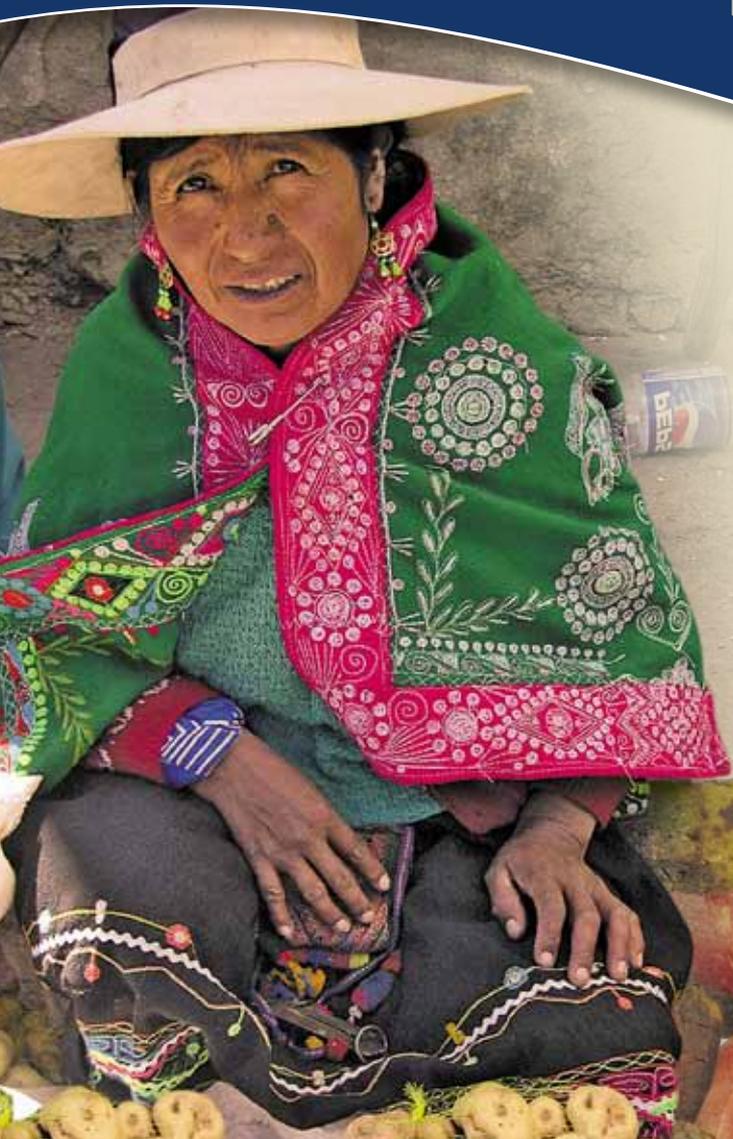


TRADICIÓN Y CULTURA DE LOS AYLLUS DEL NORTE POTOSÍ Y ORURO



Catálogo
Etnobotánico **DE PAPAS**
NATIVAS





UNIÓN EUROPEA

La presente publicación ha sido co-financiada por la Unión Europea en el marco del proyecto ***Sumaj Kausayman - Hacia un buen vivir***, ejecutado por Ricerca e Cooperazione y bajo su responsabilidad. Su contenido no compromete la opinión de la Unión Europea.

gtz



La impresión del presente documento fue posible gracias al co-auspicio del Programa de Desarrollo Agropecuario Sostenible de la Cooperación Técnica Alemana, GTZ.

TRADICIÓN Y CULTURA DE LOS AYLLUS DEL NORTE POTOSÍ Y ORURO

ASOCIACIONES:

NORTE POTOSÍ	APANACHU, AYLLU CHULLPA APROPANA, AYLLU AYMAYA
ORURO	APROATA, AYLLU THAYAQUIRA AIPRO, AYLLU SULLKA

Catálogo **DE** **PAPAS** *Etnobotánico* **NATIVAS**

AUTORES:

Franz Terrazas
Ximena Cadima
Richard García
José Zeballos

COLABORADORES:

José Luis Quiruchi
Luis Rodríguez
Fidel Calani
Donato Caro
Florentino Ticona

Catálogo Etnobotánico de Papas Nativas

Junio 2008

Autores | Franz Terrazas
Ximena Cadima
Richard García
José Zeballos

Colaboradores | José Luis Quiruchi
Luis Rodríguez
Fidel Calani
Donato Caro
Florentino Ticona

ISBN

Depósito Legal

Comité revisor | Ruth Volgger
Julio Gabriel

Edición y Producción | Angela Meruvia
Samantha Cabrera

Fotografías | Ximena Cadima
José Zeballos
José Luis Quiruchi
Franz Terrazas

Arte y Diagramación | María Isabel Soliz

Tiraje | 1.500 ejemplares

Impresión | Impresiones Poligraf

Presentación

Es un placer presentar el Catálogo Etnobotánico de Papa Nativa del Norte Potosí y Oruro, como un documento que contiene una muestra de la diversidad de variedades tradicionales de papas nativas de esta región, las cuales son identificadas fotográficamente por su nombre o nombres locales. Así este catálogo constituye un inventario de variedades de papa nativa, que además rescata el saber de las comunidades y ayllus, el cual está asociado a los usos y atributos culinarios y productivos, que es el resultado de cientos de años de observación y experiencia acumulada por parte de nuestros hermanos agricultores en las diferentes comunidades.

El propósito de la elaboración de este catálogo gira en torno a la necesidad de recuperar y revalorizar la diversidad genética y las estrategias de manejo ancestral de la papa nativa. A la vez puede servir como un instrumento de registro de conocimientos tradicionales y como tal puede coadyuvar a la protección de la propiedad intelectual colectiva. Sin duda la publicación de este catálogo representa para los ayllus y comunidades del Norte Potosí y Oruro un mecanismo que permitirá socializar y sensibilizar a la sociedad boliviana en su conjunto y al mundo entero, sobre el rol histórico que desempeñan al conservar un recurso genético de valor estratégico para el futuro, como un tesoro heredado.



Eloy Gaspar Nina

KURAJ MALLKU

AYLLUS CHARKA QHARA QHARA



Agradecimientos

Deseamos manifestar nuestro reconocimiento a la labor proactiva de las comunidades y familias de los ayllus Chullpa, Aymaya, Thayaquira y Sullka de la región Norte Potosí y Oruro, por seguir conservando tantas variedades de papa – tesoro andino- y particularmente a las asociaciones de productores de papa: APANACHU, APROPANA, APROATA y AIPRO por su voluntad de compartir su conocimiento sobre la papa nativa que representa el soporte del presente catálogo.

Nuestro agradecimiento al Sistema Nacional de Recursos Genéticos para la Agricultura y la Alimentación (SINARGEAA), que a través del Subsistema Tubérculos y Raíces Andinas posibilitó el apoyo técnico, económico y los medios logísticos necesarios para la elaboración del catálogo hasta su culminación, en una relación simbiótica insterinstitutional entre el Centro de Apoyo al Desarrollo (CAD), Ricerca Cooperazione (RC) y la Fundación para la Promoción e Investigación de Productos Andinos (PROINPA).

Asimismo, extendemos nuestro agradecimiento especial a las siguientes instituciones y personas por su importante y desinteresada contribución a la recuperación y valorización de la papa nativa en esta región:

- A los Gobiernos Municipales de Llallagua, Uncía, Huanuni y Challapata, por su compromiso y constante apoyo a la conservación y revalorización de la biodiversidad y la cultura local.
- A las Autoridades Originarias por su labor orientadora y de apoyo decidido a la conservación y recreación de la sabiduría local y las semillas de papa como un patrimonio cultural de los ayllus y sus comunidades.
- A todos los integrantes del equipo técnico RC-CAD del Proyecto **Sumaj Kausayman - Hacia un buen vivir**, especialmente a Mario Alachi, Valeria Bigliuzzi, Matteo Bronzini, Fidel Calani, Donato Caro, Alfredo Galli, José Luis Quiruchi, Luis Rodríguez, Florentino Ticona y Ruth Volgger.
- A Gino Aguirre y José Luis Quiruchi, que juntos iniciaron la primera feria de la papa nativa el año 1999 en una pequeña comunidad del Norte de Potosí; y a todos los innumerables colaboradores de PROINPA, entre ellos Victor Guzmán, Edson Foronda, Ángela Meruvia y Samantha Cabrera que hicieron invalores esfuerzos para esta publicación.

- A Lorgio Panozo, por su contribución y apoyo en la revisión de la escritura quechua de este catálogo.
- A la Comisión Europea, la Provincia Bolzano (Italia) y al PPD – PNUD que desde el año 1998 nos acompañaron en el camino de la valorización de las papas nativas y de los productores – conservadores de la biodiversidad del Norte de Potosí y Oruro con la financiación de diferentes proyectos en apoyo a los agricultores indígenas y nos permiten divulgar este trabajo extraordinario de los ayllus.
- A la Cooperación Alemana GTZ por su apoyo para co-financiar la impresión del presente catálogo.

LOS AUTORES

Índice

Presentación	3	Producción y economía étnica de las Phiñus	21
Agradecimientos	5	Características de la producción	21
Introducción	9	Importancia de las Phiñus en las relaciones de reciprocidad	21
Gestión socio territorial de la biodiversidad de papa nativa del Norte Potosí y Oruro	10	Adaptabilidad microclimática de las Phiñus	21
La papa: alimento para el cuerpo, el corazón y la mente	13	Diversidad y clasificación local de papa nativa: Phiñus	22
Grupo Varietal Phiñus	19	Grupo Varietal Wayk'u	23
Características generales y su importancia en la seguridad alimentaria local	19	Características generales y su importancia en la seguridad alimentaria local	23
Rasgos socioculturales asociados a la identidad de las Phiñus	19	Rasgos socioculturales asociados a la identidad de las wayk'us	23
Mapa de la distribución varietal de las Phiñus	19	Mapa de la distribución varietal de las Wayk'us	23
Usos principales	20	Usos principales	24
Cualidades de las Phiñus	20	Cualidades de las Wayk'us	24

Sistema de producción y economía étnica de las Wayk'us	25	La importancia de las Luk'is en las relaciones de reciprocidad	29
Características de la producción	25	Adaptabilidad microclimática de las Luk'is	29
Importancia de las Wayk'us en las relaciones de reciprocidad	25	Diversidad y clasificación local de papa nativa: Luk'is	30
Adaptabilidad microclimática de las Wayk'us	25	Datos morfológicos e información etnobotánica por variedad	31
Diversidad y clasificación local de papa nativa Wayk'us	26		
Grupo Varietal Luk'is	27		
Características generales y su importancia en la seguridad alimentaria local	27		
Rasgos socio culturales asociados a la identidad de las Luk'is	27		
Mapa de la distribución varietal de las Luk'is	27		
Usos principales	28		
Cualidades del chuño milenario de las Luk'is	28		
Producción y economía étnica de las Luk'is	29		
Características de la producción	29		

Bolivia es un país privilegiado por la diversidad de papa cultivada que alberga en su territorio. Esta diversidad se encuentra concentrada en determinados “microcentros de agrobiodiversidad” que son nichos ecológicos o espacios socioterritoriales que históricamente han contribuido al patrimonio nacional y mundial con la conservación de variedades autóctonas muy apreciados localmente. La región del Norte Potosí y Oruro¹, es depositaria de una amplia riqueza genética de papas, muy valiosas porque son esenciales para las estrategias de vida de las comunidades y ayllus que habitan en este territorio.

