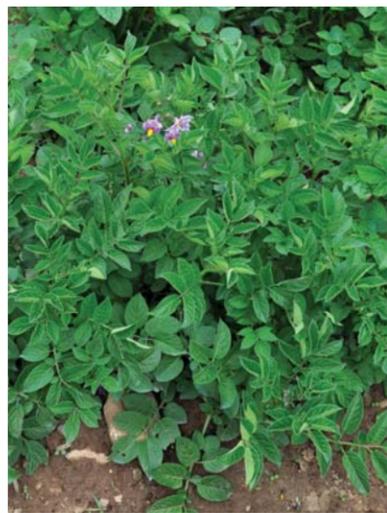


Puka wali catorce
Pepino rojo
Pepino rosado
Puka Iliklla
Camotillo rojo

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=2x=24$



Esta variedad pertenece al grupo *Camotillo*, generalmente tiene alto contenido de materia seca, se utiliza para el autoconsumo y para venta en el mercado local.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
35.7	0.57	0.43	471	93

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Blanco intermedio
Color secundario de la flor	Lila
Distribución del color secundario de la flor	Pocas manchas o puntos
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

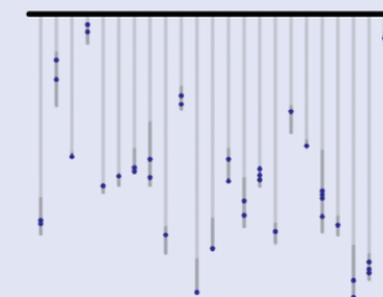
Rendimiento promedio	0.42 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	3
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3300 - 3800 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca.
Tiempo de cocción: Lento



ACERO SUYTU

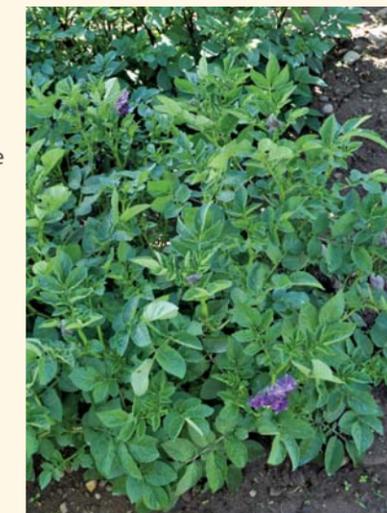


Jerga pantalón
Papa trucha
Pashon
Aqu suytu
Huamantanga morada
Muru huamantanga

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=3x=36$



Varietal del grupo *Suytu*. Los agricultores mencionan que es una variedad "engreída", porque necesita buenos suelos y un manejo adecuado para un alto rendimiento. Tiene excelente sabor y es comercial.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
32.1	0.57	0.46	530	63

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.32 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	8
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3500 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

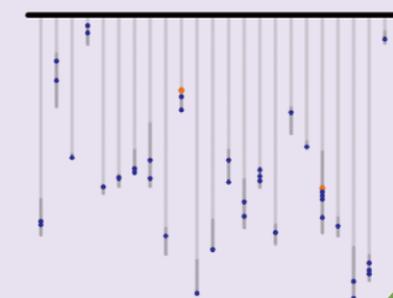
Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido





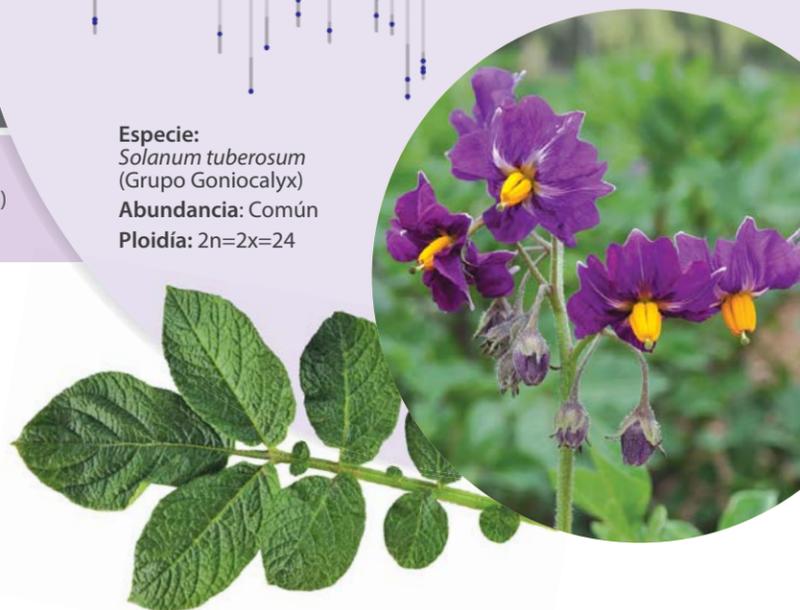
MURU WAQRA

Cuerno de dos colores



Muru wencu
Pepino morado
Muru corneta
Huamantanga grosela

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Es una variedad antigua de alto contenido de materia seca, generalmente es sembrada en *chaqru*.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
33.6	0.44	0.39	474	77

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Amarillo
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

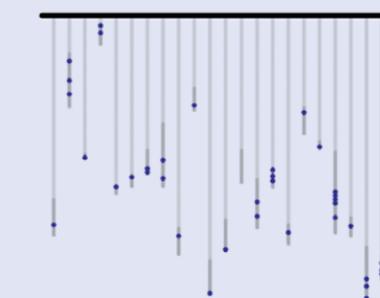
Rendimiento promedio	0.83 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	24
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 12 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitarvío

USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, sopas, fiambre.
Tiempo de cocción: Intermedio



PASHON



Antañawi
Yula yupchu
Legítimo pepino
Yula pepino
Yuraq aqu suytu

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=3x=36



Es una variedad comercial con buena acogida en el mercado y apreciada por los consumidores urbanos por su cocción rápida.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

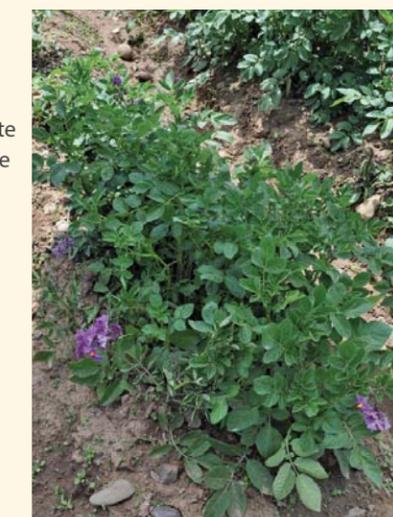
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.70 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 8 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, fiambre.
Tiempo de cocción: Rápido

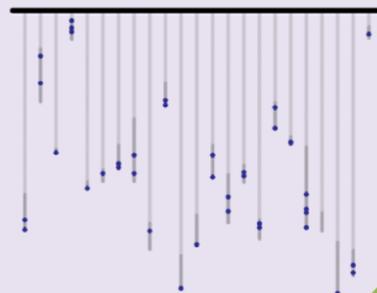




KUCHIPA ISMAY

Excremento de chancho

Yana huayro
Llamapa sinqa
Yana wankuy



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral consumida diariamente (pan de mesa) y actualmente comercial. Según los agricultores, cuando esta variedad es sembrada a altitudes más bajas tiene buena producción, los tubérculos son más grandes y los ojos más pronunciados.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
32.1	0.42	0.38	456	64

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.41 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	2800 - 4200 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

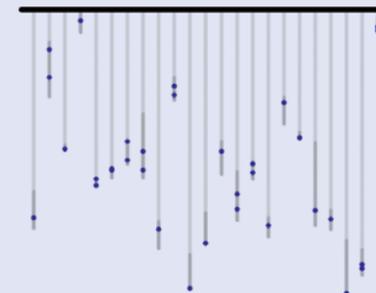
Sancochado, fritura, pachamanca, sopas, guisos, mazamorra.
Tiempo de cocción: Intermedio



YURAQ PAPA ÑATA

Papa blanca aplanada

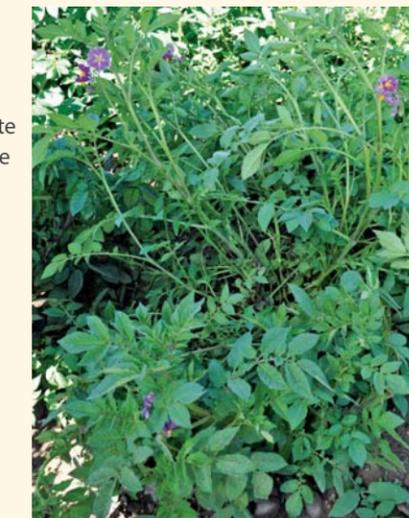
Chilca blanco
Paqaritika



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Variedad del grupo Ñata, de buen uso culinario pues en la fritura no absorbe mucho aceite debido a su alto contenido de materia seca.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.1	0.40	0.44	509	58

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado Intermedio
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Amarillo pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.36 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	8
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

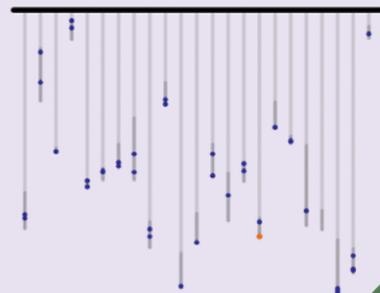
Sancochado, fritura, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio





TUKUP ÑAWI

Ojo de búho o lechuza



Tukupñawi

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Variedad ancestral, denominada *Tukup ñawi*, ya que los tubérculos asemejan ojos pintados que los agricultores los relacionan con los ojos del búho. Es una variedad común en Junín y se caracteriza por tener una textura harinosa.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.4	0.52	0.42	485	63

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Aborto de botones
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	No determinado
Número promedio de tubérculos por planta	No determinado
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 9 meses
Rango de adaptación	3800 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

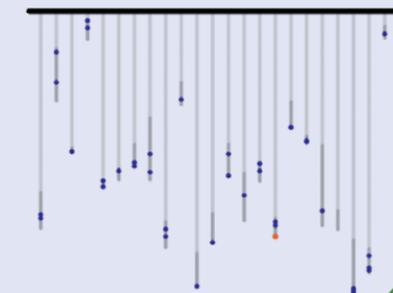
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



PUKA TARMA

Tarma rojo

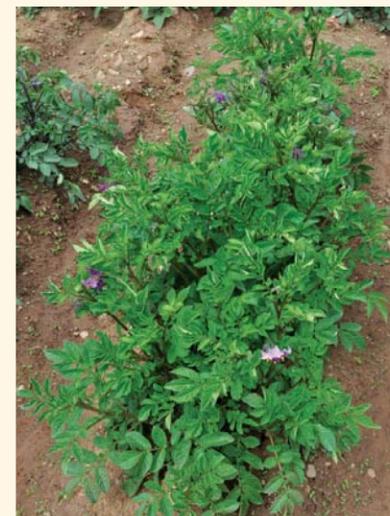


Chilca ojo morado
Puka luntus
Puka tarmaña
Mirasol

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=3x=36



Es una variedad de buen rendimiento, muy difundida en Junín, de textura harinosa y con buena aceptación en el mercado por su excelente sabor.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
25.7	0.48	0.51	493	67

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.62 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 9 meses
Rango de adaptación	3500 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio

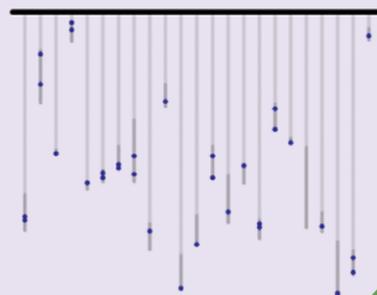




WALAS

Muchacho o joven

Apallanshaco



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=3x=36



Esta variedad se desarrolla mejor en suelos negros.
Es una variedad tardía y poco comercial.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.1	0.35	0.39	455	59

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderada
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.51 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 9 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

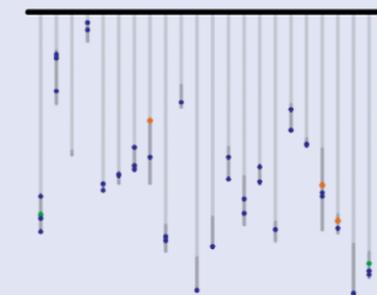
Sancochado, fritura, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



YANA ILLAY

Negro plateado

Ucha Azulina



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad reconocida como ancestral y de pulpa de color. Se cree que previene el cáncer y por eso su jugo es bebido en ayunas.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.9	0.35	0.28	379	43

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - ambos
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.00 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	20
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	8 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

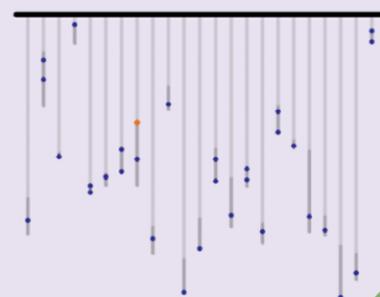
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, mazamorra, chicha.
Tiempo de cocción: Intermedio



CHILCA AZUL ÑAWI

Chilca ojo azul



Miship ñawi
Ojo de gato
Pasña papa
Pupun azul
Michipa sinqa
Matirinri
Chilca ojo morado

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Escasa
Ploidía: 2n=2x=24



Variedad que pertenece al grupo *Pasña*. Los ojos de los tubérculos "parecen pintados". Cuenta la leyenda que estas papas salen a bailar *huaylarsh* y por ser tan bonitas se las roban y por esta razón aparecen en chacras vecinas. Es una variedad escasa en Junín, generalmente de alto contenido de materia seca, de textura harinosa y de bajo rendimiento agronómico.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.6	0.53	0.48	490	76

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde
Forma del tubérculo	Comprimido tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.31 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	16
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	8 meses
Rango de adaptación	3500 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

