

Situación de la Agroindustria en Algunos Países del RECODEPA

Alvaro del Cid¹

Resumen

Este estudio ofrece una breve síntesis, país por país, de la situación actual de la agroindustria de la papa en Guatemala, Costa Rica, El Salvador, Nicaragua, y Panamá. Tendencias comunes en dichos países son la creciente demanda para papas procesadas; la fuerte expansión en las importaciones, tanto en volumen como en valor económico—en particular, para la papa a la francesa; y esfuerzos locales para producir más hojuelas para el mercado interno de cada país, así como para exportar a países vecinos. Factores limitantes al desarrollo de la agroindustria en la región incluyen la escasez de material genético apto para el procesamiento y las condiciones ecológicas locales; la falta de infraestructura de poscosecha que facilita la agro-industria, como mercados mayoristas, almacenamiento en frío; y, la calidad irregular de la papa producida y vendida dentro los países.

¹ Coordinador del Programa Regional Cooperativo de Papa (PRECODEPA) Guatemala. Correo electrónico: delcid@infovia.com.gt

Procesamiento y Comercialización de la Papa en Honduras

Carlos Antonio Valladares Llas¹

Resumen

La papa está considerada como uno de los alimentos de la canasta básica. Hay dos zonas principales de producción en el país: el área de La Esperanza, Intibucá con un promedio 2,000 ha y productores que no manejan áreas mayores de 2/ha, cultivan variedades de origen Holandés, con rendimientos promedios de 16-18 t/ha. En el área de Ocotepeque, se cultivan unas 1,800 ha en un 90% con una sola variedad Atzimba y el resto con Tollocan y algunas variedades Holandesas, con rendimientos de 12-14 t/ha. Honduras exporta pequeñas cantidades de papa a El Salvador y Nicaragua y ocasionalmente a Guatemala, e importa papa procesada procedente de los Estados Unidos, Canadá y Holanda en forma de papas congeladas, papas fritas, harina y almidón de papa. Las principales compañías importadoras son Diapa S.A., Industrias Turísticas y Alimentos Internacionales¹, que suplen los supermercados y cadenas de comidas rápidas en el país. Alimentos Dixie y Boquitas Fiesta importan harinas y almidones para la preparación de palipapas, hojuelas de papa. Estas compañías están dispuestas a adquirir su materia prima en el país, si se les ofertara un producto de similar calidad. La industria también utiliza papa fresca para la producción de hojuelas, inicialmente importaba su materia prima de los Estados Unidos. En la actualidad estas fábricas se están abasteciendo de papa del mercado local.

¹ Investigador, Secretaría de Agricultura y Ganadería, Dirección Tecnología Agropecuaria, Proyecto Nacional de Papa, Tegucigalpa, Honduras.

Comportamiento de Tres Variedades de Papa Generalizadas en Cuba, Durante el Almacenamiento Refrigerado A Escala Comercial

M. Hernández, B. Pérez, I. Iglesias¹

Resumen

El objetivo del trabajo fue comprobar a escala de extensión en cámaras comerciales la factibilidad de conservación de papas tratadas con 20 ppm de CIPC almacenadas a la temperatura de 10^SC, de las variedades Desirée, Chieftain y Red Pontiac destinadas al consumo. Se realizaron las siguientes determinaciones: pérdidas de peso fisiológico, pérdidas por pudrición húmeda y seca y pérdidas por brote, se calcularon las pérdidas totales y los datos se analizaron estadísticamente mediante un análisis de varianza de clasificación triple. Los resultados obtenidos comprueban la factibilidad técnico-económica de almacenar la papa de las variedades Desirée, Chieftain y Red Pontiac destinadas al consumo, hasta seis meses después de concluida la cosecha, en cámaras comerciales a la temperatura de (10D1)^BC y HR de 85-90% mediante la aplicación del antigerminante químico Isopropil-N-3-clorofenil carbamato (CIPC) a una concentración de 20 ppm y con un beneficio económico de 0.6 US\$/t/día durante el periodo de curado para toda la papa almacenada en el país y de 0.92 US\$/t/mes durante el posterior periodo de almacenamiento para la papa almacenada a esta temperatura.

¹ Investigadores del Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia. La Habana, Cuba.

Análisis del Mercado Agroindustrial para la Papa en el Ecuador

Fabián Montes de Oca¹

Resumen

Este trabajo presenta un resumen de un diagnóstico de la agro-industria de la papa en el Ecuador enfocando mayormente el sub-sector industrial (18 empresas) y un gran número de restaurantes en las tres ciudades principales. El país produce alrededor de 475,000 t de papa al año de las cuales un 10% se utiliza para el procesamiento. Esos totales sugieren que el uso "industrial/procesado" de papa es mucho mayor de lo que las estimaciones previas indicaban. Unas 25,000 t/año son procesadas por las plantas industriales, mayormente como hojuelas de papa. El uso de las 25,000 t por los restaurantes está dividido entre papa frita (25%), sopa (20%), puré (18%), tortillas y ensaladas. Los restaurantes indican una demanda estacional para productos procesados, con mayores volúmenes de venta en la época de Navidad y Año Nuevo, debido al mayor poder adquisitivo de los consumidores en tal época del año. Las variedades más utilizadas para el procesamiento son INIAP-María y la Capiro, pero los restaurantes en Quito y Guayaquil prefieren Chola, reforzando así las exigencias particulares de cada segmento del sub-sector.