La papa nativa de Bolivia, ostenta una amplia diversidad taxonómica y sobre todo varietal, existen ocho especies cultivadas de las cuales: *Solanum stenotomum*, *S. x ajanhuiri*, *S. goniocalyx*, *S. phureja*, *S. chaucha* y *S. tuberosum* spp. *andigena* son consideradas variedades dulces y *S. x juzepczukii*, *S. x curtilobum* son consideradas amargas (Ugarte & Iriarte², 2005). El Banco Nacional de Germoplasma de Tubérculos y Raíces Andinas² conserva actualmente 1.760 accesiones de papa de las cuales se han identificado 1.095 morfotipos o variedades diferentes de todo el territorio nacional (PROINPA, 2007). La región Norte Potosí y Oruro es un microcentro que alberga una población de aproximadamente 200 variedades diferentes de papa que corresponden a las especies: *S. x juzepczukii*, *S. x curtilobum*, *S. stenotomum*, *S. x ajanhuiri*, *S. goniocalyx*, y *S. tuberosum* spp. *andigena*. En este catálogo, se describe la caracterización morfológica de la flor y tubérculo realizada a 157 variedades.

1 La región Norte Potosí y Oruro comprende la provincia R. Bustillo del departamento de Potosí y las provincias Avaroa y P. Dalence del departamento de Oruro.

2 El Banco de Germoplasma de Tubérculos y Raíces Andinas, es custodiado por la Fundación PROINPA por mandato del Estado Boliviano.

La papa es el alimento principal de niños, adolescentes y adultos de las comunidades del Norte Potosí y Oruro y diariamente contribuye a cubrir gran parte de los requerimientos de calorías y energía. Dada la amplia diversidad de sabores y harinosidad de los tubérculos, éstos pueden consumirse de diferentes formas como “wayk’u” (papa cocida con cáscara), t’impu (que incluye chuños y papas enteras hervidas en agua), sopas, wathia (papa cocida bajo tierra caliente), puré o transformada en chuño. De esta manera las papas son consumidas en la comida de la mañana (antes de salir a trabajar), a medio día y por la tarde, a veces en la “sajra hora” (comida de media mañana). También existen papas que se consumen solamente en ocasiones especiales como fiestas familiares y comunales. El abundante, frecuente y diversificado consumo de la papa que realizan las familias del Norte Potosí y Oruro, es posible gracias a un conjunto, también abundante de variedades que cultivan en sus “chajras” (tierra de cultivo).

En torno a la papa nativa las comunidades han desarrollado una cultura originaria traducida en costumbres y rituales dirigidas a la protección o crianza de las “chajras”. Así, el agricultor del Norte Potosí y Oruro, se constituye en un guardián de la biodiversidad de sus papas nativas y desde tiempos muy lejanos conversa con la naturaleza que le emite señales o indicadores que éste aprendió a captar e interpretar para manejar sus cultivos aprovechando al máximo la bondad de la naturaleza y reduciendo en lo posible los riesgos climáticos como heladas, sequías, granizos que son propios de las montañas altas. Este conocimiento *sui géneris* del agricultor del Norte Potosí y Oruro, está ampliamente desarrollado y se traduce en el manejo de variedades, bioindicadores, suelos, microclimas, etc. El conocimiento tradicional de hombres y mujeres de las comunidades es un tesoro que ha sido compartido para ser sistematizado mediante técnicas etnobotánicas y en parte incluidos en el presente catálogo.

GESTIÓN SOCIO TERRITORIAL DE LA BIODIVERSIDAD DE PAPA NATIVA DEL NORTE POTOSÍ Y URURO

La inventariación participativa de la diversidad de papa nativa que presenta este catálogo, fue realizada a partir de 14 comunidades que se encuentran distribuidas en los ayllus Chullpa, Aymaya, Thayaquira y Sullka de los municipios Llallagua, Uncía (Norte Potosí), Huanuni y Challapata (Oruro) respectivamente (Ver mapa).



La región en su conjunto presenta una continuidad ecológica de puna (3.400 – 3.800 metros de altitud) y puna alta (3.800 a 4.200 m) caracterizada por la presencia de montañas y planicies cuya vegetación dominante son pajonales con espacios cultivados (mantas) principalmente con papa nativa como se puede apreciar en la fotografía contigua.

La población mantiene formas originarias de organización como los ayllus conformados por cabildos y comunidades de agricultores que manejan sistemas agroalimentarios basados en papa.

La población de los municipios involucrados se estima en 105.200 habitantes, según el censo del 2001, de los cuales entre 28 y 68% viven en comunidades rurales. El tamaño promedio del hogar es de cuatro personas con una incidencia de pobreza que varía entre 63 y 92%. En la familia existen procesos de migración temporal y definitiva.

La economía de la región se basa en la minería y en la actividad agropecuaria. La población de los sectores rurales está formada exclusivamente por agricultores que cultivan 0.3 a 1 hectárea de tierras fragmentadas, las cuales son manejadas en sistemas de rotación itinerante de parcelas y cultivos denominados mantas. Cada manta es un sector delimitado de territorio de manejo comunitario o intercomunitario que es generalmente cultivada por dos años, el primer año con papa, el segundo año con papa o cebada y avena, quedando el resto del tiempo (al menos 10 años) en descanso para el pastoreo del ganado. La ganadería reviste una importancia secundaria en la región e incluye principalmente camélidos y ovinos junto a algunos asnos para el transporte de productos agrícolas.

En este contexto, cada familia trabaja sobre sus propias tierras en los canchones (parcelas aledañas a las viviendas) y en las parcelas de las mantas para garantizar principalmente su seguridad alimentaria. También realiza actividades secundarias complementarias, pero cultural y económicamente importantes como la artesanía. Ocasionalmente la minería y la migración temporal a centros urbanos es practicada por 55% de la población. Se estima

Mapa 1. Localización de ayllus y comunidades del Norte Potosí y Oruro





La artesanía es una actividad secundaria que genera vestimenta, aguayos y otros tejidos de alto valor cultural típicos del Norte Potosí- Oruro, como se puede apreciar en las fotografías.



que la migración contribuye con 40 a 70% de los ingresos familiares. En la región persisten ciertas formas tradicionales de trabajo colectivo y prestación de servicios mutuos o recíprocos como el “Ayni” (trabajo de reciprocidad), el “Choqo” (trabajo de reciprocidad en las fiestas y cosechas), la “Chapara” (intercambio de productos), entre otros. El trabajo asalariado no es común y se remunera por el equivalente de 30 Bs el jornal.

La zona del Norte Potosí y Oruro ha atravesado por diferentes periodos de influencias culturales y costumbres, sobre todo en lo que se refiere a los sistemas laborales y tecnologías productivas. Sin embargo, en la actualidad persisten una gran parte de sus prácticas culturales relacionadas con la conservación de la biodiversidad y de la naturaleza, lo cual está asociado a un sistema único de manejo comunitario y social de las tierras como son los ayllus³ y las mantas. Las autoridades del ayllu son:

3 Los ayllus, son sistemas económico-políticos, sociales y administrativos demarcados sobre un territorio geográfico definido; tienen normas propias procedentes de sus ancestros y autoridades elegidas en el seno mismo de su comunidad o aldea.

- El SEGUNDA MAYOR –o Mayura- que es la máxima autoridad del ayllu, al que todas las comunidades o pueblos comprendidos dentro del territorio del ayllu le deben obediencia y respeto.
- El JILANKO, es la segunda autoridad importante del ayllu y la máxima de un cabildo o grupo de comunidades.
- El QHAWASIRI es una autoridad importante de las comunidades cuyo rol está bien ligado a la protección de la agrobiodiversidad ya que se encarga de velar por la protección de los sembradíos de las mantas de papas nativas y otros ante los desastres naturales principalmente granizos, heladas, sequía, ataque de las plagas, así como de los hurtos y el control del ingreso de los animales a los sembradíos.

La elección de estas autoridades se realiza de manera rotativa “Muyu” (rueda donde todos, sin excepción, tienen la oportunidad para ser autoridad) y por consenso. Se realiza en una gran reunión o cabildo, con la presencia de todos los hermanos⁴ o vecinos del ayllu, es un proceso ceremonial, donde las autoridades que dejan el mando dirigen el evento bajo el amparo de los bastones y chicotes de mando. Invocan a las divinidades naturales: “Pachamama” (madre naturaleza), “Achachilas” (montañas sagradas), “Sayancus” (sitios donde se posan los rayos o lllapas), “P’aximas” (riquezas materiales), etc. El elegido es llamado por las autoridades y posesionado en presencia de todos, a quien se entrega los símbolos de poder y mando. El tiempo que dura el mandato es de un año.

El sistema organizativo originario de los ayllus de la región Norte Potosí y Oruro, posibilitó el manejo complementario e integral de la agricultura y la ganadería, mediante el sistema de *mantas*. El acceso de las familias y comunidades a las mantas está determinado por las autoridades originarias del ayllu que asignan un grupo de *mantas* a un cabildo (conjunto de comunidades) o a un ayllu. La repartición de las *mantas* a las comunidades es variable: en algunos casos las

4 Bajo una connotación fraternal.



comunidades tienen acceso simultáneo y compartido a todas las mantas del ayllu, lo cual es establecido anualmente, en otros casos, cada cabildo tiene acceso exclusivo a un conjunto de *mantas* pequeñas o por el contrario dos o más cabildos comparten el

acceso a algunas mantas que se ubican en las proximidades de sus territorios. La autoridad de los cabildos que se encarga de la gestión de las *mantas* es el Jilanko.

El agricultor del Norte Potosí y Oruro busca diversificar el cultivo de la papa en su “chajra” (terreno de cultivo) con diferentes variedades por las siguientes razones: el objetivo productivo está muy relativizado por otros objetivos como la necesidad de manejar los riesgos climáticos y la prioridad dada a la dieta alimentaria familiar en base a un conjunto de variedades altamente adaptadas al entorno.

De esta forma la “chajra” es criadora de biodiversidad y conocimiento, donde los criterios de identificación de una variedad son múltiples y están asociados a los simbolismos locales, los cuales varían de comunidad a comunidad.

Así, en la papa nativa del Norte Potosí y Oruro, se distinguen tres grupos grandes de variedades que se denominan “Wayk’us”, “Phiñus” y “Luk’is”. Los criterios de agrupación están principalmente asociados a los tipos de uso de las variedades de papa nativa. Las “Wayk’us” son papas de rápida cocción que se cocinan con la cáscara, en cambio las “Phiñus” se pueden pelar para cocinarlas y las “Luk’is” se usan principalmente para la transformación en chuño. Dentro de cada grupo existen subgrupos, que son identificados por ciertos rasgos

inherentes a cada tipo de papa como la harinosidad, el tiempo de cocción, la tolerancia a las adversidades climáticas y otros.

Las variedades individuales son identificadas por el nombre genérico y por otros rasgos visibles que describen sus cualidades específicas como el color, la forma, el tamaño del tubérculo y el parecido a otros objetos, plantas y animales del entorno.

El simbolismo es también otro criterio de clasificación: lo masculino está representado en la papa “runa”, que simboliza al varón, esta papa tiene características distintivas de forma ovalada, textura firme y aguanosa que en la lógica andina de la complementariedad de opuestos se contraponen a la papa “imilla” que representa lo femenino o a la mujer y se caracterizan por ser papas redondas, harinosas y con ojos profundos.

La combinación de criterios múltiples para la identificación de las variedades ha dado lugar a un sistema de clasificación local complejo pero práctico y utilitario que se describe en este catálogo.



LA PAPA: ALIMENTO PARA EL CUERPO, EL CORAZÓN Y LA MENTE*

Javier Medina

Conviene empezar con la definición estándar de un diccionario. Transcribo la del Diccionario de la Lengua, de la Real Academia Española, vigésima segunda edición, para, por contraste, entender la comprensión aymara de la “amqa”: papa, cuyo espejo: “qama”, por “notarikon”, significa energía y fuerza: “amqa” / “qama”. Esta sofisticación *kabalista* no la tiene la palabra castellana. “Patata: planta herbácea anual, de la familia de las Solanáceas, originaria de América y cultivada hoy en casi todo el mundo, con tallos ramosos de cuatro a seis decímetros de altura, hojas desiguales y profundamente partidas, flores blancas o moradas en corimbos terminales, fruto en baya carnosa, amarillenta, con muchas semillas blanquecinas, y raíces fibrosas que en sus extremos llevan gruesos tubérculos redondeados, carnosos, muy feculentos, pardos por fuera, amarillentos o rojizos por dentro y que son uno de los alimentos más útiles para el hombre”. A esta entrada le caracteriza una descripción taxonómica *objetiva*, por tanto, exterior, cuantitativa y utilitaria.

