



***Representación de la FAO en Cuba
Boletín Especial No. 11/ 16 de abril, 2008***

Temas

- + La papa y la biodiversidad**
- + Recordatorio/ Concurso Mundial de Fotografía y Convocatoria Chefs contra el Hambre**

La papa y la biodiversidad

Mediante la conservación, y utilización, de la diversidad genética de la papa creada por sus antepasados, los pequeños campesinos de los Andes contribuyen a garantizar la seguridad alimentaria mundial

Puntos clave



Los sistemas de producción de la papa necesitan un suministro constante de nuevas variedades obtenidas del conjunto completo de genes de la papa.

La biodiversidad de la papa corre peligro, algunas variedades antiguas cultivadas durante milenios se han perdido y las especies silvestres sufren a causa del cambio climático.

Los sistemas agrícolas en pequeña escala de los Andes promueven la polinización cruzada de las flores de la papa, que es vital para mantener la diversidad de las variedades locales, creadas por los agricultores.

Con el apoyo del CIP, las comunidades andinas han creado un "parque de la papa" en el cual existen unas 1 200 variedades tradicionales de papa.



La historia de la papa ofrece una desalentadora advertencia de la necesidad de mantener la diversidad genética de nuestros alimentos básicos. En el siglo XIX, Irlanda dependía en exceso de unas cuantas variedades de papa, mismas que no tenían resistencia a una enfermedad denominada tizón tardío. Cuando esta enfermedad destruyó la cosecha de 1845-1846, se verificó una gran hambruna. Murió de hambre un millón de personas, y más de otro millón tuvo que emigrar.

Para combatir las plagas y las enfermedades, incrementar la producción y mantener la producción en tierras marginales, los sistemas agrícolas de hoy basados en la papa necesitan un suministro constante de variedades nuevas. Esto exige tener acceso a la totalidad del conjunto de genes de la papa. Pero la biodiversidad de la papa hoy corre peligro: las variedades antiguas cultivadas por los pueblos andinos durante milenios se han perdido debido a diversas enfermedades, al cambio climático o por conflictos sociales.

Las especies y la diversidad agrícola

Si bien casi todas las variedades de papa pertenecen a una sola especie, la *Solanum tuberosum*, se han cultivado otras 10 especies de *Solanum*, y están documentadas otras 200 especies silvestres. El cambio climático podría poner en peligro la supervivencia de estos parientes silvestres, se prevé que hasta un 12 por ciento se extinguirá con el deterioro de las condiciones en las cuales se producen. Si el clima se modifica drásticamente, la zona donde crecen las papas silvestres podría reducirse hasta en un 70 por ciento.

Como la papa se propaga sobre todo vegetativamente, casi todas las variedades comerciales de papa tienen una limitada capacidad de florecer y los mejoradores no seleccionan las características que hacen que las flores atraigan a los polinizadores. Sin embargo, la polinización natural de la papa sigue siendo importante para sustentar la diversidad de las variedades autóctonas (las que crean los agricultores y se adaptan a las condiciones del entorno local). Por fortuna, los diversos sistemas agrícolas en pequeña escala que hay en los Andes contienen una variedad de especies florecientes que atraen a los polinizadores, como las abejas y los abejorros, que promueven la polinización cruzada de las flores de la papa y de esta manera incrementan la producción de semillas, y sustentan la diversidad.

Conservación de la biodiversidad de la papa en los Andes

Centro de origen

En la región andina, generaciones de agricultores han domesticado miles de variedades de papas. Todavía hoy en día, los campesinos cultivan hasta 50 variedades en sus fincas. En la reserva de biodiversidad del archipiélago de Chiloé, en Chile, la población local cultiva unas 200 variedades de papas autóctonas. Utilizan prácticas agrícolas heredadas oralmente de generaciones de agricultores, mujeres principalmente.