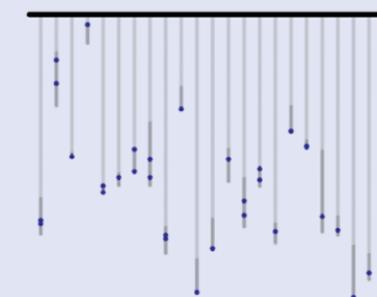
USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



PUKA OCA

Oca roja



Larga rojo ojón
Oca rosada
Ichipa rojo

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral que se cultiva desde la época de los abuelos, de tubérculos aguachentos. Se usa sancochada porque la forma de la papa complica el pelado para otros usos. No es comercial.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.8	0.32	0.25	448	56

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Lila intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo – alargado concertinado
Color primario de la piel del tubérculo	Rosado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.58 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	18
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3500 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

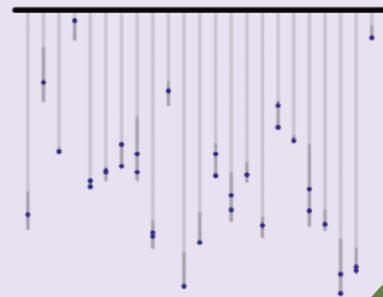
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas.
Tiempo de cocción: Rápido





CHINGOS



Especie:
No determinada
Abundancia: Intermedia
Ploidía: No determinada



Es una variedad muy antigua que se cultiva desde la época de los abuelos. Crece bien en tierra suave y descansada. Es una variedad que no debe ser expuesta al sol, ya que tiende fácilmente a verdearse. Actualmente hay interés en hacerla comercial por el pigmento en forma de aro que tiene en la pulpa.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.0	0.36	0.40	365	51

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Blanco – crema intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.25 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	10
Reacción a rancha	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	8 – 12 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

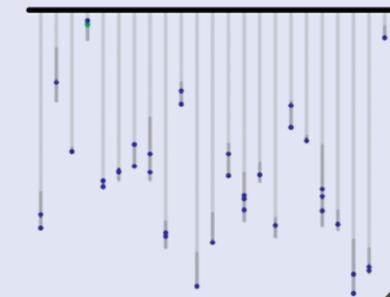


USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, segundos.
Tiempo de cocción: Intermedio

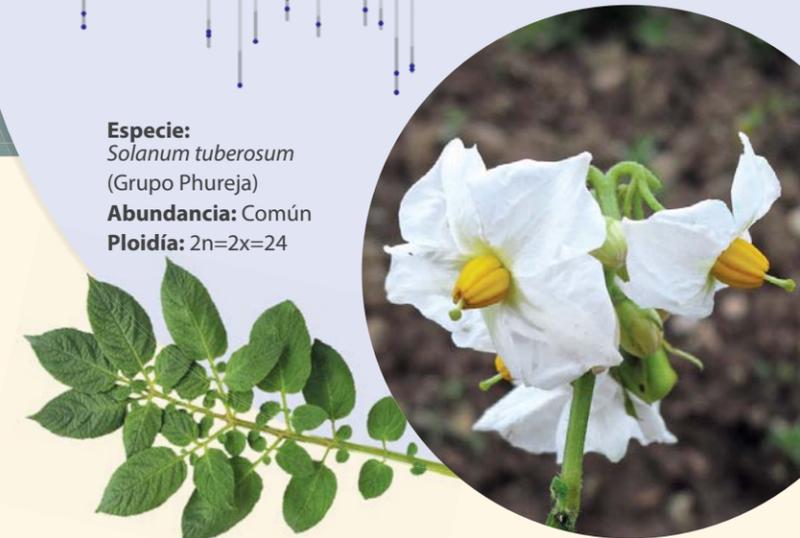


AMARILLA TUMBAY



Tumbay
La huanqueña
Tumbay ojo rosado

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Phureja)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Los tubérculos son muy apreciados por su color amarillo intenso. Se usan en la preparación de múltiples recetas, principalmente en puré y sopas para enfermos, debido a que son de fácil digestión. Esta variedad es precoz, por ello se le conoce como “papa que salva del hambre”, pues es la primera papa de la cosecha en ser consumida. Es muy comercial y generalmente tiene alto contenido de materia seca.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.2	0.41	0.37	521	75

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Blanco intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Anaranjado pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Amarillo intenso
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rosado

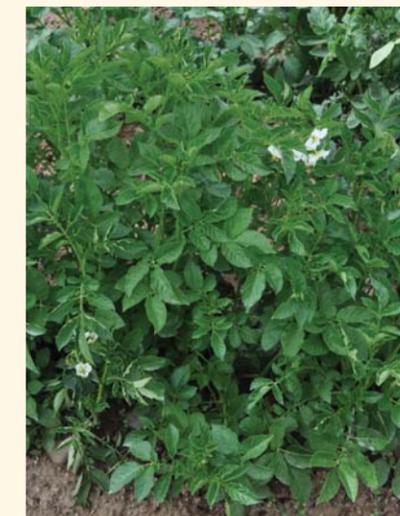
CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.33 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancha	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 8 meses
Rango de adaptación	3300 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Precoz



USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, sopas, caldos y puré.
Tiempo de cocción: Rápido

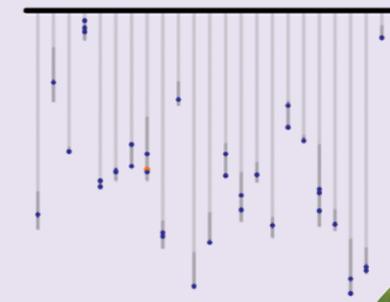




RUNTUS

Huevo

Amarillo huayro
Amarillo tornillo



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Esta variedad pertenece al grupo *Huayro*. Los tubérculos son muy apreciados en la preparación de diversas recetas, en especial en dietas para mujeres después del parto y como puré para bebés. Es una variedad que generalmente tiene alto contenido de materia seca y de gran demanda en los mercados regionales.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.1	0.44	0.39	491	78

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Anaranjado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.33 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	10
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 12 meses
Rango de adaptación	3500 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

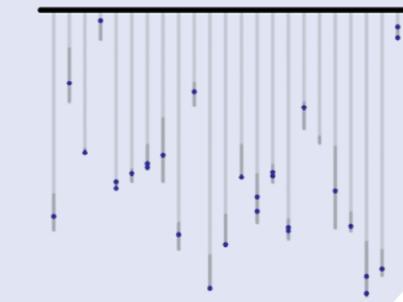
Sancochado, pachamanca, sopas, caldos, guisos y puré.
Tiempo de cocción: Rápido



PUKA RUNTUS

Huevo rojo

Tucupa luntun
China camotillo
Camotillo bola



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Varietal ancestral sembrada desde tiempo de los abuelos. Cuentan los agricultores que es una variedad que se utiliza en sancochado, pero también en la preparación de guisos y sopas, por su facilidad para pelar y su sabor agradable. Generalmente tiene alto contenido de materia seca y es utilizada en trueques por otros alimentos.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
33.2	0.32	0.37	445	64

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Rojo – morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Anaranjado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.55 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	11
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 – 8 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

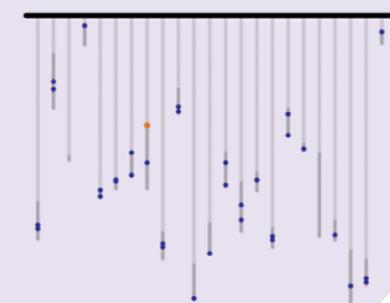
Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Lento





WALI WAYTA

Falda floreada



Matiquillpa
Capulí
Azul ñawi

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=2x=24

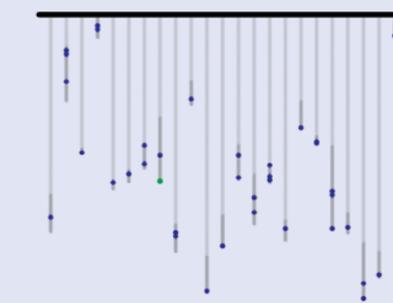


Reconocida como variedad ancestral, cultivada desde el tiempo de los abuelos. Generalmente tiene alto contenido de materia seca, es muy valorada y actualmente es cultivada para exposición en ferias.



MAYMI CANASTA

Dónde está mi canasta



Ucayali bola
Puka ñata

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral, sembrada desde el tiempo de los abuelos. Produce bastantes tubérculos por lo que es muy valorada por los agricultores.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
34.5	0.41	0.62	614	86

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Erecto
Color primario de la flor	Rojo – rosado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Bandas en el haz
Grado de floración	Aborto de botones
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rosado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.34 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	5
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 7 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
–	–	–	–	–

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Rojo – morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	No determinado
Número promedio de tubérculos por planta	No determinado
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 – 8 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, guisos.
Tiempo de cocción: Rápido

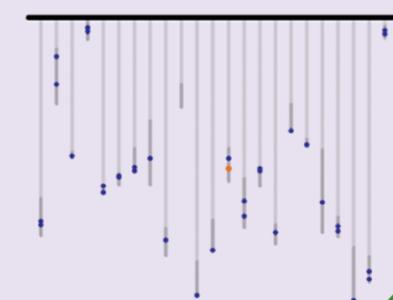




YURAQ ALLAHUACHUCO

Faja de mujer de color blanco

Allar pepino
Akakllupa kunka
Allahuachuco



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Los agricultores la reconocen como variedad ancestral, cultivada desde el tiempo de los abuelos. Es muy apreciada para usarse sancochada y por su alto contenido de materia seca. Se comporta bien en almacenamiento y es la variedad que se consume al final, por ser tardía.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.0	0.49	0.41	447	66

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Rojo – morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.56 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	14
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Susceptible
Tiempo de almacenamiento	5 meses
Rango de adaptación	3500 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

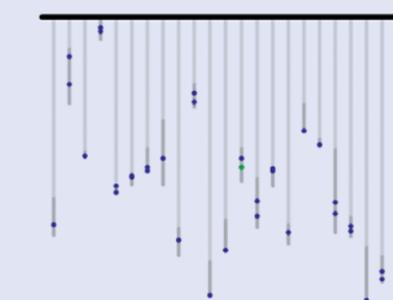
Sancochado, fritura, pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido



PEPINO PERUANO

Pepino, color semejante a la bandera peruana

Allahuachuco
Yana pilpish
Papa peruana
Muro calzón
Peruano suytu
Sumay chuncho
Achaspa sullum



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Esta variedad tiene muchos nombres en diferentes comunidades de Junín, pero es más conocida como “pepino peruano”. Es una variedad muy antigua, cultivada desde la época de los abuelos. En la zona de Parihuanca es apreciada para trueque, principalmente con maíz. Esta variedad generalmente es sembrada con labranza mínima, conocida como *Tikpa*.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29.4	0.45	0.43	485	65

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

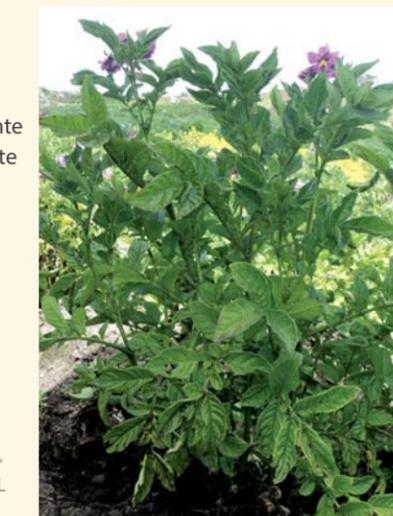
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Rojo – morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.00 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	20
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 9 meses
Rango de adaptación	3900 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio

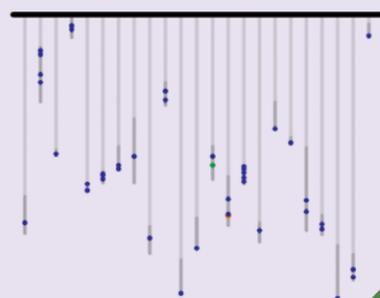




ANCASPA SILLUN

Uña de gavián

Chileno pantalón
Muru calzón



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: $2n=2x=24$



Los tubérculos de esta variedad generalmente tienen alto contenido de materia seca y son harinosos. Son apreciados para trueques por otros productos. Actualmente hay interés en difundirla en el mercado regional por su pulpa de color.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.1	0.39	0.40	482	65

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Rojo – morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Obovado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.43 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 8 meses
Rango de adaptación	3500 – 4200 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

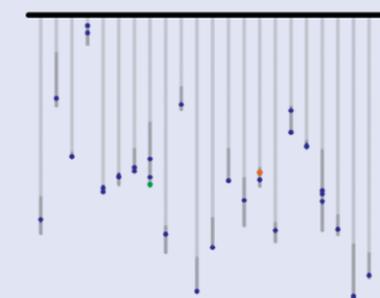
Sancochado, fritura, pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido



ISHCU PURU

Recipiente de calabaza para la cal

Limeña
Purush
Alahuaycha



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=2x=24$



La forma del tubérculo de esta variedad se parece a un recipiente de cal usado para incrementar el efecto de la masticación de las hojas de coca.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.9	0.48	0.42	558	75

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

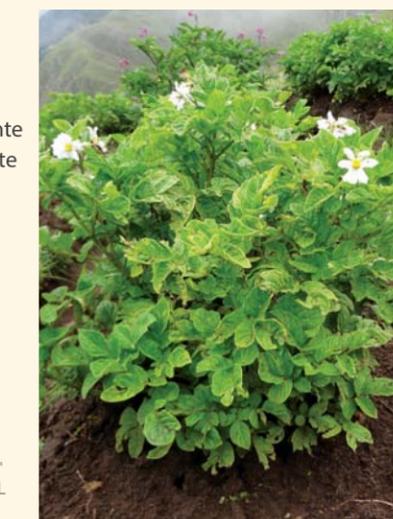
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Lila pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Obovado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.66 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	21
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 12 meses
Rango de adaptación	3500 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Precoz

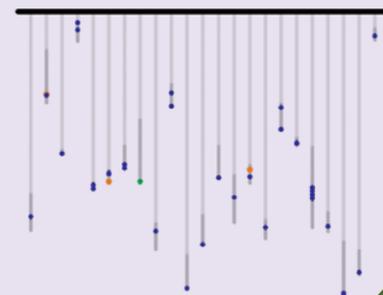
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas, caldos, puré, mazamorra y como pan de mesa.
Tiempo de cocción: Rápido