¹ Economista, Fortipapa, Quito, Ecuador. Correo electrónico: montesdeoca@fpapa.org.ec

Aspectos Generales Sobre la Agroindustria de la Papa en Bolivia

Augusto Guidi F, Pablo Mamani, Jorge Blajos K.¹

Resumen

La base de este trabajo es un diagnóstico rápido de la industrialización de la papa en Bolivia que se llevó a cabo entre Mayo y Agosto de 1999 en las tres principales ciudades del país. El sub-sector se caracteriza por pequeñas empresas artesanales con poca inversión, baja productividad y alta demanda para mano de obra. Casi la mitad de las empresas entrevistadas producen papa frita en hojuelas; casi un cuarto hacen productos procesados tradicionales (por ejemplo, chufo, tunta). Hay en el mercado local diversos productos procesados importados, pero en cantidades muy pequeñas—los autores estiman que el equivalente en forma fresca de dichos productos representa menos de 1% de la producción nacional anual de papa. No obstante, en la práctica, algunos productos de fabricación extranjera están aparentemente desplazando a la papa fresca nacional en los "snac/cs" y pollerías más grandes del país, entre otras razones, por mejores normas de calidad e higiene, y su promoción a través de la publicidad.

¹ Investigadores de La Fundación PROINPA. Promoción e Investigación de Productos Andinos. Cochabamba, Bolivia. Correo electrónico: jblajos@proinpa.org

La Papa en la Industria Argentina

*Miguel S. Campos,¹ Jorge
Yanovsky, Víctor Lapegna y
Horacio Perera²*

Resumen

De 2,400,000 toneladas de producción nacional anual de papa en 1998, Argentina industrializó unas 145,000 de las cuales alrededor de 81% se destinó a la elaboración de papa prefrita congelada. Más de la mitad de dicha papa prefrita se exportó, mayormente a Brasil, con un valor FOB de US\$ 1,000/t. Este documento presenta una breve descripción del sub-sector agro-industria de la papa en Argentina, antes de describir una nueva tecnología de pos-cosecha/utilización e ideas asociadas sobre nuevos proyectos para el procesamiento y exportación de la papa en Argentina y MERCOSUR. Los autores enfatizan que la papa todavía tiene un enorme potencial que no ha sido explotado tanto como producto para consumo humano, como para uso industrial aprovechando de nuevas tecnologías y nuevos mercados.

¹ Agregado Agrícola de la República Argentina en Brasil. Correo electrónico: carsa@tba.com.br

² Miembros Grupos Polychaco SAIC y NUTRIPAC S.A.

Raíces y Tubérculos para el Siglo 21: Tendencias, Proyecciones y Opciones para la Política

Gregory J. Scott, Mark W. Rosegrant, Claudia Ringler

**Alimentos, Agricultores y Medio Ambiente. Documento de Debate
31. Una Co-publicación del Instituto Internacional de
Investigaciones sobre Políticas Alimentarias (IFPRI) y el Centro
Internacional de la Papa (CIP). Wash., D.C. 64p+vii.**

La adaptabilidad de las raíces y tubérculos a las necesidades que van surgiendo de los sistemas locales de alimentación harán a estos cultivos aún más importantes a medida que se incrementa la población y urbanización y persista la pobreza a pesar del crecimiento de ingresos. Para evaluar los roles que cumplirán las raíces y tubérculos en el sistema global de alimentos en el futuro, los autores presentan en este estudio las proyecciones de abastecimiento, demanda, comercio y precios internacionales de las raíces y tubérculos para el año 2020.

Bajo un escenario de base--el mejor aunque conservador estimado de los efectos futuros del crecimiento de ingresos y cambios tecnológicos--el uso total de raíces y tubérculos en los países en desarrollo muestra un incremento proyectado de 232 millones toneladas a 635 millones de toneladas entre 1993 y el 2020, un incremento de 58%. Desde el escenario de alta demanda y crecimiento de la producción: una posición optimista, pero razonable, el uso total de raíces y tubérculos se incrementará en 64 millones de toneladas más allá del escenario de base.

Se necesitan políticas apropiadas por parte de los países desarrollados y en desarrollo para asegurar la potencialidad de las raíces y tubérculos para erradicar la pobreza, aseguren el acceso a la alimentación adecuada y mejoren los ingresos. Quienes tienen poder de decisión política en los países en desarrollo pueden ayudar en estos esfuerzos mediante, por ejemplo, la eliminación de las tasas de cambio sobrevaluadas y de los subsidios a los sustitutos importados. Por su parte, quienes tienen poder de decisión política en los países desarrollados pueden ayudar a mejorar las perspectivas de crecimiento de las raíces y tubérculos en los países en desarrollo a través, entre otras cosas, del abandono de las disposiciones comerciales que limitan la demanda de importación de esos productos y la eliminación de subsidios a las exportaciones de productos alimenticios competitivos.

Para obtener copias del manuscrito impreso, por favor, contactarse con la Oficina de Publicaciones del Centro Internacional de la Papa (CIP), Apartado Postal 1558, Lima 12, Perú; correo electrónico: cjp-publications@CQiar.org. Pueden visitar la página internet www.ifpri.cgiar.org/2020/welcome.htm bajo la sección "What's new".