Como han perdido muchas variedades tradicionales de papa, los agricultores peruanos de los Andes hoy toman medidas para conservar y utilizar en forma sostenible las que quedan. Seis comunidades quechuas firmaron un acuerdo con el

Centro Internacional de la Papa, que reconoce los derechos de las comunidades sobre las variedades de papas que han producido.

Según este pacto, el banco de genes del CIP devuelve a las comunidades los recursos genéticos de la papa, y los conocimientos asociados a los mismos. Ellas crearon un “parque de la papa” en una zona de conservación, donde cultivan y cuidan las plantas. Esta repatriación de fitodiversidad mantiene en efecto el control local de los recursos genéticos. El parque, con una superficie de 15 000 hectáreas, es una “biblioteca viva” de diversidad genética de la papa, con unas 1 200 variedades de papas cultivadas en las tierras altas. Uno de los objetivos a largo plazo es restablecer el total de las 4 000 variedades de papas conocidas en el valle, lo que permitiría al parque funcionar como segundo centro de origen de este vital cultivo básico.



Fondo de conservación de la diversidad

El Centro Internacional de la Papa, con sede en el Perú, mantiene el banco más grande del mundo de germoplasma de la papa, que tiene unas 1 500 muestras de cerca de 100 especies silvestres recogidas en ocho países latinoamericanos, y unas 3 800 variedades de papas tradicionales cultivadas en los Andes. Esta colección se mantiene y se administra a través de un acuerdo con el órgano rector del Tratado internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura y, como todas las colecciones que reúnen los requisitos para recibir financiación del Fondo Mundial para la Diversidad de Cultivos, está disponible para los fitomejoradores de todo el mundo que lo soliciten.

Esta hoja de datos fue preparada por el Fondo Mundial para la Diversidad de Cultivos y la División de Producción y Protección Vegetal de la FAO.

www.potato2008.org © FAO, 2008

Recordatorio

Concurso Mundial de Fotografía

Sigue en marcha esta convocatoria que fue dada a conocer por nosotros en el Boletín Especial por el AIP No. 7 de 12 de marzo. Más información: anamaria.navarro@fao.cu y <http://www.potato2008.org/es/concurso/index.html> **El plazo cierra el 1º de septiembre de 2008.**

Chefs contra el hambre

Convocatoria ligada a la Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre de FAO y al Año Internacional de la Papa para la elaboración del Primer Recetario Internacional. Ya la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba y el Proyecto de Conservación de Alimentos, (Dra. Vilda Figueroa y el Ing. José Lamas) han informado que se adhieren a este Proyecto y enviarán recetas originales que tenga como elemento clave este tubérculo y

que puedan ser utilizadas por las familias más desfavorecidas de la región. Más información: anamaria.navarro@fao.cu y Nota Informativa /Noti FAO / del 19 de marzo, 2008.

Por su importancia, publicamos la siguiente nota del sitio de la Oficina Regional de la FAO en América Latina y el Caribe:

Se amplía la Convocatoria del Primer Recetario Internacional

Debido a la alta participación y éxito de la convocatoria al Primer Recetario Internacional, que forma parte del programa Chefs contra el Hambre, la Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre ha decidido extender el plazo para entregar recetas hasta el día **viernes 25 de abril**. Debido a que este año 2008 ha sido declarado por las Naciones Unidas el Año Internacional de la Papa, estamos invitando a todos nuestros amigos y amigas cocineros a preparar una receta original que tenga como elemento clave este tubérculo



TESORO ENTERRADO

La papa esta en primera línea en la lucha contra el hambre y la pobreza en el mundo"

Jacques Diouf

Director General de la FAO

Representación de la FAO en Cuba / FAO-CU@fao.org

Calle 154 y 3era. No. 301, Reparto Náutico, La Habana, Cuba / Telef. (537) 208-64 11, 12 y 13

FAX (537) 208 64 09

Contacto NOTIFAO : anamaria.navarro@fao.cu