CHAULINA



Limeña
Ischu puru
Yula

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=2x=24$



Los tubérculos de esta variedad tienen una forma parecida a la *tuqra*, una bola formada con la mezcla de cal y/o ceniza vegetal, utilizada para incrementar el efecto de la masticación de las hojas de coca.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.2	0.64	0.42	494	93

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Lila pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Obovado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.99 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	19
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 9 meses
Rango de adaptación	3500 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Precoz

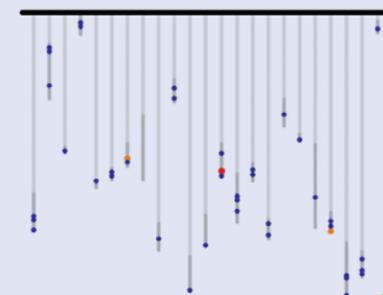
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas, guisos, mazamorra.
Tiempo de cocción: Rápido



KUCHI AQCHA

Pelo o cerda de chancho



Allar chata
Arcoiris
Leona
Wamampa uman

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Es una variedad ancestral muy apreciada en la preparación de recetas y en el procesamiento de hojuelas fritas. Es reconocida por sus propiedades medicinales: se utiliza en emplasto para desinflamar golpes e hinchazones. También es usada para bajar la fiebre, para lo cual las rodajas de papa se colocan en el pecho y en la frente, sujetas con un pañuelo.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
24.8	0.30	0.29	330	55

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - ambos
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.26 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	27
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 12 meses
Rango de adaptación	4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Pachamanca, fritura, mazamorra.
Tiempo de cocción: Lento

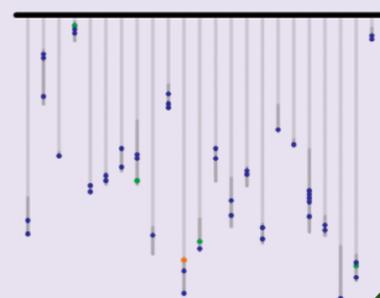




MISHIPA QALLUN

Lengua de gato

Miship qallun



Especie: *Solanum tuberosum*
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral porque se cultiva desde hace mucho tiempo. Se siembra en *chaqru*, en tierra negra y en las faldas del nevado Huaytapallana. Según los agricultores, estos tubérculos conservan su buen sabor en el almacenamiento.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.5	0.34	0.40	416	41

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - ambos
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Obovado
Color primario de la piel del tubérculo	Rosado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.37 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	7
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	3 - 4 meses
Rango de adaptación	3800 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

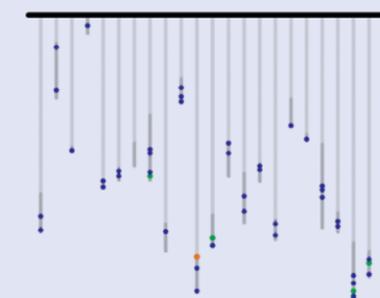
Sancochado, pachamanca, papa de mesa.
Tiempo de cocción: Intermedio



SUYTU PERUANA

Alargado, color de la bandera peruana

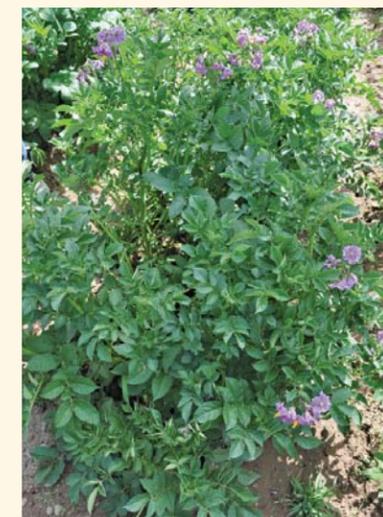
Qamya sumaychunchu



Especie: *Solanum tuberosum*
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral muy susceptible a la granizada. Se le considera "pan de mesa" pues se consume todos los días. Es fácil de pelar porque tiene ojos superficiales, y es muy usada en guisos y sopas. Sus flores son usadas como adorno en la fiesta de Santiago.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
22.8	0.25	0.28	287	55

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - ambos
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Amarillo pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rosado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.33 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Susceptible
Tiempo de almacenamiento	5 meses
Rango de adaptación	3900-4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

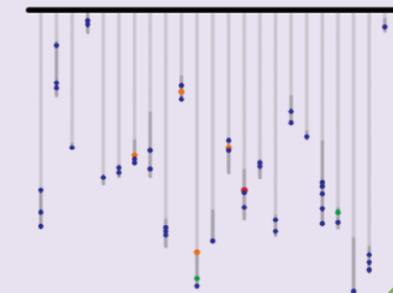
Sancochado, pachamanca, sopas, chicharrón colorado, papa de mesa.
Tiempo de cocción: Rápido





QULLQI PIRWA

Almacén de dinero



Peruana blanca
Lima lima
Rosas

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Según los agricultores, es una variedad ancestral porque es cultivada desde hace mucho tiempo. Tiene buen rendimiento y se consume diariamente como "pan de mesa". En Racracalla, la utilizan para preparar una sopa parecida al puchero que lleva, además de los ingredientes tradicionales, carne molida y col de altura. También es usada para dar gusto a la sopa de morón.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
21.5	0.31	0.37	413	58

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.62 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	19
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	7 - 8 meses
Rango de adaptación	3800 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

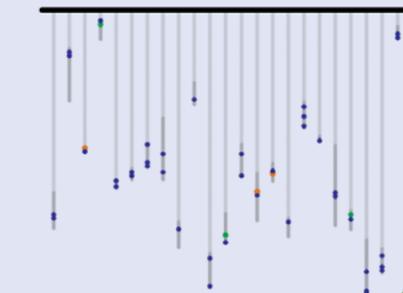
USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, sopas, guisos, papa de mesa.
Tiempo de cocción: Intermedio



YULA WACRASH

Cuerno blanco



Yuraq winku
Winku blanco
Yula allqupa chupan
Wacrash blanco
harinosa

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral que se usa como ofrenda en el ritual que se hace a los dioses o a la tierra pidiendo permiso para cultivar. Los agricultores mencionan que tiene cáscara delgada, como tela de araña, lo que facilita su pelado pues la cáscara se desprende sola. Esta variedad es consumida diariamente. Su textura no es tan harinosa, sino más bien dura.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.3	0.31	0.19	390	60

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - ambos
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde
Forma del tubérculo	Alargado falcado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.54 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	18
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3800 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

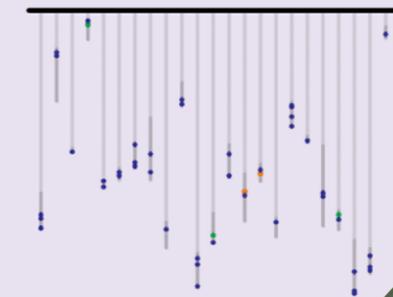
Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio





YULA WINKU

Corneta blanca



Yuraq pillursh
Yula shucre
Winqu blanco
Yuraq kurnish

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una papa que se consume diariamente acompañando las comidas, por ello se llama "papa de mesa". Es reconocida como variedad ancestral, de buena producción y es común en Junín. Se utiliza como ofrenda para pago al apu, pidiéndole permiso para cultivar.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde
Forma del tubérculo	Alargado falcado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.60 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	25
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

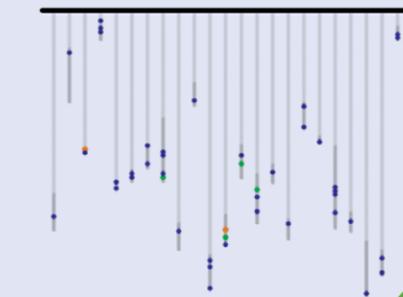
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio



YANA CHIWACU

Ave "zorzal" de color negro



Yana pepino suytu
Puli negro
Yana suytu

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=3x=36



Es una variedad ancestral que se siembra en *chaqru*. En el mercado es buscada como "papa chaqru" y utilizada para trueque con otros productos agrícolas. Los agricultores mencionan que cuando los tubérculos envejecen son más dulces.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
16.7	0.27	0.27	297	42

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Eliptico
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.22 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	39
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	12
Rango de adaptación	3600 - 4100 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

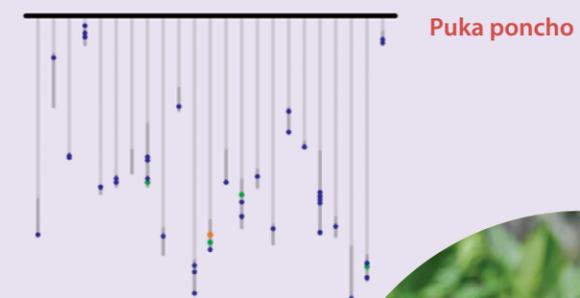
Sancochado, pachamanca, papa de mesa, fiambre.
Tiempo de cocción: Rápido





YULA KALLWA

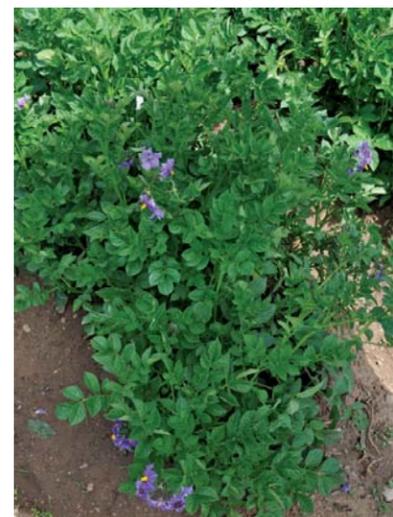
Herramienta para telar de correa, de color blanco



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: 2n=4x=48



Esta variedad se siembra en *chaqru* y generalmente sólo produce tubérculos medianos. Es fácil de pelar porque tiene ojos superficiales, y es usada principalmente en sopas y guisos porque su textura es aguachenta.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
22.5	0.25	0.37	335	45

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

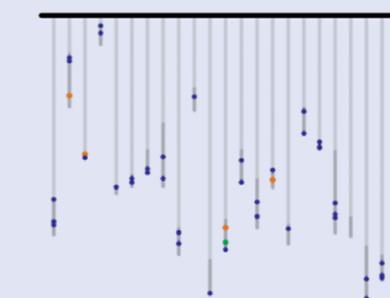
Rendimiento promedio	0.64 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	14
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4100 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



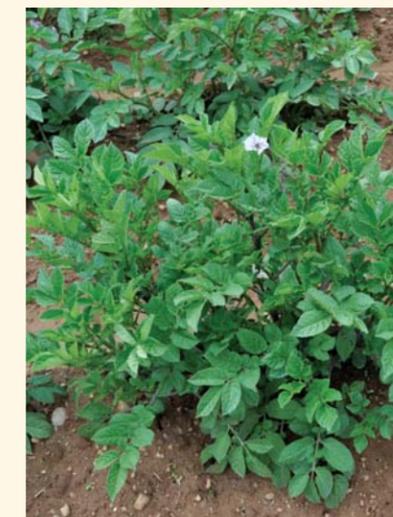
QALA HUAYRO



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: 2n=4x=48



Varietal que pertenece a grupo *Huayro* y es poco común.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.4	0.26	0.28	430	62

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Lila intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.03 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	22
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 6 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, caldos y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio

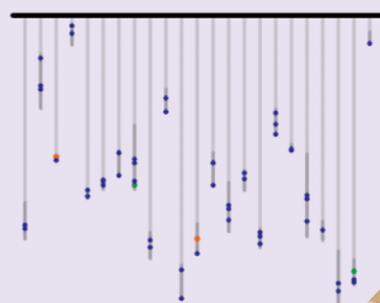




WAKAPA QALLUN

Lengua de vaca

Pepino rosado
Lengua de toro



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral que produce muy bien en Comas y es muy utilizada en la preparación de sopas y guisos porque tiene ojos superficiales y es fácil de pelar.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
16.9	0.28	0.31	308	39

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

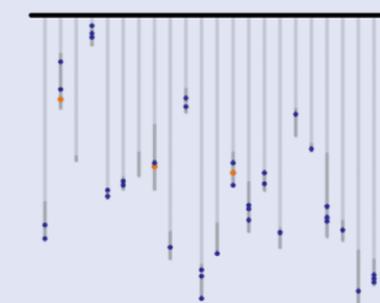
Rendimiento promedio	1.09 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	17
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3700 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, papa de mesa, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido



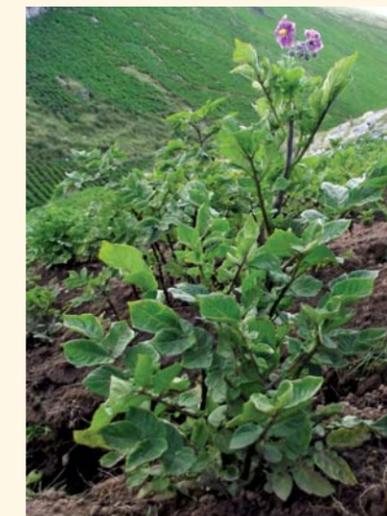
LEONA



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Esta variedad tiene alto contenido de compuestos fenólicos (antioxidantes) en la cáscara y en la pulpa. Debido a ello, algunos consideran que es anticancerígena y toman el jugo que se libera al aplastar el tubérculo.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Redondo
Color primario de la piel del tubérculo	Negruzco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.30 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	35
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 12 meses
Rango de adaptación	3600- 3900 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

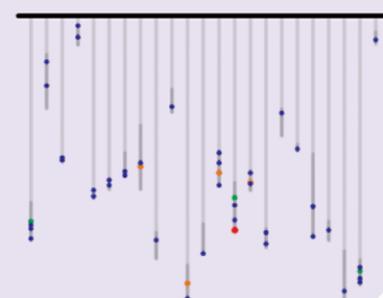
Sancochado, pachamanca, mazamorra.
Tiempo de cocción: Rápido