Para los animistas andinos, en cambio, la “amqa”, la papa, es un ser vivo, energético, no un producto, un objeto inanimado, como para los monoteístas occidentales. La metáfora que les sirve para suscitar y organizar el sentido del mundo es la del *parentesco* que tiene una obvia ventaja respecto de la metáfora *sujeto / objeto* del Occidente moderno: suscita una ética de responsabilidad ecológica que hoy, en tiempos del Calentamiento Global, es de

* El presente texto es responsabilidad de Javier Medina y no compromete la opinión de los autores del presente catálogo.

vida o muerte para la humanidad, como insiste Al Gore. Desde este punto de vista, comprenderemos mejor por qué la papa es entendida como una persona, igual que todos los demás seres que viven en el universo: la tierra, las plantas, los frutos; el agua, el granizo, el viento; el sol, la luna, las estrellas. Todos son sentidos como miembros de una gran familia cosmo biológica. Todo vive en el mundo andino y todo tiene derecho a la vida: lo cultivado y lo silvestre, la salud y la enfermedad. No conocen nuestra unilateralidad de apostar por una, digamos las “buenas yerbas”: el Bien, y estar en contra de las “malas yerbas”: el Mal: ¡Herbicidas para ellas! La familia humana se prolonga hacia el ayllu de la vida vegetal, hacia el ayllu de la vida mineral, hacia el ayllu de los ancestros que interactúa desde el plano astral. Tres Universos Paralelos que los occidentales podemos entender mejor desde la física cuántica. En esta constelación familiar cósmica se inserta la papa, para sus criadores. Es, pues, un nodo del sistema neuronal del universo.



Es conocida la famosa definición de Organización de los biólogos de la cognición Varela y Maturana, que ha hecho suya la ciencia del nuevo paradigma: una red autopoiética por la que circulan conversaciones y emociones que coordinan nuestras acciones. Pues bien, el modelo aymara es una magnífica explicitación de este novísimo punto de vista.

Para ello nada mejor que oír a los propios aymaras. Empezaré, pues, citando (y condensando) a un criador andino: don Santos Vilca Cayo. Dice así: “Bueno, la

papa, como una persona, necesita de todo. Yo con mi esposa siempre estamos preocupados de la papa. Para ella tenemos que prepararle la tierra; luego, alistamos guanos para efectuar la siembra. Cuando llega su época, con mucho cuidado tenemos que tratar las semillas, porque en esta época va a entrar a una etapa de ser madre y lo mismo que nosotros, va a tener hijas. Entonces necesariamente hay que brindar vestidos, que consiste en dar tierra a las plantas de papa y cuidar de su salud. Criamos con mucho cariño y respeto; así ellas también nos criarán". Persona, pareja, cuidado, criar, cariño, respeto, reciprocidad. He aquí algunos de los conceptos señeros de la tecnología simbólica andina que la humanidad tendrá que aprender si quiere sobrevivir a la catástrofe medio ambiental. Don Santos nos cuenta a continuación cómo se crea esa red autopoiética por la que fluyen conversaciones y emociones para coordinar la crianza de la vida: "El pago se prepara en dos partes; una es para las "ispalla" (espíritu madre de la papa) y el otro es para el "marani" (espíritu

cuidador del tiempo-clima). Para la "ispalla", tenemos que invocar a todos los productos como papa, cebada, maíz, arroz, plátano, avena, trigo, ajara y otras crianzas. Pero siempre inicia la "ispalla". Llamamos a todos los productos por sus nombres propios. (...) Luego convocamos a todos

los productos de la selva; iniciamos con el café, luego la walusa, la yuca, el camote, la racacha; después el girasol, garbanzo, lenteja ... así a todos los productos llamamos. Luego hablamos al plátano, la palta, granadilla, zapallo (...) Para "marani" preparamos así: llamamos a todos los animales para que tengamos mucho ganado. Iniciamos con las ovejas, luego vacas, llamas, burros, chanchitos, los cuyes, gatos y también para los perros. Todos los ganados que tenemos son importantes, por eso invocamos para que se incrementen más. También hablamos a los gusanos que cortan los tallos de la planta de la papa. A estos les decimos: "laq'itu" tu te vas a ir, no vas a sacar los tallos de las plantas de la papa; para ti hay pastos, eso tienes que comer. Andate a los yungas, en allí vas a pasar tu vida porque en aquí algunos te pueden quitar la vida; nosotros tenemos zorrino, el te puede sacar y comer. Al zorrino le encargamos diciendo: "ipalita", tu no vas a escarbar a las chacras porque puedes malograr los cultivos. Así diciendo, encargamos a estos animales a los "achachilas"; también les suplicamos a los "luwaranis" y hacemos presente los daños que causan estos animales. Decimos a los "achachilas": padres, ustedes están pagados, no suelten a los chanchitos porque pueden dañar. Pagamos también al zorro y le decimos: tu nos vas a avisar bien sobre cómo va a ser la campaña agrícola. Tampoco tienes que comer a las ovejitas, porque tu tienes a tus cuyes grandes; eso vas a estar comiendo y así nadie te va a molestar. A los "achachilas" decimos: Te estamos pagando; cuida nomás a tus perros; nosotros de repente podemos maltratar o matar; eso no sería bueno. Tu te puedes molestar, por eso te estamos pagando. Luego pagamos a la totora, a los pescados del lago. A ellos decimos: ustedes nos han criado cuando no había producción, esto es tu pago. Luego pasamos a efectuar el pago a las flores y les decimos: ustedes flores: florezcan, así nosotros también floreceremos; no te vayas a marchitar, nosotros podemos marchitarnos igual; tu haces alegrar a todos. También ustedes flores van a ser grandes medicinas y con ustedes nos vamos a curar y van a alegrar nuestros





corazones. Después pagamos a las enfermedades; les decimos: “usu mallku”, tu y nosotros y todos somos hijos de la “Pachamama”; tu te vas a ir a otros lugares; “usu qapaja”, en ahí nadie te va a molestar; diciendo esto le pagamos porque “usu qapaja” trae las enfermedades. Ellos también tienen derecho de comer, por eso hay que dar de comer”. Lo que conecta estos universos paralelos es la conversación y el cariño que se condensa en los rituales que ponen en escena las leyes de la reciprocidad y la complementariedad. Todos se necesitan mutuamente. Este es el gran olvido de Occidente: el olvido de la relacionalidad del ser por su apuesta unidimensional por la *Substantia*, prestidigitada por el alfabeto fonológico: la atomización del flujo sonoro de la palabra.

Esta concepción dialógica de la existencia se sofisticó en los cuentos que narran los orígenes y trajines de la papa y en el que intervienen los abuelos, los cóndores, los zorros, la araña, el loro: significantes todos de una gramática de la creación que tiene un orden en el ciclo cosmológico de la crianza aymara de la vida. El Cariño convierte estos cuentos en cantos que los criadores andinos ofrecen a la papa a lo largo de todo su ciclo vital, como endechas e incluso

saetas que la emoción de verlas crecer les arranca del corazón. *Hojas de oca, hojas de papa / Flores de mixtura // El mayora de ese wayña ¿dónde está? / Flores de mixtura*. Es imposible no oler el aire de un *haiku* japonés en esta poética animista del continuo. La endecha se complejiza en las flautas y “pinkillus” que, una octava más arriba, juegan a papas musicales que acompañan las labores culturales creando una mística tipo zen: una meditación comunitaria en movimiento de comunión con el misterio de la vida. Este *logos spermatikós* cantado, pasa a *energeia* a través de las ofrendas a la papa: “acullico”, “ch’alla”, sahumerio, “wilancha” en los momentos de siembra, brote, florecimiento, cosecha y ofrenda, en Candelaria, Carnavales y Espíritu. Todos estos elementos, desde el arquetipo textil, crean un lenguaje esotérico donde brilla la paridad y, por ende, la complementariedad; los verbos usados en el lenguaje ritual esconden los tesoros de una manera energética de entender el pestañeo que somos en el inconmensurable fluir de la sangre por el cosmos: metáfora del fuego y el agua, el éter y la tierra. Este *logos spermatikós* energizado florece en una narrativa que Denise Arnold llama *Metafísica materna*; me gusta más, empero, la metáfora de Maturana: *Cultura matríztica*. Como quiera que fuese, Denise Arnold lo explica insuperablemente: “Las papas, siendo tubérculos, crecen dentro de la tierra y se dice que están bajo el control de la luna. Ésta en aymara se llama “p’axsi” y es femenina. También se la llama “P’axsi Mama”: la madre Luna. Las ideas contemporáneas sobre el origen de la papa están estrechamente relacionadas a nociones con respecto a los antepasados y a sus lugares de entierro, y con un mito lunar acerca de la creación, una cosmología y periodicidad lunar, todo relacionado íntimamente con la anatomía de la mujer. Los vientos traen las lluvias de temporada, que tornan roja la tierra. La tierra pegajosa se compara a la sangre de las mujeres. Y es la acción fertilizante de esta sangre fresca que primero “agarra” y luego hace crecer las papas semillas dentro de la tierra. La sangre menstrual de las mujeres se llama “p’axsi wila”, es decir, *sangre lunar* o *sangre mensual*. El ritmo del cultivo de la papa está señalado por los nodos de la oscuridad de la



luna (“jira”) y la luna llena (“urt’a”) así como también el flujo de la sangre menstrual de las mujeres por el poder fecundante del viento, como aliento. Se dice que la sangre, como sustancia ancestral, pasa sólo por las mujeres, y este flujo de sangre y su

reactivación periódica en el ritual, como por ejemplo en el marcado de los animales, genera la reproducción de la “wila kasta” o línea sanguínea, de lazos maternos de parentesco a través del espacio, entrelazadas como una telaraña”.

La papa, como todo ser vivo, es macho y hembra; tiene ancestros: papas padre y papas madre; papas abuelos y papas abuelas. Con sus criadores humanos, la papa también entra en relaciones de parentesco. Los aymaras crían a la papa como si fuera una hija; dicen que la papa congenia mejor con las mujeres, consideradas “pachamamas” que regeneran la vida; por eso se encargan de las semillas que son las que regeneran los cultivares. Los aymaras consideran a las semillas como madre y como nuera, cuando viene de otras chacras, por eso, les brindan comida, calor, cariño, salud, ánimo, afecto; la visten por medio del aporque; brindan con ella a través de la “ch’alla” y la hacen participar en las danzas, cargándolas y bailando con ellas en las fiestas. Al criar a la papa, sistémicamente, se cría también el agua, los suelos, el microclima y los animales; es decir, la crianza de la papa implica la crianza de la totalidad del paisaje. Oigamos, mejor, a una criadora andina: doña Juliana Hanco Chambi: “Cuando iniciamos la cosecha siempre nos calentamos las manos y decimos: “ispalla mama”, te damos gracias por las bendiciones que nos has dado con

estas “qepas” (compara la papa con la trama textil). Nosotros, tus hijos, vamos a estar bien. Diciendo estas palabras, nos calentamos las manos con mucho aliento y las acomodamos cerca de la boca y lanzando el aliento decimos: “juj, juj” que esta chacra produzca harto. Diciendo así, sacamos la primera mata”. Doña Silveria Coaquira nos sugiere un apunte no sólo energético sino emocional que redunda en una ética de la crianza de la vida que no conocemos los monoteístas occidentales. “Nosotras damos tierra a la chacra, porque sabemos cómo dar tierra a la planta; respetamos a las “akawaritas” (los estolones). Cuando no se atiende bien la chacra, no produce. Los hombres tienen manos frías. Tratamos a nuestras chacras como a nuestras hijas. Cuando están floreando nuestro corazón se alegra y decimos: *¡qué bonita está mi chacra! A la chacra no hay que ir renegando; ella se enoja y no produce bien*”. Este es un universo energético interconectado y, por tanto, hay que saber cómo interactuar, pues todo influye en todo de modo diverso, de un modo fuerte o de un modo débil. Así, por ejemplo, la relación con la luna puede servir de ejemplo. Los días de luna llena y luna nueva no realizan ningún trabajo en su chacra; si se siembra en luna llena, todo se va en puro follaje; si en luna nueva, los frutos se pudren. Las mujeres cuando tienen su menstruación no pisan sus chacras, pues dicen que la cosecha se suele echar a perder; la sangre emite vibraciones de onda más corta. La papa no se debe guardar donde duerme la gente, pues, como dicen, se comen a sus criadores: los enferman. Las semillas deben ser tratadas con más cuidado todavía; la cercanía de la energía masculina les hace daño; la energía femenina no sólo es compatible con las semillas sino que “su mano caliente” les permite diseñar genéticamente el formato de papa requerido a la variabilidad de sus ecosistemas y de sus necesidades. Los occidentales recién estamos aprendiendo acerca de las energías sutiles que conectan todo con todo, gracias a las nuevas tecnologías de sensores, radares, microscopios electrónicos, láser, etcétera. Esta tecnología, que dominan las mujeres andinas, podríamos llamarla *high psy agrotechnology*.