ALLAWACHUCO

Ave que para en la orilla del río

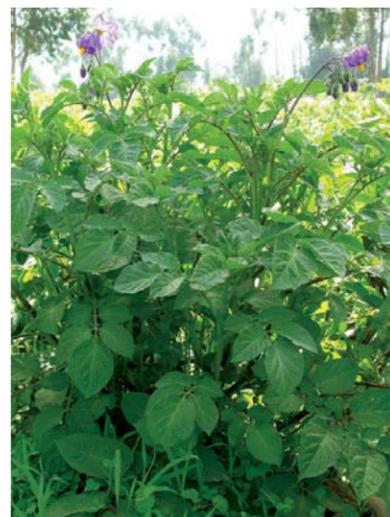


Yacu pishu
Yana allahuachuco

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: $2n=4x=48$



Variedad también conocida como *Yaco pishu* porque el color del tubérculo, blanco con negro, es parecido al color del cuerpo de un ave que suele posarse en la orilla del río. Es reconocida como variedad ancestral porque se cultiva desde la época de los abuelos, tiene buena producción y se caracteriza porque los tubérculos son generalmente de tamaño mediano.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
22.9	0.27	0.36	220	39

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Blanco-crema
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

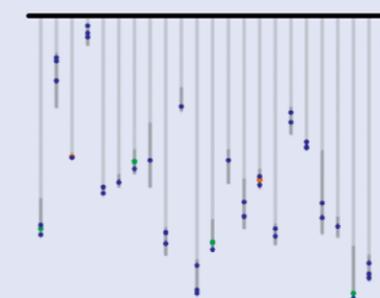
Rendimiento promedio	0.43 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	10
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 7 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, sopas, papa de mesa.
Tiempo de cocción: Intermedio



AHUISH CULY



Piña macho
Piña rosado lento
Uqi piña
Qala piña

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: $2n=4x=48$



Variedad con buen rendimiento, tiene gran demanda en los mercados de Lima, Arequipa e Iquitos. Cuentan los agricultores que sus brotes emergen rápido pero que el tubérculo no se arruga tan rápido, lo cual le permite mantenerse en buen estado hasta el final del almacenamiento. También son utilizadas como "papa regalo" cuando llegan visitas.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.7	0.37	0.29	422	60

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

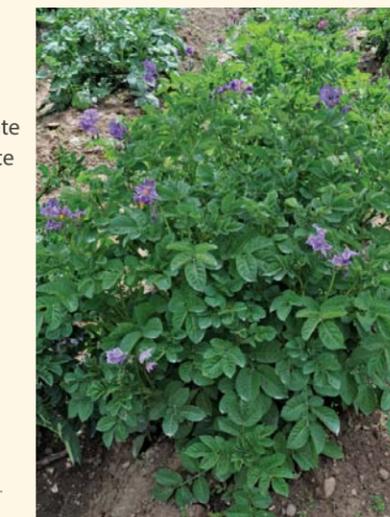
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

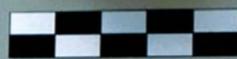
CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.95 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	17
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 10 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio

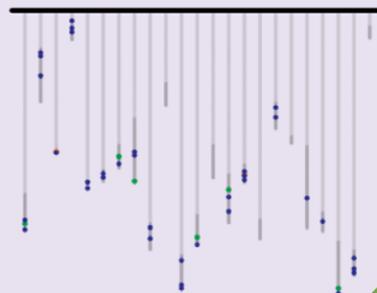




DURAZNILLO

Parecido al durazno

Papa durazno



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral que tiene mucha demanda en el mercado, es harinosa, de muy buen sabor, de cáscara delgada y fácil de pelar, que al sancocharse revienta como una flor. Produce muy bien en campo, se siembra y se vende en *chaqru*. Algunos productores siempre la tienen en su *chaqru*, porque les gusta mucho su rico sabor.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
24.8	0.25	0.24	432	55

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.68 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	17
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 8 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

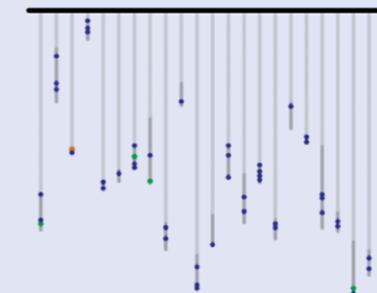
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos, con queso.
Tiempo de cocción: Intermedio



AYAR SUYTU

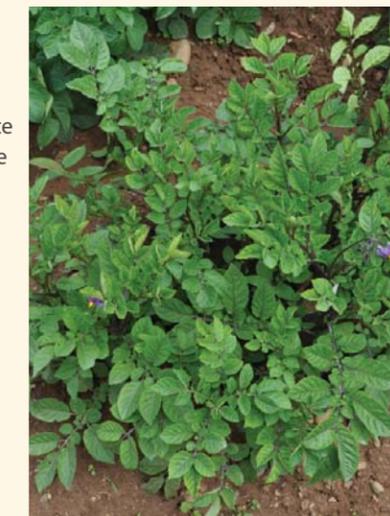
Alargado ayar



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Los agricultores la reconocen como una variedad ancestral, el nombre fue dado por los abuelos y pertenece al grupo *Suytu*. La siembran en *chaqru*, se cocina y se sirve en mezcla con otras papas. Es de textura harinosa y cuando envejece es una papa muy dulce.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
25.2	0.28	0.31	411	45

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Amarillo claro
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.67 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4200 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido

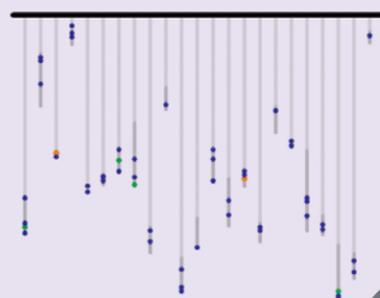




PUKA VIUDA

Viuda roja

Papa chata de dos colores
Chata guinda



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Es una variedad comercial conocida como "pan de mesa" porque es consumida a diario, se sirve en el desayuno, con infusiones o acompañando la sopa.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.7	0.24	0.26	456	57

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.60 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 7 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

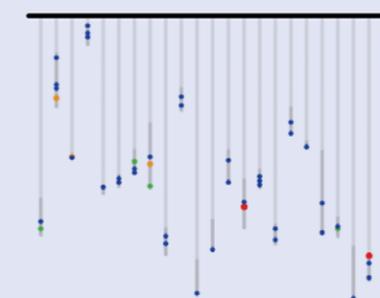
Sancochado, pachamanca, papa de mesa.
Tiempo de cocción: Rápido



PUKA ILLAUCHA

Amuleto de barro rojo

Puka purush
Papa Perú



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Esta variedad es muy apreciada por los agricultores por su alto rendimiento y por su resistencia a condiciones adversas.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
33.5	0.36	0.35	328	66

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

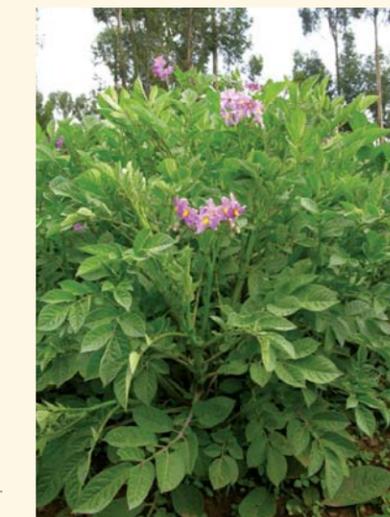
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - ambos
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Redondo
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Rojo
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.00 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	15
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 7 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

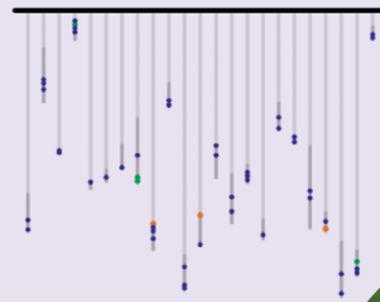
Sancochado, pachamanca, papa de mesa.
Tiempo de cocción: Intermedio





MURU ROSAS

Rosas de dos colores



Muru piña chata
Piña blanca

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una papa que necesita doble aporque (o recultivo) porque es muy delicada, pero aun así tiene buen rendimiento. Algunos agricultores la siembran en *chaqru* y debido a ello no mantienen mucha semilla. La venden como "papa *chaqru*", que es como actualmente se le conoce en el mercado. Es harinosa y apreciada como "papa regalo".



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
27.2	0.30	0.24	351	44

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Comprimido tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.77 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	23
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

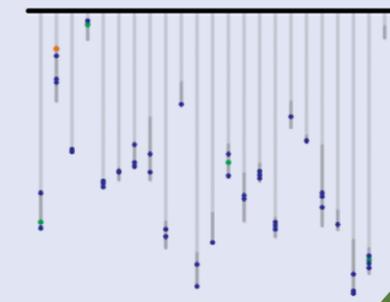
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



YANA WACA WAQRASH

Cuerno negro de la vaca



Condurpa cunca
Yana wacap walan
Cacho de toro

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral y común en Junín. El color del tubérculo se parece al color del uniforme de los soldados.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
25.4	0.23	0.23	320	37

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

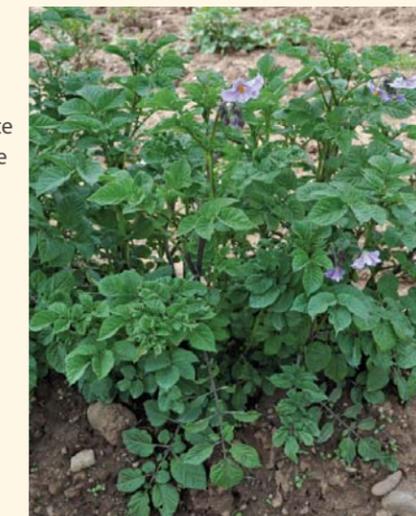
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Azul - morado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Alargado concertinado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.00 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

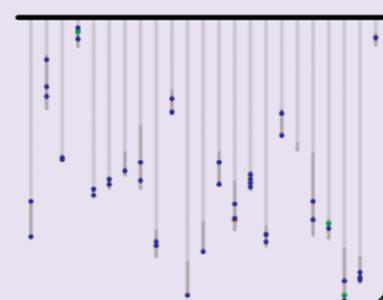
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, fiambre.
Tiempo de cocción: Rápido





MIRANDA ROJO



Puka gaspar
Puka waquilla

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral cuyo nombre le fue dado por los abuelos. Pertenece al grupo *Gaspar*, es de textura harinosa, rinde bastante bien y es vendida en el mercado en *chaqru*.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
23.6	0.32	0.38	399	50

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.70 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	21
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

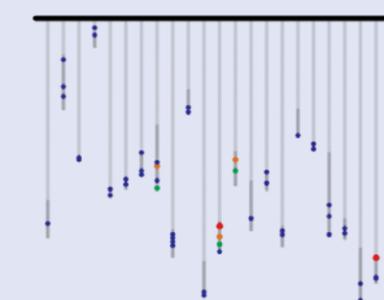
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas, guisos, puré, papa de mesa.
Tiempo de cocción: Rápido



APALLANSHACO

Estar parado



Lluichup walan

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral cultivada desde la época de los abuelos. Usualmente se utiliza para autoconsumo. La pulpa es dura, difícil de pelar con cuchillo, pero de sabor muy agradable.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
28.0	0.32	0.28	431	64

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

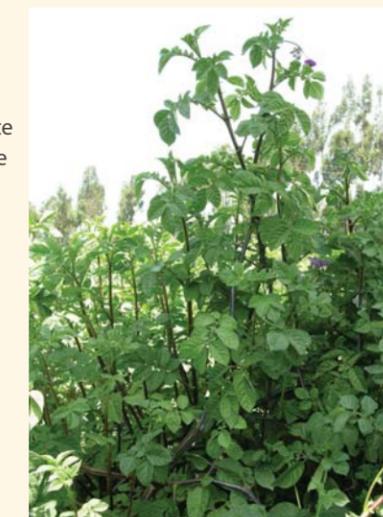
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.80 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	7 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

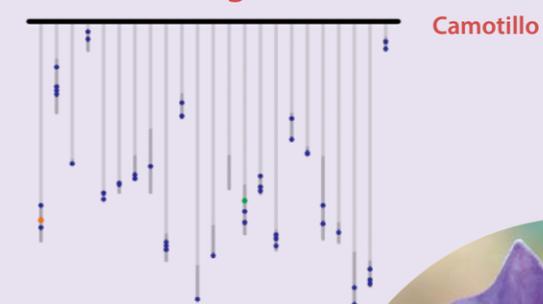
Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio





YANA CAMOTILLO

Camotillo negro



Camotillo

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Esta variedad se siembra en *chaqru*, tiene buen rendimiento y es de textura harinosa. Existe la creencia de que las plantas que tienen tallos oscuros son afectadas rápidamente por la racha, y como esta variedad tiene tallos verdes con muy pocas manchas, resiste mejor esa enfermedad.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Obovado
Color primario de la piel del tubérculo	Rosado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.70 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	15
Reacción a racha	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	7 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

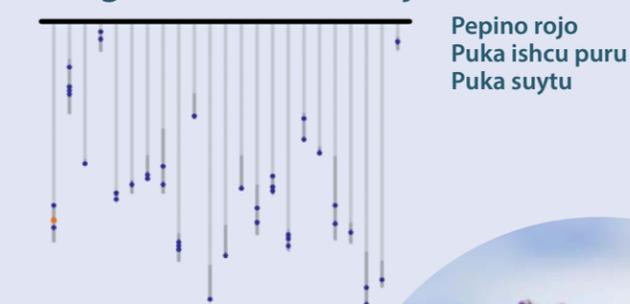
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido



PUKA SUNQU SUYTU

Alargado de corazón rojo



Pepino rojo
Puka ishcu puru
Puka suytu

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad comercial con buena demanda en el mercado. Produce tubérculos medianos, generalmente tiene alto contenido de materia seca, es de textura harinosa y es usada en mazamoras porque se deshace fácilmente y ayuda a darle color.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.6	0.45	0.43	430	52

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Obovado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Rojo
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.50 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	5
Reacción a racha	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 9 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardeo

USOS CULINARIOS

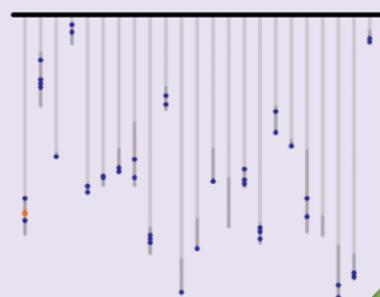
Sancochado, fritura, pachamanca, mazamoras, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio





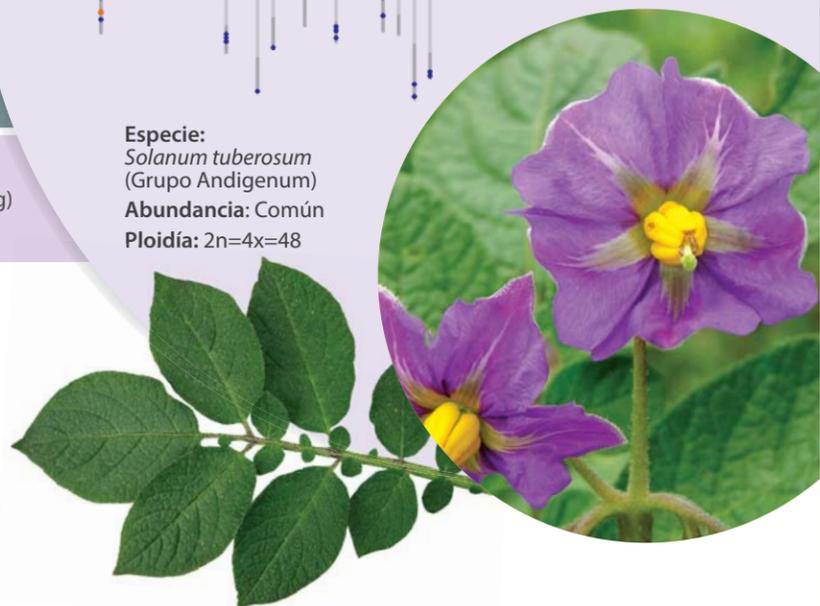
PAPA TRUCHA

Semejante a los colores de la trucha



Muru suytu
Allahuachuco
Kallwa

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Algunos agricultores la siembran en *chaqru* y sólo para autoconsumo. Esta papa acompaña todas las comidas, pero no es utilizada en sopas porque las oscurece.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo – alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

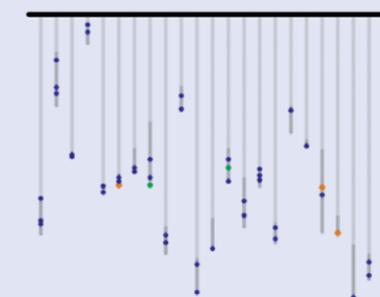
Rendimiento promedio	0.20 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	10
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 – 10 meses
Rango de adaptación	3900 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, Sancochado, pachamanca, en el desayuno.
Tiempo de cocción: Rápido



SIETE COLORES

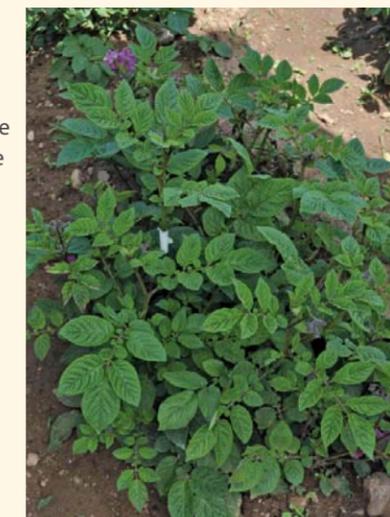


Allahuachuco chata
Puka munilla
Muru kata
Peruana blanca con moradito
Puka pirwa

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral y muy común entre los agricultores de Junín. Por la forma del tubérculo y la profundidad de los ojos es difícil de pelar. Es una variedad que necesita recultivo (doble aporque) porque es muy delicada.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Rojo – morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.20 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	No determinado
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 12 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas, guisos, puré.
Tiempo de cocción: Lento

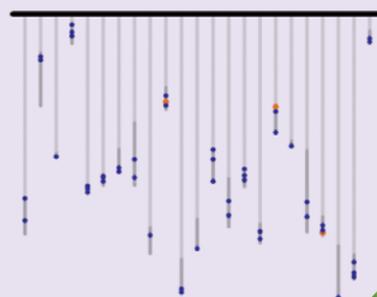




MURU YANA PIÑA

Piña negra de dos colores

Piña macho



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral de cáscara delgada, de buen sabor y rendimiento. Cuentan que antiguamente se utilizaban los tubérculos de esta variedad, que por su forma y ojos profundos son difíciles de pelar, para probar la habilidad de las muchachas o nueras para pelarlos; sólo las que pasaban esta prueba podían casarse.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
25.0	0.38	0.43	290	63

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Comprimido tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.64 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 12 meses
Rango de adaptación	3900 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

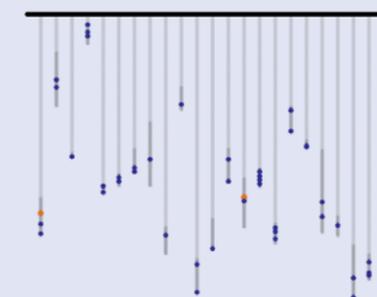
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, en segundos, con salsa de ají, fiambre.
Tiempo de cocción: Lento



WANSA

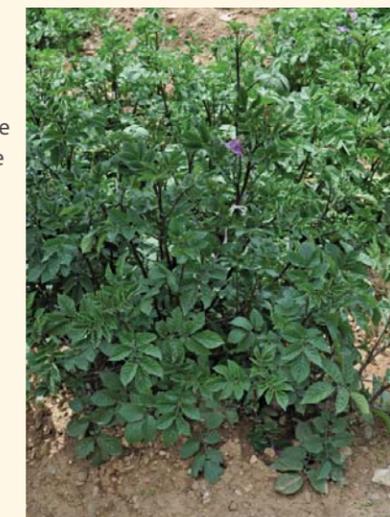
Gaspar



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral y muy común entre los agricultores de Junín. Por la forma del tubérculo y la profundidad de los ojos es difícil de pelar. Es una variedad que necesita recultivo (doble aporque) porque es muy delicada.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
26.7	0.40	0.31	483	75

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo - morado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.60 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 10 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

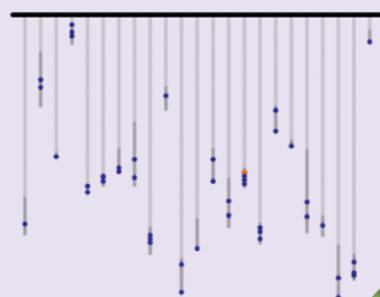
Sancochado, pachamanca, sopas, guisos, en el desayuno.
Tiempo de cocción: Rápido





PUKA WANSA

Wansa roja



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Los agricultores la reconocen como variedad ancestral porque ha sido cultivada desde el tiempo de los abuelos. Generalmente tiene alto contenido de materia seca.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.4	0.36	0.32	471	64

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.00 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	18
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Susceptible
Tiempo de almacenamiento	7 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

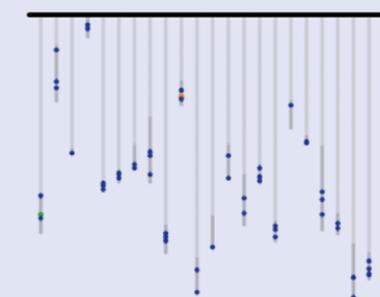
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido



YANA PIÑA

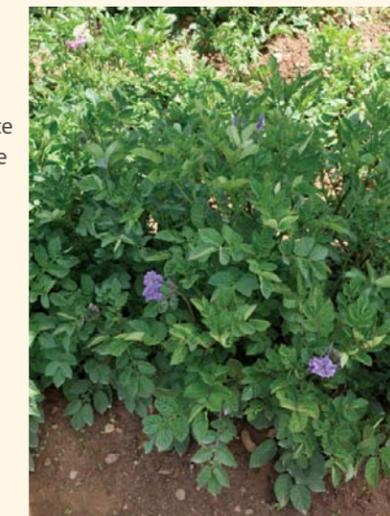
Piña negra



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral, generalmente tiene alto contenido de materia seca, de textura harinosa y de buen rendimiento. Cuando está cruda es una papa difícil de pelar por tener ojos muy profundos, por esta razón no es utilizada para segundos.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
33.2	0.41	0.37	461	66

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Redondo tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Amarillo pálido
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.65 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	21
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 9 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

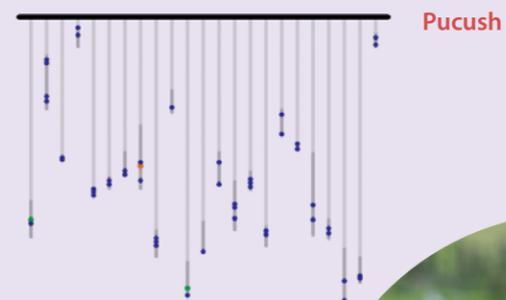
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas, fiambre.
Tiempo de cocción: Intermedio

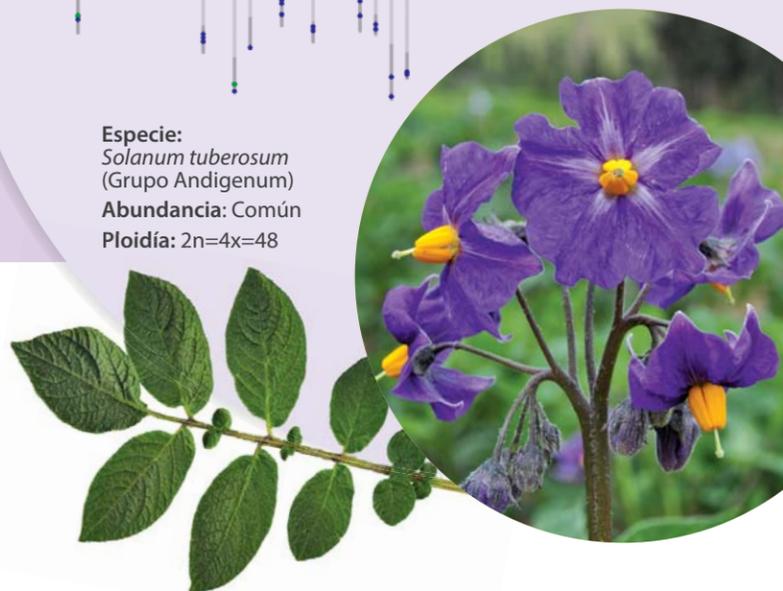




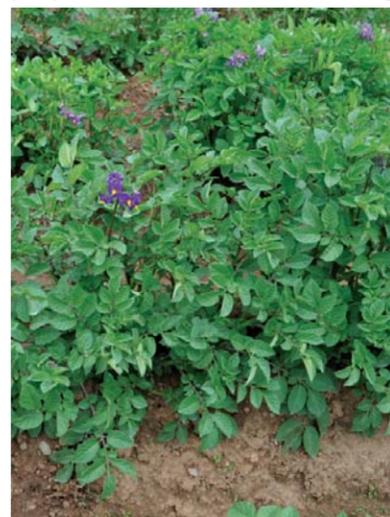
PUCUYA



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral. Los tubérculos tienen textura harinosa. Se le llama "papa de mesa" porque se sancocha y come con cáscara y acompaña todas las comidas. También es una papa para regalo porque se ofrece a la familia cuando llega de visita.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
26.1	0.23	0.24	363	51

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Redondo
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Marrón
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.72 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	17
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 7 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

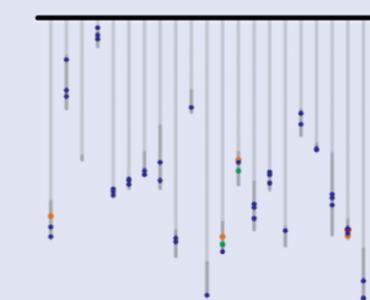
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio



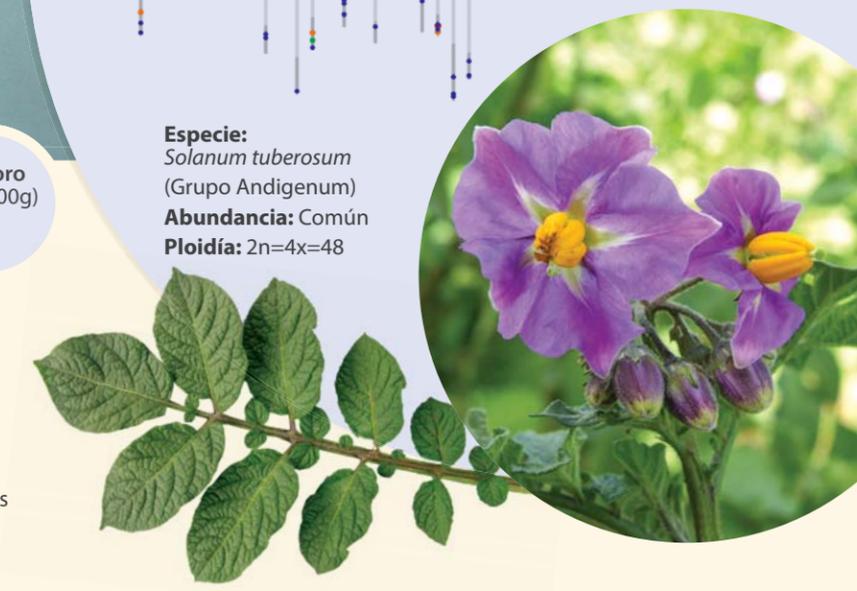
PICHI ALLQU

Perro pequeño

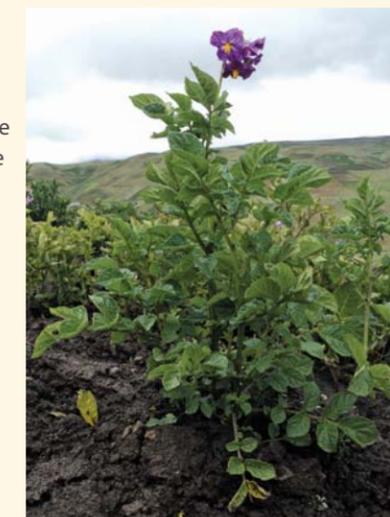


Yana callhuay
Callhuay morado
Yana pichi

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



En Racracalla, cuentan que los abuelos después de sancochar esta variedad la colocaban en la *kallana* (olla de barro) para tostarla, luego la envolvían con un sombrero grande de lana y la metían dentro de las frazadas para mantener la cama caliente y al volver del campo se las comían.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
-	-	-	-	-