A diferencia de Occidente que busca la homogeneización, los andinos privilegian la crianza de la biodiversidad, dada la hiper variedad ecosistémica y climática de los Andes. Desde hace milenios, sobre todo las mujeres, practican lo que en cibernética se llama la Ley de Ashby, también conocida como la Ley de variedad requerida, que especifica que un sistema, en este caso el medio ambiente, sólo puede regularse si dispone de mayor *variedad*, que lo que se genera en lo regulado. O sea, el sistema debe disponer de las opciones apropiadas para todas las contingencias que pueden surgir en su ambiente, que es, justamente, lo que provee la ingeniería genética andina. Escuchemos cómo lo dice un criador aymara, don Antonio Larico: “Desde la cosecha nos fijamos en la diversidad de semillas en cada cultivo y las semillas que parecen como buena variedad las miramos por sus diferentes coloraciones y formas. Las separamos para semilla diciendo: Esta papita me la voy a guardar en una parte muy segura y cuando llegue la época de la siembra la sembraré. Esta preferencia no hacemos mecánicamente, sino con mucho cariño. Por ejemplo, al escarbar se encuentra una mata que tiene tubérculos con formas muy graciosas, como con alas, parecidas a una paloma o a una muñeca, las levantamos con las dos manos y decimos: ¡Ay!, aquí había estado mi “wawa” ¡Ay qué hermosa! Le da un beso y en una parte segura, donde están los atados, ahí la guarda. Estas papas deformes son conocidas como “mamatás” y son guardadas para la “ch’alla” de la fiesta de Espíritu”. Esta es ciencia de futuro, donde lo cuantitativo y lo cualitativo van juntos; donde lo racional y lo emocional no van separados; donde ética y tecnología van de la mano; donde economía y *oikonomía* ya no están enfrentadas; donde trabajo y juego celebran unas nuevas bodas con la Tierra: *Gaia sive Pachamama*.

El esoterismo de la papa tiene la misma estructura que el esoterismo de la física cuántica. Comparemos el átomo compuesto por onda y partícula. De modo análogo, los aymaras conocen una papa “puquntur mallku”, macho i.e. partícula y una papa “puquntur t’alla”, hembra, i.e. onda. Estas dos unidades

mínimas de energía son llamadas: “papanku, urdu”, cuando es macho; “papala, qachu”, cuando es hembra. Desde el punto de vista del “ch’imi fakir”i, que Torres y Mamani, traducen como “vida microscópica”, la energía fermiónica se llama “q’ita” y la energía bosónica: “sapaka”. El efecto de su conjunción contradictoria es llamada “ch’imi ulu”, huevo, que fecundado cambia a: “batuta”, el equivalente biológico del átomo. Homólogo, por cierto, de “Jaqi” que es el efecto de la conjunción de “chacha” y “warmi”, en el caso de los seres humanos o, en el caso de la naturaleza, “Uraqi” es el efecto de la conjunción de “achachila” y “pachamama”. El cristianismo conoce también una puesta del principio contradictorio semejante que llama, sin embargo, misterio: Jesús es dios y hombre al mismo tiempo. Torres y Mamani igualmente nos hablan de una numerología sagrada de la papa que se esconde en la “búsqueda estocástica de la reproducción”, basada en la trialidad, tetralidad y heptalidad y que se pone en escena en el ritual del “akhulli” de la coca. En primer lugar, se mastica y ofrecen 3 hojas perfectas de coca, a la “Pachamama”





y al "Achachila", que se llama "K' intu". Luego aparece el "K' inchu" que son 4 hojas perfectas de Coca que, con "untu", cebo de llama, se ofrecen a los dioses tutelares de la chacra. Finalmente, 7 hojas afines (la suma de las 3 y 4 anteriores) convoca al Arco Iris, "kurmi". El 3 se desglosa como $3.(3 \times 4) = 36$; y el 4 como $4.(4 \times 3) = 48$; donde 36 parece indicar los cromosomas triploides de la papa "luki" negra; y 48, los cromosomas tetraploides de la papa "Sani imilla" blanca. Esta misma ratio numerológica, Torres y Mamani la aplican a la reproducción humana. Esta vez se basa en lo que llaman la unalid y la heptalidad. 1 dividido entre 7 da 0,142857 que ordenado, por guematria, despliega lo siguiente: 0 14 28 56+1. Los significados de estos números son los siguientes: 0 significa Nada; 14 es el día de fecundación en el mes lunar; 28 es el número de días del mes lunar; 56 es el resultado de multiplicar 7×8 que, esotéricamente, significan varón y mujer respectivamente. 0142857 sumados dan 27; 2 y 7 sumados dan 9 que son los meses de gestación. El 7,

como ya vimos, nos lleva al concepto de "kurmi", Arco Iris que, a su vez, se abre en "kurmi mama" y "kurmi tata"; la conjunción de ambas energías lumínicas producen la "wiphala" cuyas cuadrículas significan 'pueblos'.

Cuan lejos están, estas someras insinuaciones acerca de la compleja comprensión andina de la papa, de la definición de un diccionario occidental. La papa, acunada de conversaciones y emociones: cantos, poesía, baile, ritual, meditación, elucubración, es también un alimento para el pensamiento y el corazón.

Para los que quieran seguir profundizando, les sugiero las siguientes lecturas: Jorge Apaza Ticona, *Cosmovisión andina de la crianza de la papa*, en: Juan van Kessel y Horacio Larraín (editores) **Manos sabias para criar la vida**. Tecnología andina. Abya Yala, Quito, 1997. Denise Arnold y Juan de Dios Yapita (compiladores) **Madre melliza y sus crías. Ispall mama wawampi. Ontología de la papa**. HISBOL / ILCA, La Paz, 1996. Fritjof Capra, **La trama de la vida**. Anagrama, Barcelona, 1998. John Earls, *Aportes del conocimiento y la tecnología andinos en el contexto de la aldea global*. Departamento de Ciencias Sociales, UCP, Lima. Humberto Maturana y Francisco Varela, **Autopoiesis and cognition: The realization of the Living**. Reidel, Dordrecht, 1980. Mario Torres y Saúl Mamani. La importancia y valor de las papas nativas en las comunidades andinas. Documento de Trabajo, Ricerca e Cooperazione, La Paz, 2007. PRATEC, **Los caminos andinos de las semillas**. Lima, 1997.

GRUPO VARIETAL PHIÑUS

CARACTERÍSTICAS GENERALES Y SU IMPORTANCIA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA LOCAL

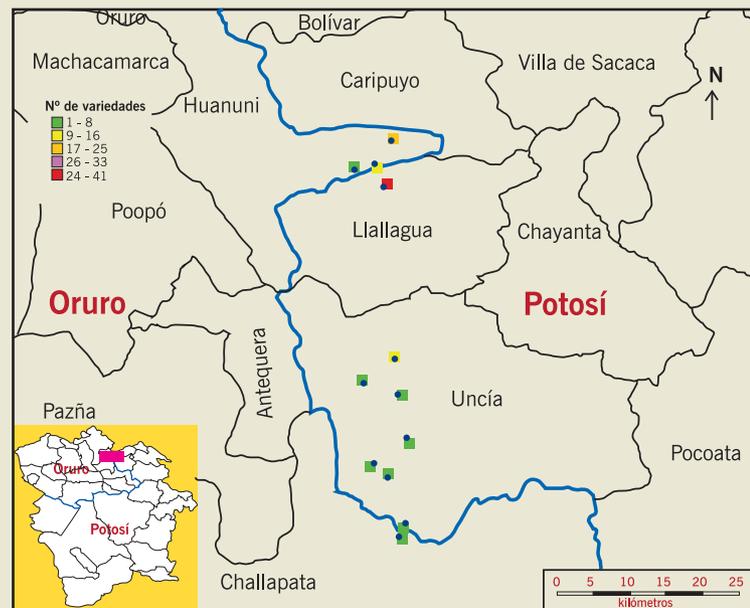
RASGOS SOCIOCULTURALES ASOCIADOS A LA IDENTIDAD DE LAS PHIÑUS

“Phiñu” en aymará significa papa de pelar, es el nombre genérico que agrupa a todas las variedades de papa que por sus características de forma (generalmente redondas u ovaladas) y la presencia de ojos poco profundos son fáciles de pelar (quitar la cáscara con un cuchillo antes de la cocción). Las variedades Phiñus, son utilizadas en diferentes platos típicos principalmente en sopas, chairos y t’impu como las Saq’ampayas, Palis, Imillas, Qoyuqoyus, y algunas de éstas son de doble propósito ya que además sirven para la elaboración de chuño.

Las papas Phiñus forman parte de la alimentación cotidiana de las familias tanto del almuerzo como de la cena, por lo que son cultivadas en mayores cantidades. Asimismo, son utilizadas en fiestas grandes (matrimonios, cabildos de cambio de autoridades, Exaltación en Panacachi –poblado de Norte Potosí–, Rosario en Aymaya, Guadalupe en Sircuyo, carnavales, Candelaria y otros) donde se necesita grandes cantidades de papa para preparar chairos o t’impus que se ofrecen como plato principal a los invitados. También forman parte del ritual de la “ch’alla” y la “paqoma” (cosecha de chajras ajenas), para pedir una buena cosecha a la Pachamama.

En las relaciones de reciprocidad las Phiñus son importantes en la chapara o trueque, que es el intercambio de las papas con otros productos que no son producidos u obtenidos en el lugar. Generalmente en la época de cosecha, familias de centros urbanos como Huanuni, Llallagua, Challapata, Uncía y Oruro entre otros, se desplazan hasta las comunidades visitando los hogares de los agricultores o inclusive las parcelas de cultivo llevando pan, azúcar, coca, arroz, fideos, plátano y otros víveres para intercambiar (trueque) con papa. Las Wayk’us a pesar de ser muy requeridas, son poco intercambiadas debido a la escasa disponibilidad de cosecha.

MAPA DE LA DISTRIBUCIÓN VARIETAL DE LAS PHIÑUS



USOS PRINCIPALES

El uso de los tubérculos en fresco de este grupo varietal es variado, se utilizan en la “wathia” (cocidos en hornos pequeños hechos de terrones), en sopas o chairo empleando tubérculos pelados y en t’impu o plato seco donde las papas Phiñus cocidas sin cáscara y chuño, son acompañantes del asado, charque y ensaladas. También son cocinadas de manera semejante a las Wayk’us (papas sin pelar hervidas en agua).