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.50 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	30
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, en segundos.
Tiempo de cocción: Intermedio

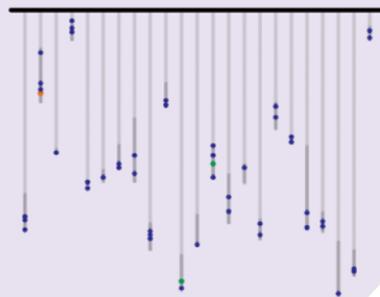




YANA AMBO

Papa negra de Ambo

Caballo luntu



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral cultivada desde el tiempo de los abuelos, con buena producción de tubérculos grandes. Se cultiva mayormente para autoconsumo y una pequeña parte se destina al comercio. Es una variedad muy apreciada en Comas, donde se consume en cualquier momento del día durante todo el año, en especial por los niños.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.50 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	10
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	7 – 8 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

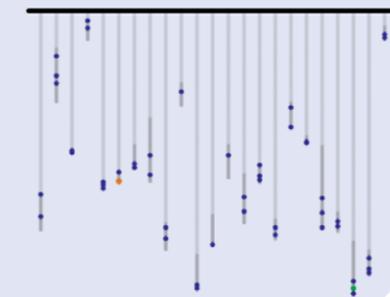
Sancochado, pachamanca, sopas.
Tiempo de cocción: Intermedio



YANA MAQTILLO

Jovenzuelo negro

Mono wequ
Papa boa



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad comercial con tubérculos en forma de serpiente.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

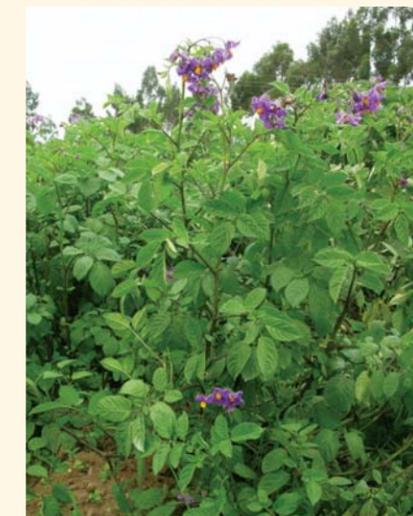
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.50 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	12
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 meses
Rango de adaptación	3700 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio

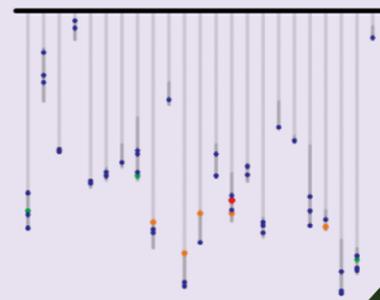




MULU KAPLUSH

Kaplush de dos colores

Yana ichu culy
Yula walmi
Yula ñawish



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral porque se cultiva desde el tiempo de los abuelos. Los agricultores de Marcavalle expresan que la semilla se ha "cansado" debido a que ahora produce tubérculos pequeños, motivo por el cual la variedad está desapareciendo.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
29.9	0.30	0.27	395	66

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con poco verde
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.23 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	22
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 8 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

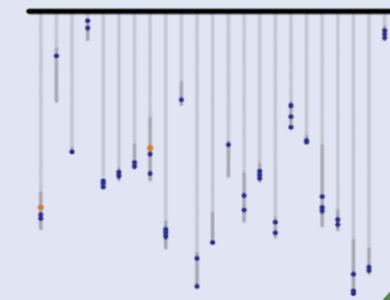
Sancochado, pachamanca, en segundos.
Tiempo de cocción: Lento



CÓNDOR KUNKA

Cuello de Cóndor

Cacho de toro
Muru pillur



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=4x=48



Es una variedad ancestral, de tubérculos en forma de gusano y es cultivada para el comercio. Los tubérculos oscurecen la sopa debido al pigmento que contienen. Los agricultores opinan que se podría utilizar para preparar causa morada o hacer un refresco parecido a la chicha morada.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
24.8	0.52	0.41	436	62

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Violeta pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Morado
Forma del tubérculo	Alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Rosado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.40 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	7
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 10 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

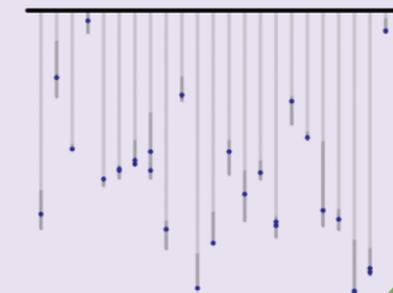
Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Rápido





YANA SHUCRE

Corneta negra



Yana pillursh
Yana kurnish
Yana waqra
Wacrash negro
Cuerno negro
Cacho de toro

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Es una variedad ancestral y generalmente de buena producción. Los tubérculos son cosechados y transportados cuidadosamente debido a que se rompen fácilmente, no se pueden transportar sobre animales de carga. Esta variedad sirve para preparar la *hualla* (collar) que se coloca en el cuello en la "Fiesta de Santiago". También la utilizan para el pago u ofrenda a los *Apus* y como regalo.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
26.1	0.50	0.35	467	65

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Alargado enroscado
Color primario de la piel del tubérculo	Negrusco intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Violeta
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.37 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	6
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 8 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

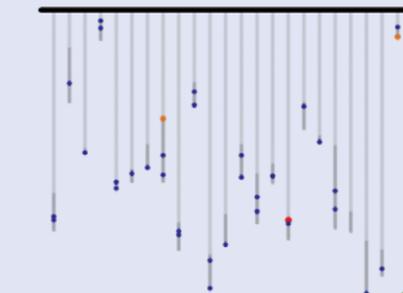
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas.
Tiempo de cocción: Intermedio



PUKA SUYTU

Alargado rojo



Pepino rosado
Pilco toro
Pepino rojo

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Es una variedad ancestral, generalmente tiene alto contenido de materia seca y textura harinosa. Al sancochar, la pulpa no pierde su color y "revienta" bonito, según señalan los agricultores.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.4	0.56	0.38	543	69

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Blanco intermedio
Color secundario de la flor	Morado
Distribución del color secundario de la flor	Pocas manchas o puntos
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo – alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.21 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	6
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 – 5 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

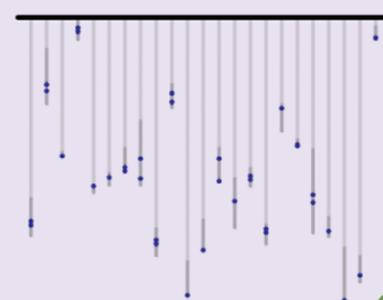
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca.
Tiempo de cocción: Intermedio





PUKA LIBRILLO



Puka huayrillo
Puka itipsha

Especie:
No determinada
Abundancia: Común
Ploidía: No determinada



Es una variedad ancestral de muy buen rendimiento. Los agricultores indican que la planta es una "mata bien paradita" debido a su hábito de crecimiento semierecto. Se siembra en *chaqru*. Por su delicioso sabor acompaña las comidas y es utilizada en trueque.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Blanco intermedio
Color secundario de la flor	Morado
Distribución del color secundario de la flor	Pocas manchas o puntos
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo – alargado concertinado
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

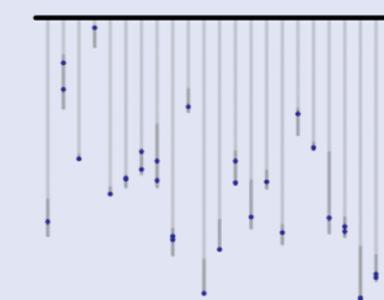
Rendimiento promedio	1.60 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	30
Reacción a rancho	Resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 – 12 meses
Rango de adaptación	3500 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos, con queso o ají, fiambre.
Tiempo de cocción: Rápido



LUCHA



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: 2n=2x=24



Es una variedad que generalmente tiene alto contenido de materia seca, de textura harinosa y con muy buen sabor. Se siembra y comercializa en *chaqru*.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
36.1	0.48	0.54	347	43

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

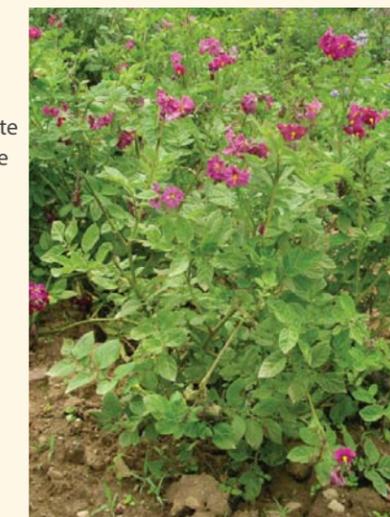
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Rojo – morado intenso
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo – morado intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.44 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	13
Reacción a rancho	Moderadamente Resistente
Reacción a helada	Moderadamente Tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 – 12 meses
Rango de adaptación	3600 – 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

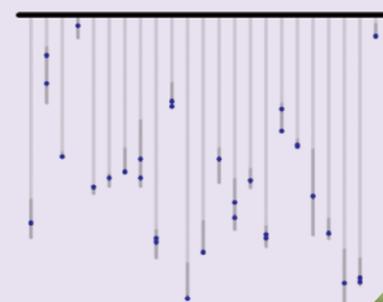
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Intermedio





ÑATA TALMISH



Amilpata
Muru mauna
Muro ñata
Talmish rosario

Especie:
No determinada
Abundancia: Común
Ploidía: No determinada



Es una variedad que generalmente tiene alto contenido de materia seca, buen sabor y buen rendimiento. Es común que los agricultores en las ferias de biodiversidad adquieran esta variedad o la intercambien por otras.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
33.9	0.33	0.33	444	71

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - envés
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Comprimido tuberosado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.54 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	7
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 12 meses
Rango de adaptación	3600 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

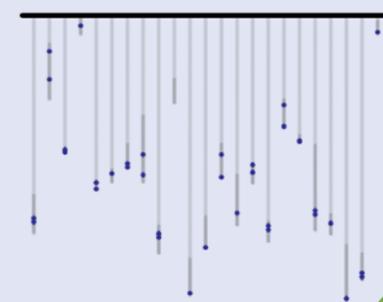
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, mazamorra.
Tiempo de cocción: Rápido



AMARILLA CHINA

Amarilla de ojos jalados



Amarilla chilish
Chilish runtu
Zapallo
China amarilla

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: 2n=4x=48



Se trata de una variedad que típicamente se siembra y consume en *chaqu*. Los agricultores mencionan que si se siembra sola y no en *chaqu* produce muy poco y no desarrolla bien. Se le suele comer en pachamanca y los conocedores cuentan que cuando se abre la pachamanca, los tubérculos de esta variedad salen "sonrientes" (las papas se abren como una flor).

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
33.8	0.45	0.46	544	71

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

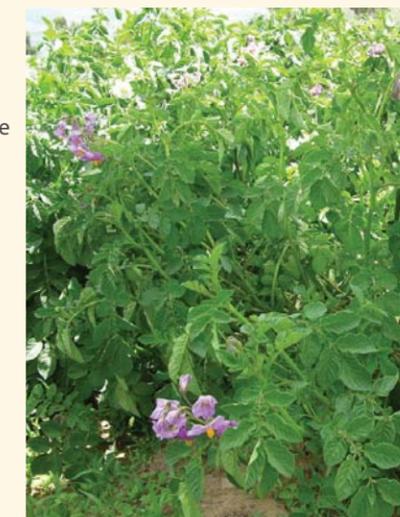
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Intermedio
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón intermedio
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Amarillo intenso
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.00 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	25
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	5 - 6 meses
Rango de adaptación	3500 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura, pachamanca, puré.
Tiempo de cocción: Rápido





CAMOTILLO REDONDO

Puka camotillo

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Goniocalyx)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=2x=24$



Esta variedad pertenece al grupo *Camotillo*, generalmente tiene alto contenido de materia seca, es de sabor muy agradable y es muy apreciada en la preparación de papillas para los niños.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.1	0.39	0.34	452	60

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Rojo
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Amarillo intenso
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.00 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	25
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	3 - 4 meses
Rango de adaptación	3500 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

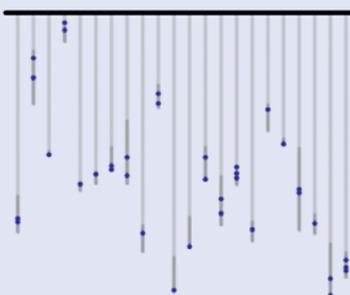
Sancochado, fritura, puré.
Tiempo de cocción: Rápido



HUAMANTANGA

Originaria de Huamantanga (Canta)

Pashon rojo
Pepino rosado



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=3x=36$



Es una variedad que tiene alto contenido de materia seca, de sabor muy agradable y característico. Es muy cotizada en los mercados de Lima. Todos los tamaños del tubérculo cuentan con gran demanda. Variedad ampliamente conocida en Huancavelica como "larga" y particularmente usada para acompañar el pescado frito.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
33.1	0.49	0.39	556	48

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

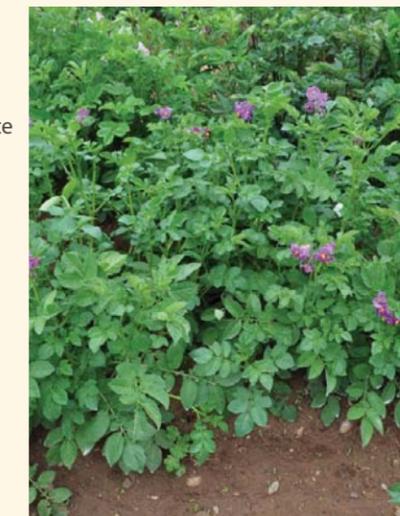
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.50 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	35
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 5 meses
Rango de adaptación	3700 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

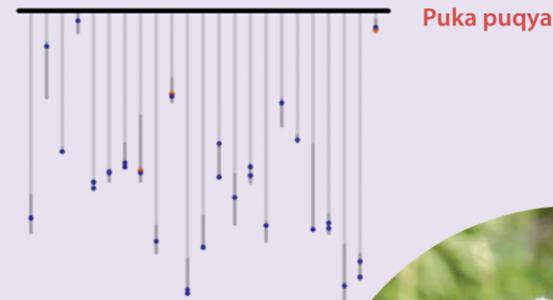
USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, asado al horno.
Tiempo de cocción: Rápido





PUQYA



Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Stenotomum)
Abundancia: Intermedia
Ploidía: $2n=2x=24$



Es una variedad que resiste muy bien el almacenamiento. Los agricultores tienen la creencia de que si venden esta papa, se acaba la producción, por ello la utilizan solo para el autoconsumo y como regalo. La variedad se siembra en zonas altas junto con las variedades amargas porque cuando cae la helada cierra su follaje para tolerarla.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.6	0.46	0.46	414	46

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Blanco intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Aborto de botones
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Comprimido
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Morado
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.80 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	40
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 5 meses
Rango de adaptación	3800 - 4300 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, asado, sopas.
Tiempo de cocción: Rápido



USTU QANCHILLU

Azul qanchillu

Especie:
Solanum juzepczukii
Abundancia: Escasa
Ploidía: $2n=3x=36$



Es una variedad de papa amarga con alto contenido de materia seca usada en la elaboración de chuño. Se siembra en las zonas más altas por su tolerancia a las heladas, y también en áreas pequeñas porque tuberiza al centro de la planta y no a los costados.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
33.4	0.73	0.34	468	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

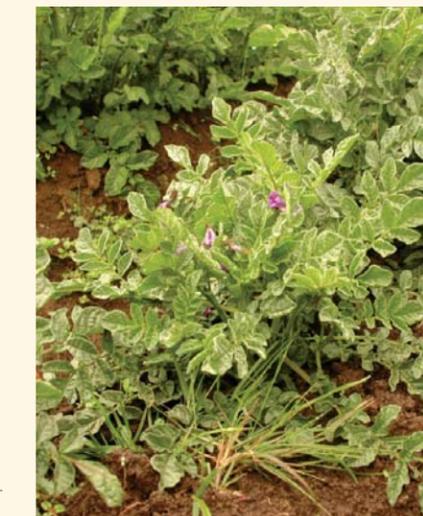
Hábito de crecimiento de la planta	Prostrado
Color primario de la flor	Azul morado oscuro
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Pigmentado con abundante verde
Forma del tubérculo	Obovado
Color primario de la piel del tubérculo	Morado intenso
Color secundario de la piel del tubérculo	Crema
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.45 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	15
Reacción a rancho	Susceptible
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	3 - 4 meses
Rango de adaptación	3900 - 4300 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

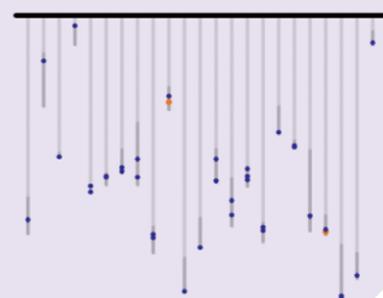
USOS CULINARIOS

Chuño
Tiempo de cocción: Rápido





YURAQ MANUA



Manua blanca
Mauna harinosa
Yuraq mauna

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=4x=48$



Es una variedad muy harinosa, apreciada en Quilcas, Ingenio, Racracalla y Casacancha donde se usa en la preparación de un potaje típico llamado "puchero" (guisado de papas en salsa roja con cuero de chanco y col sancochada) que tradicionalmente se sirve durante el recultivo de la papa. Según los agricultores, no se consume sancochada porque tiene sabor "picante".



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

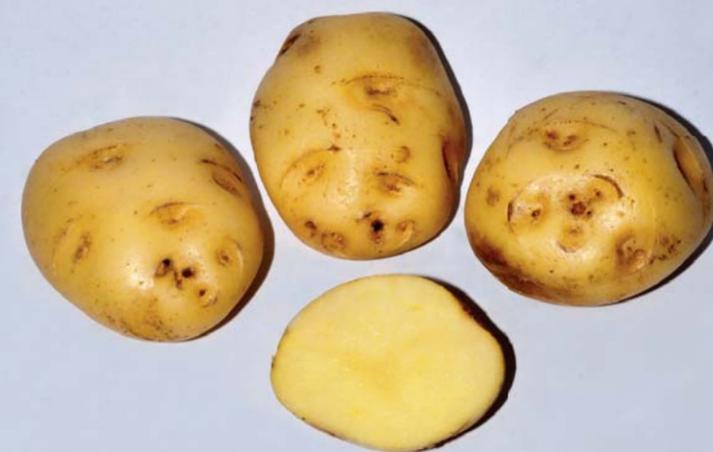
CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.39 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	10
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 6 meses
Rango de adaptación	3200 - 4200 msnm
Periodo vegetativo	Tardío



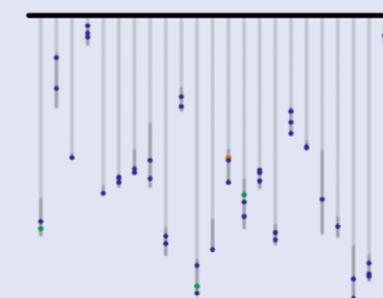
USOS CULINARIOS

Para sopas y guisos.
Tiempo de cocción: Rápido



YURAQ SIRI

Siri blanco



Especie:
Solanum curtilobum
Abundancia: Intermedia
Ploidía: $2n=5x=60$



Recién cosechada no es amarga por lo que es consumida en pachamanca y frita, y también es utilizada en la elaboración del chuño. Se pone especial atención en guardar los tubérculos en un lugar oscuro porque si no, se verdean fácilmente y desarrollan un sabor amargo intenso. Los agricultores mencionan que el jugo de esta papa calma el dolor del ojo.

Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
32	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

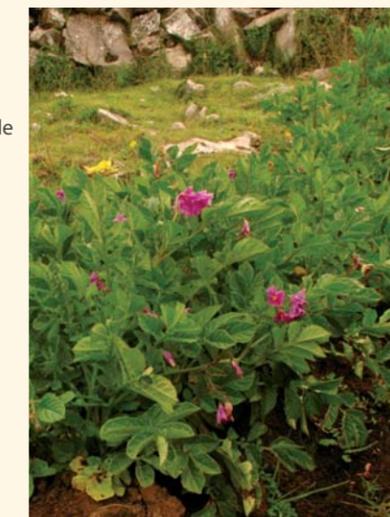
Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intermedio
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - ambos
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Blanco
Color secundario de la piel del tubérculo	Ausente
Color primario de la pulpa del tubérculo	Blanco
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Morado

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.90 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	25
Reacción a rancho	Moderadamente susceptible
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 5 meses
Rango de adaptación	3200 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Pachamanca y fritura (recién cosechada), chuño.
Tiempo de cocción: Rápido





TUKUP LUNTU

Huevo de búho o lechuza
Tukup luntun

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Andigenum)
Abundancia: Escasa
Ploidía: 4x



Variedad muy escasa, apreciada por ser muy harinosa. Cuentan las agricultoras que es muy engreída, pues si no las tratas bien se van de tu lado.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
30.9	0.52	0.43	454	83

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Semierecto
Color primario de la flor	Lila intermedio
Color secundario de la flor	Ausente
Distribución del color secundario de la flor	Ausente
Grado de floración	Profuso
Color del tallo	Verde con pocas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón oscuro
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.00 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	10
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Tolerante
Tiempo de almacenamiento	3 - 5 meses
Rango de adaptación	3200 - 4000 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, asado al horno.
Tiempo de cocción: Intermedio



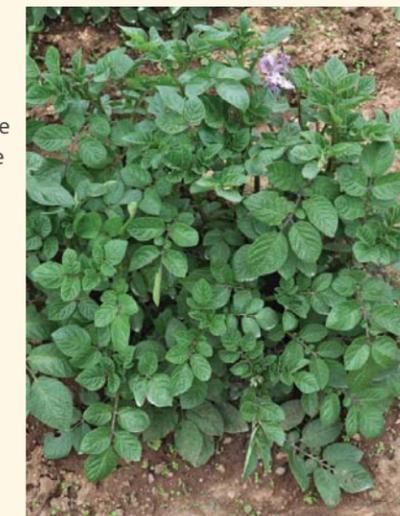
PUKA ECHIPSA

Echipa roja

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Stenotomum)
Abundancia: No determinada
Ploidía: 2n=2x=24



Variedad con alto potencial para el procesamiento industrial de hojuelas fritas.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
—	—	—	—	—

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado pálido
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - haz
Grado de floración	Escaso
Color del tallo	Rojizo
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Rojo
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	0.85 Kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	35
Reacción a rancho	Moderadamente resistente
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	4 - 5 meses
Rango de adaptación	3200 - 3800 msnm
Periodo vegetativo	Tardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, fritura (hojuelas), asado al horno.
Tiempo de cocción: Rápido





MURU HUAYRO

Huayro de dos colores

Moro wayru

Especie:
Solanum tuberosum
(Grupo Chaucha)
Abundancia: Común
Ploidía: $2n=3x=36$



Variedad muy comercial en el mercado local, regional y urbano. Se siembra en campaña chica y grande en monocultivo y a veces también en mezcla. Es preferida por su textura harinosa y de agradable sabor. Es una variedad nativa con resistencia a virus.



Materia seca (%)	Hierro (mg/100g)	Zinc (mg/100g)	Potasio (mg/100g)	Fósforo (mg/100g)
31.2	0.46	0.41	382	45

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA

Hábito de crecimiento de la planta	Decumbente
Color primario de la flor	Morado intenso
Color secundario de la flor	Blanco
Distribución del color secundario de la flor	Acumen - ambos
Grado de floración	Moderado
Color del tallo	Verde con muchas manchas
Forma del tubérculo	Oblongo - alargado
Color primario de la piel del tubérculo	Marrón pálido
Color secundario de la piel del tubérculo	Rojo - morado
Color primario de la pulpa del tubérculo	Crema
Color secundario de la pulpa del tubérculo	Ausente
Color predominante del brote	Rojo

CARACTERES AGRONÓMICOS

Rendimiento promedio	1.20 - 2.00 kg por planta
Número promedio de tubérculos por planta	10 - 15
Reacción a rancho	Moderadamente susceptible
Reacción a helada	Moderadamente tolerante
Tiempo de almacenamiento	6 - 9 meses
Rango de adaptación	3500 - 4100 msnm
Periodo vegetativo	Semitardío

USOS CULINARIOS

Sancochado, pachamanca, fritura, puré.
Tiempo de cocción: Rápido



Glosario

Aguadito	Tipo de sopa en el Perú, preparada con hierbas aromáticas, arroz y vísceras de pollo
Aguanosa / Aguachenta	Se refiere al tubérculo con mucha cantidad de agua
Akshu	Papa en quechua <i>Wanka</i>
Alelos	Formas alternas de un gen que difieren en secuencia, y que pueden (o no) manifestarse en cambios concretos en la expresión del gen
Allachu	Herramienta de reja de fierro con mango curvo
Alchero	Persona que acomoda los terrones de tierra trabajando en equipo con el takllero
Apu	Palabra quechua que significa “señor(a)” y que asocia una montaña (tenida como viviente) a una divinidad
Arroba	Unidad de peso (12 kg aproximadamente)
Atoqpa akshu	Palabra quechua, que significa “papa del zorro”
Ayni	Intercambio de mano de obra entre familias (intercambio simétrico)
Barrios / cuarteles	Subdivisión con identidad propia de una comunidad o pueblo
Baya de papa	Fruto de la papa

Bayeta	Tejido de lana de carnero
Brote	Porción emergente del tubérculo que se convierte en tallo
Cacho	Cuerno de vacuno
Callash	Herramienta, picota grande (denominación local)
Callana	Tiesto u olla que sirve para tostar
Casco de burro	Pezuña de burro
Centro poblado	Distribución sociopolítica de una localidad
Chachchar / Chakchar	Masticar la hoja de coca
Chacmeo	Volteo de la tierra con la chakitaklla
Chacra	Parcela o campo de cultivo
Chacteo	Plato típico (comunidad de Racracalla)
Chakitaklla	Herramienta utilizada para voltear el terreno, literalmente “herrado de pie”
Chamorros	Danza guerrera (comunidad de Rangra)
Champa	Pasto cuyas raíces están adheridas a un trozo de tierra
Chancho	Cerdo o porcino
Chaqrú / Chalo / Wachuy	Vocablo quechua que significa mezcla de variedades de papa, tanto en campo como en troja, en comida, y para venta
Chaucha	Papas nativas precoces (Grupo Phureja)
Chicha morada	Bebida obtenida de hervir maíz morado, es típica del Perú
Chinito	Relacionado a la forma del ojo de las personas asiáticas (y del tubérculo de la papa)
Chonguinada	Danza costumbrista en Junín
Chotos	Fiesta costumbrista de la comunidad campesina de Pomamanta
Chuñificación	Proceso para elaborar <i>chuño</i>