Algunas variedades de las Phiñus como las Palis, Saq’ampayas y otros por ejemplo, se utilizan para la elaboración del chuño. El chuño se emplea en la preparación de platos que son muy comunes en la gastronomía del Norte Potosí y Oruro como el “ch’uñu phuti” (chuño mezclado con huevo o maní), la sopa de chuño (chuño machucado junto a otros cereales –arroz, trigo pelado o maíz pelado– y verduras) y el “t’impu” (que incluye chuños y papas enteras hervidas en agua). La lagua de chuño es otro plato muy típico de la zona y se prepara utilizando chuño seco molido como harina para espesar la sopa. Finalmente el relleno de chuño, se prepara aplastando chuños enteros cocidos en agua hasta lograr una masa, con la cual se forman como ollitas del tamaño de la mano que son rellenas con carne y luego cubiertas con la masa de chuño. Los rellenos son rebosados con harina blanca y se fríen en aceite.

La elaboración de chuño de las Phiñus se realiza mediante dos técnicas: la primera consiste en realizar el tendido de los tubérculos en el suelo encima de una cama de paja en una planicie abierta donde las bajas temperaturas congelan los tubérculos, luego se realiza el pisado respectivo hasta conseguir sacar la cáscara del tubérculo, lo que se expone al sol para el secado obteniendo el chuño negro de las Takas, Imillas, Saq’ampayas, Palis y las Qoyuqoyus, también de chuño negro de las Saq’ampayas y Palis; la segunda técnica es por un proceso de remojo y congelamiento del tubérculo en bateones o recipientes metálicos (turriles) para luego realizar el pisado y el secado al sol obteniéndose el chuño-tunta de color blanco, lo cual se hace de las Saq’ampayas y Palis.

CUALIDADES DE LAS PHIÑUS

TIEMPO DE COCCIÓN.- Las Phiñus son consideradas de doble propósito por la utilidad del tubérculo que puede ser consumido en fresco y también transformado en chuño. El tiempo de cocción del tubérculo pelado varía de 15 - 25 minutos en las condiciones del Norte Potosí y Oruro (Imillas, Qoyuqoyus, Palis, Saq’ampayas), no obstante algunas variedades como las Takas son de rápida cocción. El tiempo de cocción del chuño varía de 5-10 minutos.

CONSISTENCIA DEL TUBÉRCULO.- Las Phiñus son variedades de consistencia medianamente harinosa y son más aguanosas (menos secas al paladar) que las Wayk’us. A diferencia de las Wayk’us, tienen la característica de que pueden ser hervidas sin cáscara conservando la pulpa firme hasta la cocción. Algunas variedades son de consistencia firme y consideradas ligeramente aguanosas como las Qoyuqoyu, Saq’ampayas y Palis, y otras en cambio presentan una consistencia más harinosa como las Takas y las Imillas. Además del factor varietal, la consistencia de la pulpa también está influida por el tipo de suelo.

SABOR.- Las papas Phiñus son consideradas igual que las Wayk’us como papas dulces y semi dulces, aunque de éste grupo también se elabora chuño lo cual está más asociado a las papas amargas como las Luk’is. De las Phiñus se puede obtener chuño blanco, chuño negro, tunta y moraya cuyo sabor es considerado dulce a diferencia de las Luk’is que son de sabor ligeramente amargo.

PRODUCCIÓN Y ECONOMÍA ÉTNICA DE LAS PHIÑUS

CARACTERÍSTICAS DE LA PRODUCCIÓN

CICLO DEL CULTIVO.- La siembra de las Phiñus empieza en los meses de septiembre hasta finales del mes de octubre y se llegan a cosechar en el mes de abril, por lo que su ciclo de cultivo es de 5 a 6 meses. Existen algunas variedades como las Saq'ampayas y Palis que son consideradas precoces.

Los tubérculos de las Phiñus son considerados muy susceptibles a la verruga de la papa particularmente las Saq'ampayas y Palis. También son afectados por el gorgojo de los andes localmente llamado "papa khuru" con una incidencia estimada en 30-25% de la producción.

En el follaje es atacado por la "Llaja" (trips), principalmente en años de sequías prolongadas antes de la floración donde puede provocar hasta un 50% de reducción de la producción. No obstante estas dificultades, las Phiñus son consideradas de alta producción y de mayor disponibilidad, que junto al chuño son la base que sustenta la alimentación diaria de la familia.

El rendimiento de este grupo varietal varía en función del tipo de año y de acuerdo a la variedad. Sin embargo, las Qoyuqoyus, Saq'ampayas y Palis son variedades consideradas de "alto" rendimiento comparadas con otras variedades del mismo grupo.

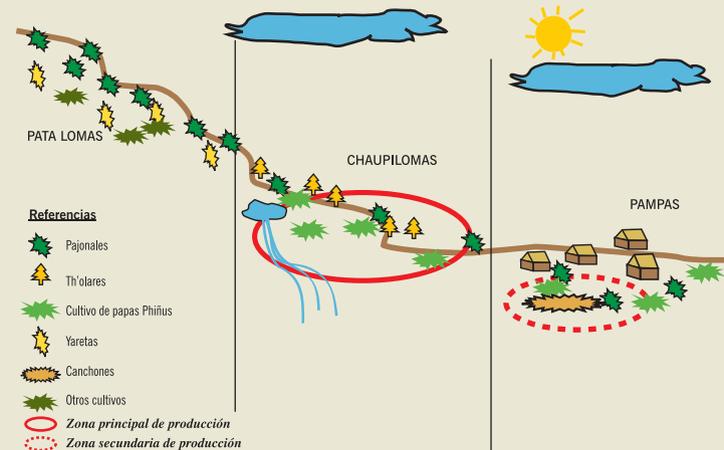
IMPORTANCIA DE LAS PHIÑUS EN LAS RELACIONES DE RECIPROCIDAD

Las Phiñus son importantes en las relaciones de reciprocidad de la comunidad, como el choqo y la chapara o trueque.

El "choqo" es la colaboración de los vecinos de la comunidad hacia una familia en eventos festivos, generalmente esta colaboración es demandada para ayudar al pasante de la fiesta comunal, o en la realización de labores como la siembra o la cosecha. Para tal efecto, la familia beneficiaria pide la colaboración con coca y durante las jornadas de trabajo atiende a los colaboradores con la merienda y la cena que son preparados con papas Phiñus, charque, mote o chuño.

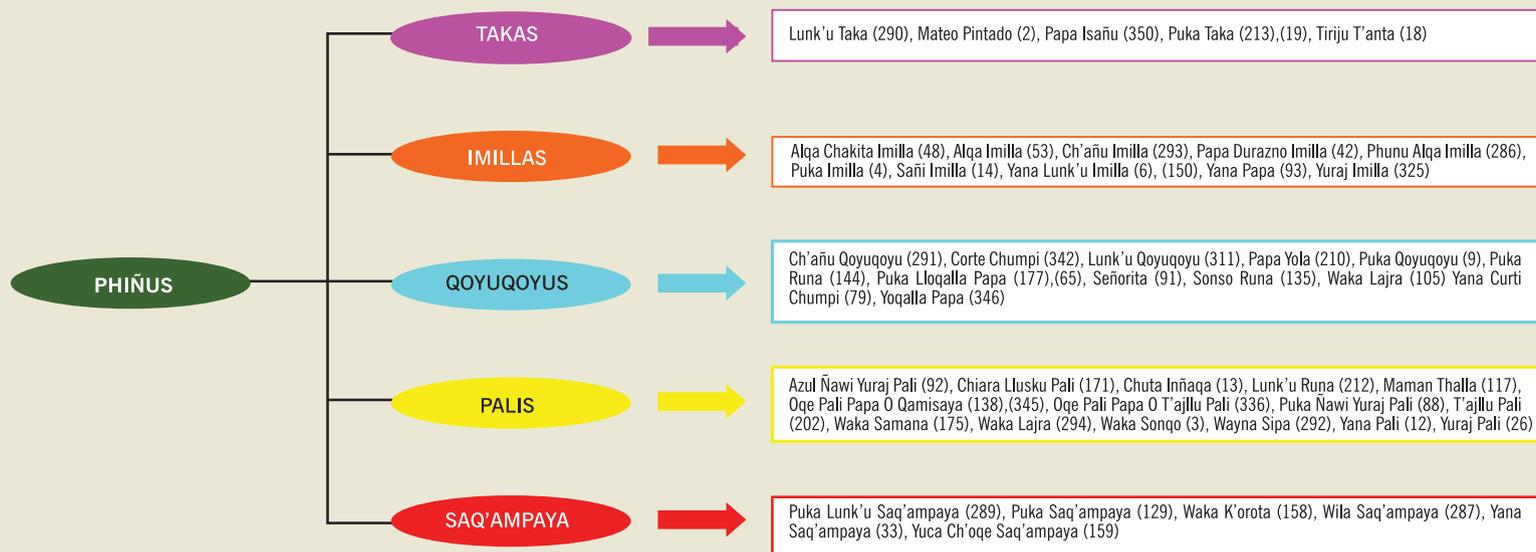
La chapara o trueque, es el intercambio de papas con otros productos que no son producidos u obtenidos localmente. Las Phiñus como las Imillas, Saq'ampayas, Palis y Qoyuqoyus son muy requeridas para el intercambio ya sea sobre la chajra o en la casa de los agricultores.

ADAPTABILIDAD MICROCLIMÁTICA DE LAS PHIÑUS



SUELO	Suelos "qallpas" (de 8 a 12 años de descanso) de colores diferentes: negros (yana jallp'as), rojos (puka jallp'as) y amarillos (k'ellu jallp'as). Son suelos superficiales (10 a 15 cm) arenosos y pedregosos.	Suelos "qallpas" (de 3 a 4 años de descanso) con moderado contenido de materia orgánica. Cuya textura es limo-arenoso.
CULTIVOS	Se destaca la siembra de papas nativas Phiñus en el primer año, en el 2do. año se realiza la siembra de la cebada y haba en lugares abrigados y de superficie plana y en lugares de pendiente y protegidos se realiza la siembra de la papa "kutirpa" o la resiembra de papas nativas Phiñus, el tercer año se realiza el descanso o en algunos casos se realiza la siembra de trigo.	El primer año se siembran las papas Phiñus, el 2do año se realiza la siembra de cebada y descansa a partir del tercer año.
MICROCLIMA	Llamadas "chaupi" lomas o laderas intermedias calientes abrigados con tierras negras y rojas (yana jallp'as y puka jallp'as) con microclimas abrigados y un poco calientes con una topografía escarpada y accidentada con microclima abrigado y cubiertas por la ondulación y quebradas con una pendiente hasta casi los 60 a 70% que hacen que las heladas no caigan con la misma intensidad que en lugares de superficie plana.	Los canchones modifican el clima de las pampas y generan microclimas abrigado por la protección de los muros de piedra que evitan o minimizan el daño de las heladas.

DIVERSIDAD Y CLASIFICACIÓN LOCAL DE PAPA NATIVA: PHIÑUS



El número que se encuentra entre paréntesis, corresponde al código de la variedad.

GRUPO VARIETAL WAYK'US

CARACTERÍSTICAS GENERALES Y SU IMPORTANCIA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA LOCAL

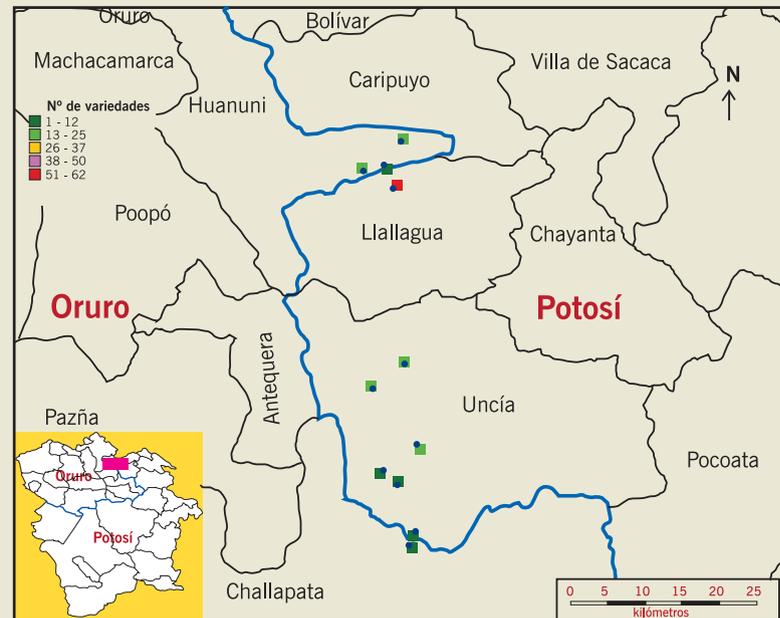
RASGOS SOCIOCULTURALES ASOCIADOS A LA IDENTIDAD DE LAS WAYK'US

Wayk'u y Qoyllu en quechua; Qhati, en aymará son los nombres genéricos que engloban a un grupo de variedades cuyos tubérculos son hervidos con cáscara para consumirlos. Las papas Wayk'us, tienen una piel delgada y fina que se desprende muy fácilmente de la pulpa cuando están cocidas, son papas de cocción rápida comparadas con las Phiñus y las Luk'is, cualquier exceso en el tiempo de ebullición provocará que los tubérculos comiencen a disgregarse o deshacerse. Esta característica de las Wayk'us obliga a que la mayoría de las variedades se cocinen con la cáscara, pero también por el hecho de que tienen tubérculos que son difíciles de pelar por sus ojos profundos, presencia de protuberancias como la K'ellu Sapallu, Chitus, Misi Kayus y Ajawiris o por su forma enroscada como las Pituwayaqas, Sulimanis, Wallpa Jinchu, Ch'uwisillus y los Pipinus. Al interior del grupo de las Qoyllus, se reconocen subgrupos como las Pituwayaqas, Allqachakitas, Sulimanis, Arichuwas, Abajiñus, Yaris, Misi Chakis o Misi Kayus, Ch'uwisillus, Chojllus, Chitus y Ajawiris.

Las variedades de este grupo son consideradas muy deliciosas, por ser harinosas y dulces, por lo que algunas variedades sólo se utilizan en acontecimientos sociales especiales y como regalo para expresar afecto y cariño a personas muy apreciadas por la familia. No obstante, el valor social y cultural de éstas papas como una "delicia", no se pueden cultivar en grandes cantidades porque son muy delicadas o susceptibles a factores adversos como la helada, la granizada y también a plagas y enfermedades, por lo que reciben mayor atención y cuidado que otras papas durante el desarrollo del cultivo.

Las Wayk'us como las Pituwayaqas, Alqachaquetas, Arichuwas y Sulimanis se consumen principalmente en el seno de la familia, debido a su rápida cocción, también para fiestas pequeñas del entorno familiar y para el tapeque (comida preparada para viajes). Las comidas preparadas con Wayk'us son particularmente ofrecidas a los parientes y familiares que se ausentaron por mucho tiempo (servicio militar, migración temporal y otros) y para invitados de la comunidad.

MAPA DE LA DISTRIBUCIÓN VARIETAL DE LAS WAYK'US



USOS PRINCIPALES

Las Wayk'us se usan como guarnición o acompañante de diferentes platos, algunos muy simples como papa Wayk'u, con llajua o con ensalada a los cuales se pueden adicionar asado, charque, huevo duro u otros. Las Wayk'us también se preparan en wathia, que es una forma ancestral de cocción en pequeños hornos formados por terrones apilados que son calentados con leña y bosta por aproximadamente una hora, hasta quedar candentes.

Ocasionalmente las variedades Wayk'us sirven para espesar sopas. Asimismo, son utilizadas para la alimentación de niños menores de 1 año en forma de "ñat'u papa" (papa aplastada semejante al puré) o papillas que se obtienen aplastando las papas cocidas en un plato y mezclando con un poco de sopa.



CUALIDADES DE LAS WAYK'US

TIEMPO DE COCCIÓN.- En general las Wayk'us son consideradas de fácil preparación (no se requiere pelar) y rápida cocción, que en las condiciones del Norte Potosí y Oruro, representa menos de 12 minutos, por lo cual son especialmente apreciadas ya que en la zona existe escasez de combustible. Los subgrupos varietales destacables por su rápida cocción son: Pituwayaqas, Sulimanis, Alqa Chaquetas, Yaris y las Abajeñas. Algunas variedades como las Misi Chakis, o Misi Kayus, Ch'uwisillus, Chojillus, Chitus y las Ajawiris pueden demorar un poco más en la cocción.

CONSISTENCIA DEL TUBÉRCULO.- Por lo general son de consistencia harinosa, sin embargo existen variaciones en la apreciación del grado de harinosidad. Las variedades Ajawiri, Misi Kayos, Sapallu, Ñujch'a Waqachi, Chitus son consideradas menos harinosas que las variedades Pituwayaqas, Sulimanis, Jinchus, Pinta Bocas y los Pipinos. La harinosidad del tubérculo también es influenciada por el tipo de suelo, por ejemplo, los suelos denominados "chajwas, challas" que son suelos pedregosos, arenosos y generalmente superficiales mejoran la textura harinosa del tubérculo y los suelos húmedos y profundos (cuerpituyoj) tienen un efecto contrario.

SABOR.- Las papas Wayk'us en la gastronomía del Norte Potosí y Oruro son consideradas papas de sabor dulce en contraposición a las papas Luk'is que son consideradas amargas. El sabor dulce de las Wayk'us varía en función a la variedad y el tiempo de almacenamiento de las papas. Las papas que se almacenan en Phinas (montones de papa encima la tierra cubiertas con paja y tierra) presentan mayor concentración de azúcares en los tubérculos.

SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y ECONOMÍA ÉTNICA DE LAS WAYK'US

CARACTERÍSTICAS DE LA PRODUCCIÓN

CICLO DEL CULTIVO.- La siembra de las Wayk'us empieza en el mes de septiembre y termina a finales de octubre y la cosecha se realiza entre marzo y abril.

Son consideradas muy susceptibles a la Llaja en el follaje, que afecta al cultivo con daños de hasta un 40% a nivel de las hojas. Los tubérculos son afectados por el gorgojo de los andes llamado localmente como “papa khuru”, a veces el daño por gorgojo es muy severo en las Wayk'us sobre todo cuando hay escasez de lluvia.

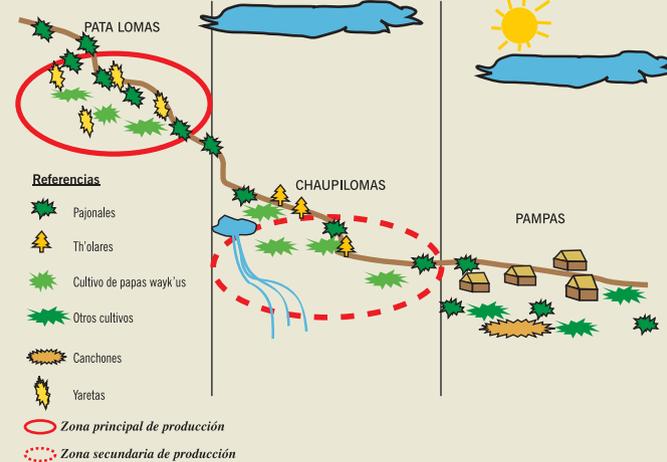
IMPORTANCIA DE LAS WAYK'US EN LAS RELACIONES DE RECIPROCIDAD

Las Wayk'us son un elemento trascendental en las relaciones de reciprocidad de la comunidad, como el “ayni”, “choqo” y la “t'inka”.

El “ayni” y el “choqo”, se entienden como la colaboración recíproca de trabajo comunal en labores como la siembra, cosecha, construcción de vivienda, etc. La familia que solicita la colaboración de otras personas, debe atenderlos de la mejor manera posible ya que las personas que prestan la ayuda vendrán con más sus herramientas de trabajo. Un símbolo de la buena atención y agradecimiento a quienes colaboran en el trabajo es ofrecer comida del día usando variedades muy harinosas y dulces como las Pituwayaqas, Sulimanis, Alqa Chakitas, Amajanas u otras variedades de las Wayk'us.

La “t'inka”, es un regalo para expresar afecto y cariño a otras personas, por ésta razón las Wayk'us son ofrecidas como “t'inka” a familiares, padrinos, ahijados, tíos cercanos y amigos especiales, que generalmente viven en centros urbanos.

ADAPTABILIDAD MICROCLIMÁTICA DE LAS WAYK'US



SUELO	Suelos phurumas (con más de 20 años de descanso) y qallpas (de 8 a 12 años de descanso) de color negro (yana jallpas) rico en materia orgánica. Son suelos limo-arenosos y superficiales (10 a 15 cm).	Suelos qallpas (de 8 a 12 años de descanso) de colores diferentes: negros (yana jallpas), rojos (puka jallpas) y amarillos (k'ellu jallpas). Son suelos superficiales (10 a 15 cm) arenosos y pedregosos.
CULTIVOS	El primer año, se siembra papas wayk'us y en menor proporción las phiñus. El 2do. año se realiza la siembra de la cebada en sectores planos y en lugares protegidos se realiza la siembra de la papa kutirpa (siembra consecutiva de papa) o se deja en descanso. A partir del tercer año se deja descansar la gran mayoría de las parcelas, sin embargo en algunas parcelas se siembra papas, lo cual es denominado tultu y luego viene el descanso.	El primer año se siembra papa con predominancia de las Phiñus, pero también existen parcelas con wayk'us. El 2do. año se realiza la siembra de cebada y en algunos sectores la siembra de la papa kutirpa. A partir del tercer año los elementos se dejan en descanso.
MICROCLIMA	Debido a la topografía escarpada y accidentada con presencia de cárcavas y rocas de tamaño considerable que forman como canchones naturales, el microclima es abrigado donde las heladas tienen un impacto menor en relación a la papa u otros espacios abiertos.	Las chaupilomas o laderas intermedias tienen una topografía escarpada y accidentada con pendientes fuertes, lo que genera microclima abrigados en ciertos sectores dentro las quebradas, donde el efecto de las heladas es mínimo, los que son aprovechados para cultivar papas wayk'us.

DIVERSIDAD Y CLASIFICACIÓN LOCAL DE PAPA NATIVA: WAYK'US



El número que se encuentra entre paréntesis, corresponde al código de la variedad.

GRUPO VARIETAL LUK'IS

CARACTERÍSTICAS GENERALES Y SU IMPORTANCIA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA LOCAL

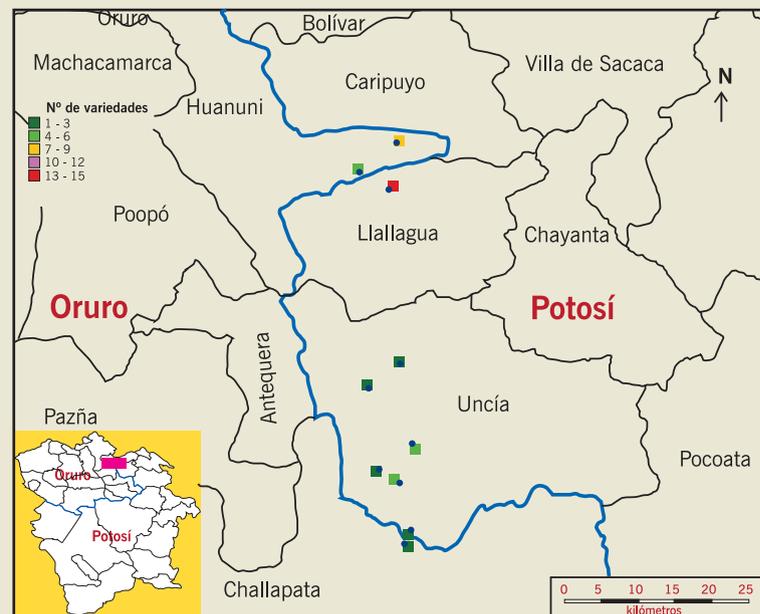
RASGOS SOCIOCULTURALES ASOCIADOS A LA IDENTIDAD DE LAS LUK'IS

Luk'i, término quechua, que significa "duro o rudo", hace referencia a la resistencia de las plantas de éste grupo varietal a las heladas y en algunos casos como las Wink'u Luk'is, Choqepitus, Tururus, K'aysallis y las Ajawiris Luk'is, son también tolerantes a las granizadas. Las papas Luk'is son generalmente consideradas amargas, por ésta razón antes de ser consumidas son transformadas en chuño y algunas variedades son utilizadas para fines medicinales principalmente para paliar dolores de cabeza, inflamación de ojos, dolor de estómago y fiebre.