Chuño	Papa helada y luego tratada con agua, muy consumida en las comunidades en épocas de escasez de papa
Chupe verde	Tipo de sopa, preparada con papa picada en bastones, huevo, leche y mezclada con hierbas aromáticas
CIP	Centro Internacional de la Papa
Comunidad campesina	Organización tradicional estable, con personería jurídica, cuyo fin es aprovechar su patrimonio para beneficio de sus miembros.
Creencia	Suceso o idea que se toma como verdadero
Emplasto	Parte de la papa u otro producto que es machacado y puesto sobre la superficie enferma de un cuerpo
Epitrix	<i>Epitrix</i> spp., plaga conocida como pulguilla saltona o piqui-piqui (denominación local)
Especie	División botánica de la papa
Faena(s)	Tareas comunales de trabajo
Faja	Cinta ancha, tejida con hilos de colores, con diversos diseños, de uso común entre los campesinos
Fajina	Fiesta de la comunidad de Racracalla que coincide con el volteo o chacmeo de tierras
Fiambre	Comida ligera que los agricultores llevan al campo
Frazada	Manta tejida con lana para cubrirse del frío
Gallinaza	Excremento de gallina, utilizado como guano
Gorgojo de los Andes	Insecto (<i>Premnotrypes</i> spp.) que causa daño a la papa, sobre todo en su fase de larva
Guaneo o Guaneado	Abonar el campo con estiércol de oveja (o llama o alpaca) recolectado en corrales de altura
Guisos	Plato de fondo, usualmente lleva papa

ha	Abreviación de hectárea
Harinosa	Que tiene buen contenido de materia seca
Helada	Fenómeno climático, usualmente por las noches la temperatura baja a menos de 0 °C
Huatia / Watia	Horneado de papas en horno de piedras o terrones
Huaylarsh Moderno	Baile autóctono de la sierra central, demuestra fuerza y valentía
Huaylijia	Danza costumbrista (comunidad Paca Paccha)
Infusión	Agua macerada con hierba aromática que posee cualidades medicinales en algunos casos
INIA	Instituto Nacional de Innovación Agraria
Janachos	Danza costumbrista (Patrimonio Cultural de la Nación desde el 16 de mayo de 2016)
Japchi	Salsa de ají amarillo o rocoto, queso, chinche o huacatay y/o cebolla china. Existen variantes
Jergón	De dos colores
Jeta huatrila	Labio exagerado en una máscara
Joque	Ver kepí
Kaya	Chuño de oca (<i>Oxalis tuberosa</i>)
Kepí	Indumentaria que va sobre la cabeza (tipo de gorro militar)
Khipu	Antiguo sistema contable en cuerdas con nudos desarrollado por las civilizaciones andinas
Laymis / Aynokas / Turnos	Sistema de rotación de campos de cultivo

Lima lima	Arbusto (<i>Krapfia weberbaueri</i>) oriundo de los andes, cuyas flores se utilizan para adornar los sombreros de hombres y mujeres, sobre todo en fiestas tradicionales
Lisina	Aminoácido esencial que se encuentra en la papa
Llipta	Ceniza, procesada para masticar coca
Maizal	Zona de producción de maíz
Maqma	Tinajón de boca ancha para la elaboración de chicha
Materia seca	Parte de un producto alimenticio u otra sustancia que permanecería si se eliminara todo su contenido de agua
Microsatélite o SSR	Los microsatélites o SSR (Simple Sequence Repeat) son secuencias de ADN en las que un fragmento se repite en tándem
MINAGRI	Ministerio de Agricultura y Riego
Minka / Minga	Ayuda no monetaria por pago en producto (intercambio asimétrico)
Mondongo	Tipo de sopa, con maíz y diferentes carnes, se hace hervir toda la noche
Morón	Cebada tostada y partida, usada en sopas
Muña / Pacha Muña	Hierba, menta andina (<i>Minthostachys</i> spp.), alivia males del estómago
Muru / Mulu	Literalmente “dos colores”
Oomiceto <i>Phytophthora infestans</i>	Patógeno que produce la racha
Pachahuara	Danza costumbrista (comunidad Paca Paccha)
Papa antigua / ancestral / de los abuelos	Papa proveniente de las culturas preincaicas

Papa kurao / curao	Papa semi-silvestre (crece por sí sola en el campo)
Papa de mesa / papa regalo	Variedades de papa muy harinosas y sabrosas en mezcla, que son especiales para invitar o regalar (Ver chaqru).
Papa gourmet	Papa para bocaditos
Papa seca	Papa picada, sancochada y deshidratada bajo el sol
Patachi	Sopa típica de Junín y la sierra central del Perú
Polilla	Plaga, principalmente en el almacén, causada por <i>Symmetrischema tangolias</i>
Porqui	Aparato tipo matraca o madera que suena, utilizada en bailes costumbristas (denominación local)
Puchero	Tipo de guiso, con papa, col, cuero de chanco. Se prepara en ocasiones especiales
Qashunta	Ver fajina (denominación local)
Rancha	Enfermedad causada por <i>Phytophthora infestans</i>
Rashquiteo	Deshierbe temprano de la papa (denominación local)
Roña	Enfermedad causada por <i>Spongopora subterranea</i> , también conocida como sarna polvosa de la papa
Ruqru	Puchero de papas, plato típico (comunidad de Racracalla)
Sacha col	Hortaliza silvestre (<i>Brassica rapa</i>)
Santiago	Fiesta costumbrista en Junín y celebración de marcación y fertilidad del ganado
Semilla cansada	Semilla de papa, utilizada por varias campañas, cuyos rendimientos son bajos
Shacta	Plato típico (comunidad de Paca Paccha)

Takllero	Persona que maneja la <i>chakitaklla</i> para voltear la tierra
Terroneo / desterroneo	Disgregar o mullir los terrones de papa
Ticpiada	Volteo con la chakitaklla (denominación local)
Tikpa	Sistema de labranza mínima de la tierra
Tinya	Tamborcito andino, elaborado con cuero
Tocosh	Papa fermentada sumergida y fermentada en pozos de agua, es usada como alimento
Trocha carrozable	Carretera de tierra afirmada
Troje	Almacén tradicional de papa
Trueque	Intercambio de un producto por otro
Unay Huaylarsh	Danza folclórica que representa el reclutamiento
Utushcuro	Larva de insecto que se alimenta de raíces o materia orgánica en el suelo
Utunco	Plato típico (comunidad de Racracalla)
Uyay	Intercambio recíproco de mano de obra
Wanka	Se denomina así a quienes proceden de la provincia de Huancayo
Wapido	Grito gutural que denota braveza y alegría
WAS	Siglas en inglés de Wayte Analytical Service
Wujete	Intercambio recíproco de mano de obra
Wichipa	Mesa de merienda, servida en mantas
Xauxa / Sausa	Nombre quechua de Jauja, provincia de Junín
Zumba	Cencerro grande (instrumento)

Referencias



Ballón Aguirre, E. y Cerrón-Palomino, R (2002). Terminología agraria andina: nombres quechumaras de la papa. Centro Bartolomé de las Casas (CBC), Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima.

Brokaw, G. (2010). A history of the khipu. Cambridge University Press, Cambridge.

Brown, C. (2005). Antioxidants in potato. *American Journal of Potato Research*, 82(2): 163–172.

Burgos, G., Muñoa, L., Sosa, P., Cayhualla, E., Carpio, R. y Zum Felde, T. (2014). Procedures for chemical analysis of potato and sweetpotato samples at CIP's Quality and Nutrition Laboratory. Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima.

Chinchilla, Y., Guzmán, M. y Lazo, B. (2015). Akshu Tatay de Cocharcas (documental audiovisual). Huancayo.

D'Altroy T.N. y Hastorf, C.A. (1984). The distribution and contents of Inca state storehouses in the Xauxa region of Peru. *American Antiquity* 49(2):334-349.

De Haan, S. y Rodriguez, F. (2016). Potato origin and production. pp. 1-32. In: J. Singh y K. Lovedeep (eds.), *Advances in Potato Chemistry and Technology*. Academic Press, Elsevier, Amsterdam.

De Laat, A.M.M., Gohde, W. y Vogelzack, M.J.D.C. (1987). Determination of ploidy of single plants and plant populations by flow cytometry. *Plant Breeding* 99(4):303-307.

Devaux, A., Ordinola, M., Hibon, A. y Flores, R. (2010). El sector papa en la región andina: Diagnóstico y elementos para una visión estratégica (Bolivia, Ecuador y Perú). Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima.

INEI (2010). Junín: compendio estadístico 2010. Sistema Estadística Departamental (SED), Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), Junín.

INEI (2012). IV Censo Nacional Agropecuario. Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), Lima. <http://proyectos.inei.gob.pe/CenagroWeb/>

Gerten, D. y Bergmann, S. (2012). Religion in Environmental and Climate Change. Continuum International Publishing Group, London.

Gavrilenko, T., Antonova, O., Shuvalova, A., Krylova, E., Alpatyeva, N., Spooner, D.M. y L. Novikova. (2013). Genetic diversity and origin of cultivated potatoes based on plastid microsatellite polymorphism. *Genetic Resources and Crop Evolution* 60: 1997-2015.

Ghislain, M., Nuñez, J., Herrera, M.R., Pignataro, J., Guzman, F., Bonierbale, M. y D.M. Spooner. (2009). Robust and highly informative microsatellite-based genetic identity kit for potato. *Molecular Breeding* 23:377-388.

Giraldo, D., Juarez, H., Pérez, W., Trebejo, I., Yzarra, W. y Forbes, G. (2010). Severity of potato late blight (*Phytophthora infestans*) in agricultural areas of Peru associated with climate change. *Revista Peruana Geo-Atmosférica* (2):56-67.

Gómez, R. (2000). Guía para las caracterizaciones morfológicas básicas en colecciones de papa. Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima.

Hastorf, C.A. (1990). The effect of the Inka state on Sausa agricultural production and crop consumption. *American Antiquity* 55(2):262-290.

Huamán, Z. y Gómez, R. (1994). Descriptores de la papa para caracterización básica de colecciones nacionales. Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima.

Kroschel, J., Sporleder, M., Tonnang, H.E.Z., Juarez, H., Carhuapoma, P., Gonzales, J.C. y Simon, R. (2013). Predicting climate change caused changes in global temperature on potato tuber moth *Phthorimaea operculella* (Zeller) distribution and abundance using phenology modeling and GIS mapping. *Agricultural and Forest Meteorology* 170:228-241.

Matos Mendieta, R. (1978). Primeras sociedades sedentarias del Mantaro. pp 285-293. En: R. Matos Mendieta (Ed.), *III Congreso del Hombre y la Cultura Andina*, Lima.

Mayer, E. (1981). Uso de la Tierra en los Andes: ecología y agricultura en el Valle del Mantaro del Perú con referencia especial a la papa. Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima.

Orlove, B.S. y Godoy, R. (1986). Sectoral fallowing systems in the central Andes. *Journal of Ethnobiology* 6(1):169-204.

Orlove, B.S., Chiang, J.C.H. y Cane, M.A. (1999). Forecasting Andean rainfall and crop yield from the influence of El Niño on Pleiades visibility. *Nature* 403:68-71.

Oswald, A., De Haan, S., Sanchez, J. y Ccanto, R. (2009). The complexity of simple tillage systems. *Journal of Agricultural Science* 147:399-410.

Ovchinnikova, A., Krylova, E., Gravrilenko, T., Smekalova, T., Zhuk, M., Knapp, S. y Spooner, D.M. (2011). Taxonomy of cultivated potatoes (*Solanum* section *Petota*: Solanaceae). *Botanical Journal of the Linnean Society* 165:107-155.

Porras, E., Burgos, G., Sosa, C. y Zum Felde, T. (2014). Procedures for sampling and sample preparation of sweetpotato roots and potato tubers for mineral analysis. Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima.

Pulgar Vidal, J. 1996. Geografía del Perú: las ocho regiones naturales, la regionalización transversal, la sabiduría ecológica tradicional. PEISA, Lima.

Simon, R., Carhuapoma, P., Hualla, V., Ghislain, M., De Mendiburu, F., Gomez, F., Zorrilla, C., Roca, W., De Haan, S. y Bonierbale, M. (2014). Representing SSR molecular marker profiles using concepts from Andean Khipus. <https://peerj.com/preprints/522.pdf>

Spooner, D.M., McLean, K., Ramsay, G., Waugh, R. y Bryan, G.J. (2005). A single domestication for potato based on multilocus amplified fragment length polymorphism genotyping. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States* 102(41): 14694-14699.

Spooner, D. M., Ghislain, M., Simon, R., Jansky, S. H. y Gavrilenko, T. (2014). Systematics, diversity, genetics, and evolution of wild and cultivated potatoes. *Botanical Review* 80: 283-383.

Thiele, G. (1999). Informal potato seed systems in the Andes: why are they important and what should we do with them? *World Development* 21(1): 83-99.

Waglay, A. y Karboune, S. (2016). Potato protein: functional food ingredients. pp. 75-104. En: J. Singh y K. Lovedeep (eds.), *Advances in Potato Chemistry and Technology*. Academic Press, Elsevier, Amsterdam.

Zúñiga, N., De Haan, R. y Casas, D. (2012). Delicias con Papas Nativas. Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), Huancayo.



El Centro Internacional de la Papa (CIP) es una organización de investigación para el desarrollo especializada en papa, camote y raíces y tubérculos andinos.

Su objetivo es brindar soluciones sostenibles basadas en la ciencia a los acuciantes problemas de hambre, pobreza, igualdad de género, cambio climático y preservación de la frágil biodiversidad de nuestro planeta y sus recursos naturales.

www.cipotato.org



El CGIAR es una alianza mundial de investigación cuyo objetivo es asegurar un futuro sin hambre. Su labor científica está dirigida por 15 centros de investigación en colaboración con cientos de organizaciones.

www.cgiar.org