El chuño obtenido de las Luk'is es esencial en la estrategia de vida de las comunidades del Norte Potosí y Oruro, que conservan una cultura ancestral en torno a éste producto. El chuño tiene baja perecibilidad y puede ser almacenado por varios años y utilizado en cualquier época del año. La calidad del chuño depende de la variedad, de las condiciones climáticas durante el proceso de elaboración y la técnica empleada. En general se sabe que el chuño elaborado a partir de Luk'is tiene más peso y calidad que el chuño de las Phiñus.

El chuño está presente prácticamente en todas las comidas diarias de la familia y también es un ingrediente importante para comidas de fiestas grandes como acompañante de la "kanka" (comida típica de eventos festivos hecha de carne de cordero, llama y chuño) y el chairo que es el plato principal en las fiestas de matrimonio, carnavales y otros. Es importante destacar el rol del chuño en la seguridad alimentaria comunal, por ser la reserva permanente de las familias para evitar la hambruna en casos de desastre natural u otros factores que ocasionan la pérdida de las cosechas.

MAPA DE LA DISTRIBUCIÓN VARIETAL DE LAS LUK'IS



USOS PRINCIPALES

El uso principal de las Luk'is es la elaboración de chuño. El proceso de elaboración de chuño consiste en realizar el tendido de los tubérculos en el suelo encima de una cama de paja en una planicie abierta donde las bajas temperaturas congelan los tubérculos por uno o dos días, dependiendo de la intensidad de la helada, luego se realiza el pisado respectivo hasta conseguir sacar la cáscara del tubérculo, si la helada ha sido fuerte el desprendimiento de la cáscara es fácil sino es dificultoso y la calidad del chuño es menor. Finalmente los tubérculos se exponen al sol para el secado obteniendo chuño negro o blanco. El chuño negro se obtiene de las variedades cuya pulpa tiene coloración roja o morada como las choqepitus y morq'os. En cambio el chuño blanco se obtiene de variedades con pulpa blanca, crema o amarilla como las Wink'us, K'aysallis y Ajawiris.

El chuño antes de ser secado se llama “moraya”, que es un producto muy apreciado y consumido solamente en la época de su elaboración entre los meses de junio y parte de julio.

Un producto similar obtenido a partir de las Luk'is es el chuño tunta, cuyo proceso de elaboración consiste en el remojo y congelamiento del tubérculo (de tamaño grande) por dos o tres días, en bateones hechos de cemento o en riachuelos colocando las papas en sacos dentro el agua (donde no existen riachuelos se utilizan recipientes como turriles u otros). Posteriormente, se realiza el pisado y el secado al sol. El chuño tunta es elaborado con poca frecuencia y en pequeñas cantidades, es de color blanco y de consistencia más harinosa que el chuño negro y blanco, por lo que se utiliza en el “t'impu”.

El chuño es un ingrediente de diferentes recetas locales como el “ch'uñu phuti” (chuño mezclado con huevo o maní), el chairo (sopa que incluye una mezcla de varios ingredientes entre ellos el chuño machucado, papas Phiñus, verduras, arroz, trigo pelado, maíz pelado y otros cereales), el “t'impu” o merienda (que se prepara en base a chuños enteros o partidos con papas enteras con ají, charque o huevos duros) y la lagua de chuño (que se prepara utilizando chuño seco molido para espesar la sopa).

En fresco las Luk'is pueden ser consumidas en “wathia”, principalmente las Wink'us, K'aysallis y Ajawiris.

CUALIDADES DEL CHUÑO MILENARIO DE LAS LUK'IS

TIEMPO DE COCCIÓN.- El chuño obtenido de las Luk'is es de rápida cocción (de 10 a 15 minutos), en cambio cocción de tubérculos frescos demoran más de 25 minutos y consideradas tardías.

CONSISTENCIA DEL TUBÉRCULO PARA LA ELABORACIÓN DEL CHUÑO.- Las Luk'is generalmente son de consistencia firme y aguanosa, sin embargo existen ligeras variaciones por efecto del tipo de suelo, por ejemplo, en suelos volcánicos profundos y húmedos con textura franco arenoso-limoso (que son considerados como “Jalp'as cuerpituyoj” en el idioma quechua), producen variedades de consistencia aguanosa y de mejor calidad, en cambio en suelos arenosos y pedregosos que mantienen poca humedad (denominados “jallp'as ch'allas y chajwaras” en quechua), la consistencia de la pulpa es más seca y poco harinosa.

SABOR.- El chuño presenta diferencias en el sabor en función a la variedad y la intensidad de las heladas en el proceso de su transformación. Cuando las heladas son fuertes se obtiene chuño blanco y de sabor dulce, en cambio con heladas débiles se obtiene chuño negro con sabor ligeramente amargo. El sabor amargo del chuño negro se elimina realizando mayor número de lavados antes de la cocción. Las variedades Morq'o Luk'is y Choqepitus son considerados amargas por lo que son utilizadas para fines medicinales.

TIPOS DE CHUÑO: Chuño blanco, chuño negro, tunta y moraya

PRODUCCIÓN Y ECONOMÍA ÉTNICA DE LAS LUK'IS

CARACTERÍSTICAS DE LA PRODUCCIÓN

CICLO DEL CULTIVO.- La siembra de las Luk'is empieza en los meses de septiembre hasta la segunda semana de octubre y se cosechan en el mes de mayo, por lo que su ciclo de cultivo es de 6 a 7 meses y son consideradas tardías en relación con las Wayk'us y Phiñus.

Los tubérculos de Luk'is son considerados muy susceptibles a la verruga de la papa y se dice que la incidencia de ésta enfermedad es mayor con la presencia de las granizadas y la nevada, afectando hasta el 40% de la producción.

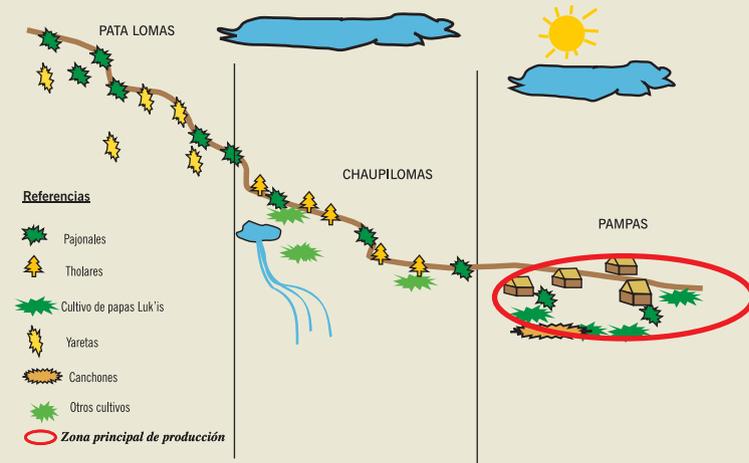
La característica productiva principal de las Luk'is es su resistencia a las heladas por lo que son cultivadas en espacios planos y abiertos y en las serranías altas donde la intensidad de la helada es mayor y donde las Wayk'us y las Phiñus no tienen muchas posibilidades de prosperar.

LA IMPORTANCIA DE LAS LUK'IS EN LAS RELACIONES DE RECIPROCIDAD

Las Luk'is, como producto transformado en chuño, adquieren mayor relevancia en las relaciones de reciprocidad como el "ayni", "choqo" y la "chapara".

La familia realiza la venta de chuño para la generación de ingresos económicos, por lo que el chuño es el principal producto de comercialización en ferias locales de Llalagua, Challapata y Huanuni y constituye una especie de caja de ahorro de la familia. Los recursos económicos obtenidos por la venta de este producto sirven para adquirir herramientas, insumos productivos, vestimenta, útiles escolares y cubrir otras necesidades de la familia.

ADAPTABILIDAD MICROCLIMÁTICA DE LAS LUK'IS



SUELO

Suelos "qallpas" (de 8 a 12 años de descanso) y "phurumas" (con descanso de más de 20 años) dependiendo del lugar, son suelos de formación aluvial, profundos de color negro (yana jallp'as) ricos en materia orgánica de textura limo arenoso.

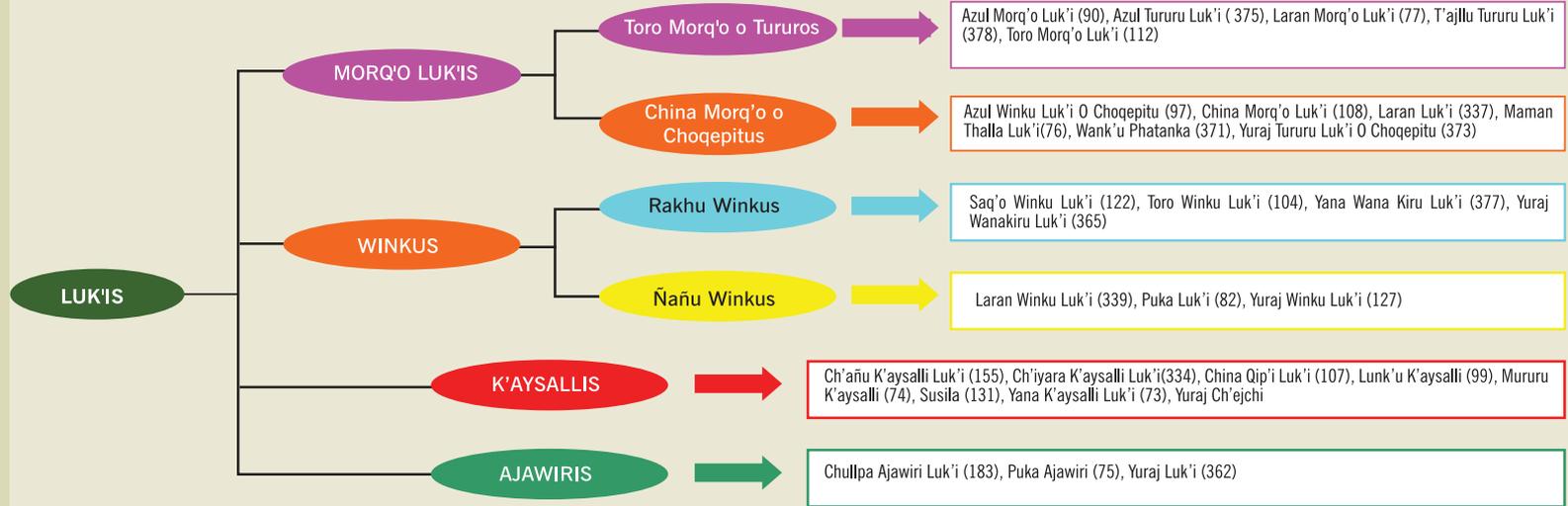
CULTIVOS

El primer año se siembran las papas Luk'is, el 2do. año se realiza la siembra de cebada. En lugares donde existen canchones, generalmente próximos a las viviendas se siembra trigo, el tercer año o bien cebada y a partir del cuarto año se realiza el descanso dependiendo.

MICROCLIMA

Son espacios abiertos, denominados como pampas, de topografía plana y se encuentran al pie de las laderas o montañas. Dependiendo de la manta estos espacios son amplios y en otros casos son estrechos con la peculiaridad de que las corrientes de aire frío se detienen en estos espacios ocasionando daños severos por las heladas. Para mitigar el efecto de las heladas cerca de las viviendas se han construido canchones de piedra en las pampas que de alguna manera disminuyen el daño de la helada. Dentro los canchones se cultivan Phiñus.

DIVERSIDAD Y CLASIFICACIÓN LOCAL DE PAPA NATIVA: LUK'IS



El número que se encuentra entre paréntesis, corresponde al código de la variedad.

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **2**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Mateo pintado

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**tutuma pintada**". La tutuma es una vasija de forma redonda hecha de la corteza del fruto de una calabaza americana que tiene semejanza con el tubérculo en la coloración de la piel y en la forma redondeada.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

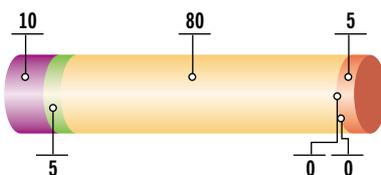
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones especiales como parte de las relaciones de reciprocidad entre las familias de la comunidad como la chapara o el intercambio de productos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



10 Semilla
5 Intercambio (Chapara o trueque)
80 Autoconsumo papa fresca
5 Comercialización de chuño
0 Comercial, papa fresca
0 Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$

FLOR

Color de la flor: Rojo-morado oscuro

Grado de Floración: Moderada

Forma de la Corola: Rotada

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo con manchas dispersas de color rojo morado.

Color de la pulpa: Crema

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y dos pares de interhojuelas

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Morado claro

Grado de Floración: Moderada

Forma de la Corola: Rotada

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado intermedio con manchas dispersas de color negruzco

Color de la pulpa: Crema

Forma del tubérculo: Ovalada, aplanada con ojos profundos



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde

Código: 3

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Waka sonqo, paceña p'alta, waka lajra

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**corazón de vaca**" debido a la semejanza del tubérculo con el color de la piel y la forma.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopas.

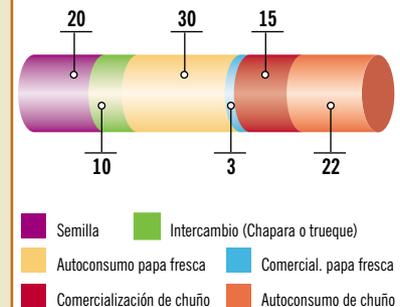
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en la chapara o intercambio de productos como parte de las relaciones de reciprocidad en la comunidad.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **4**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka imilla, Puka ch'ejchi imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**Muchacha roja**". El término imilla en el nombre de ésta variedad responde a un simbolismo local que asocia lo femenino a ciertas características de éstas papas que generalmente son harinosas, de forma redondeada, ojos profundos y requieren cuidado durante el desarrollo del cultivo pues son delicadas.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa wayk'u y wathía.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

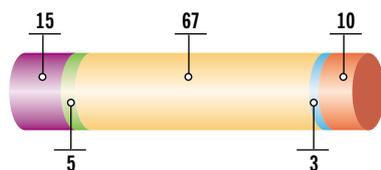
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Ocasionalmente se usa en la chapara (intercambio de productos).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Blanco pálido con bandas de color morado en el envés.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rosado con manchas dispersas de color rojo morado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



Código: 6

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana lunk'u imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Yana lunk'u, en quechua significa color negro combinado con crema, lo cual describe el color de la piel del tubérculo. El término imilla responde a un simbolismo local que asocia lo femenino a ciertas características del tubérculo que generalmente son harinosas, de forma redondeada y ojos profundos.

FLOR

Color de la flor: Blanco pálido
Grado de Floración: Moderada
Forma de la Corola: Rotada

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro con manchas dispersas de color morado.

Color de la pulpa: Crema con áreas de color rojo

Forma del tubérculo: Comprimida con ojos profundos.



USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa wayk'u y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopas.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza ocasionalmente para el intercambio de productos, denominado localmente como "chapara".

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y dos pares de intehojuelas.

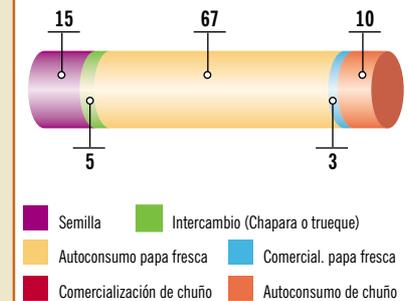
PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con pocos puntos blancos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **9**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka qoyuqoyu, Wila qoyuqoyu y Puka sonqo.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**papa con moretes rojos**" por la semejanza a las manchas rojas que presenta el tubérculo en la piel.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, papa way'ku y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

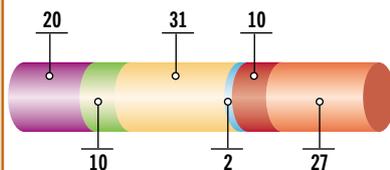
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad muy utilizada para la chapara o intercambio de productos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado

Grado de Floración: Moderada

Forma de la Corola: Pentagonal

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado con manchas dispersas de color amarillo.

Color de la pulpa: Amarillo claro con anillo vascular ancho de color rojo

Forma del tubérculo: Oblonga con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Violeta claro con el acumen de color blanco en el envés.

Grado de Floración: Escasa

Forma de la Corola: Pentagonal

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con manchas salpicadas de color rosado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 12

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana pali, Laran morq'o pali.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**achatada o aplanada de color negro**"; pali es un término asociado a la forma de la espalda de un hombre.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Semi amargo.

Consistencia: Semi aguanosa.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopas.

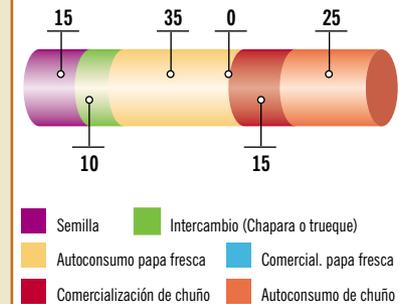
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad muy utilizada para la chapara o intercambio de productos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **13**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Chuta inñaqa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que se traduce como "rostro de señorita".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa wayk'u y wathia

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Chuñu phuti y en sopa.

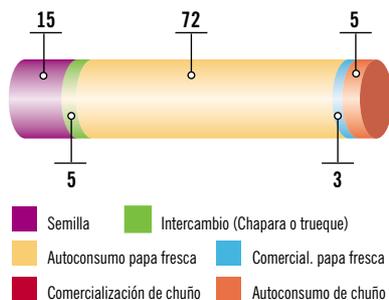
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza para el intercambio de productos o chapara. Es muy requerido por los "truequeadores", pero como su producción es muy baja, se intercambia muy ocasionalmente.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Blanco claro

Grado de Floración: Escasa

Forma de la Corola: Pentagonal

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con manchas dispersas de color rosado.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



Código:

14

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Sani imilla, Ch'añu imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Sani (quechua) significa jaspeado. El término imilla, se asigna a un grupo de variedades que, según los simbolismos, se los asocia con lo femenino y se caracterizan por tener tubérculos harinosos, redondos, con ojos profundos y son delicados.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Chuño phuti y en sopas.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa frecuentemente en fiestas comunales (matrimonios, cabildos, etc.) donde se ofrece a los invitados en el preparado de t'impu. También es utilizada para la chapara o trueque con otros productos.

FLOR

Color de la flor: Lila oscuro.

Grado de Floración: Escasa

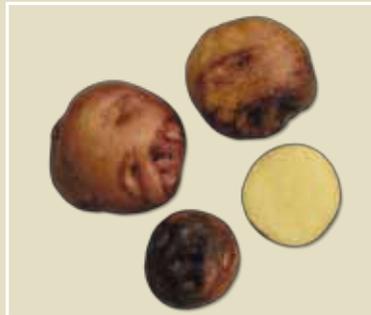
Forma de la Corola: Rotada

TUBÉRCULO

Color de la piel: Marrón claro con manchas dispersas de color morado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

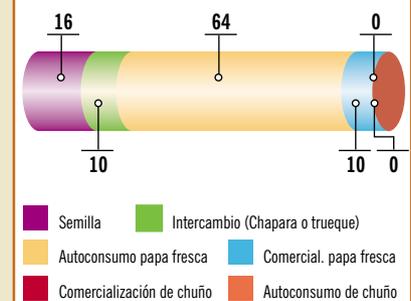
PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **17**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Kunturillo, Cónдор alqa, Yana alqa chakita y Elvertito.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**Pichón de cóndor**", por la similitud del plumaje negro y blanco del cóndor a la piel del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia.

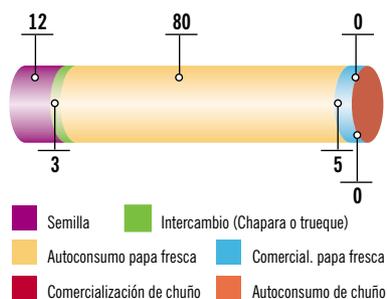
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad muy apreciada localmente por lo que es utilizada en el "Mañaqaku" (para pedir la mano de la novia). También es ofrecida como "t'inka" (regalo) en ocasiones especiales a los compadres o familiares.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro con el acumen en el envez de color blanco

Grado de Floración: Escasa

Forma de la Corola: Rotada

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con amarillo como anteojos.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, fusiforme con ojos de profundidad media.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con el acumen en el envez de color blanco.

Grado de Floración: Moderada
Forma de la Corola: Pentagonal

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo pálido claro con rojo morado en las cejas.

Color de la pulpa: Crema.
Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.
Disección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código:

18

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

T'anta papa, Tirijo t'anta y Puku puku runtu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

T'anta en quechua significa pan. Los agricultores asemejan el tubérculo con el pan por la forma y el color de la piel.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa wayk'u y wathia.
Sabor: Semi amargo
Consistencia: Semi aguanoso

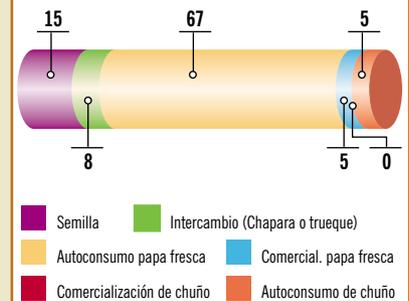
USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopas.
Sabor: Dulce
Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en fiestas comunales (religiosas, matrimonio, cabildo y otros). También es utilizada para la chapara o trueque con otros productos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **19**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka taka.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Taka significa **“muy harinosa”** y puka **“rojo”**. El nombre de esta variedad describe las características y atributo principal del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

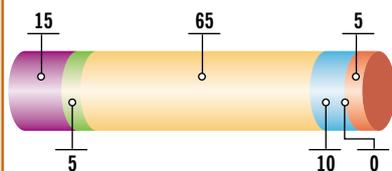
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza especialmente en encuentros familiares (taripanaku) y como t'inka (regalo) que se ofrece a los padrinos de matrimonio. Existen canciones locales que mencionan el nombre de la variedad.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



	Semilla		Intercambio (Chapara o trueque)
	Autoconsumo papa fresca		Comercial, papa fresca
	Comercialización de chuño		Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado.

Color de la pulpa: Crema con áreas de color rojo.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con poco verde y alas rectas

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa verde con pocos puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Profusa

Forma de la Corola: Rotada

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo oscuro con pocas manchas de color morado.

Color de la pulpa: Amarillo.

Forma del tubérculo: Oblonga, concertinada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 20

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

K'ellu chojllu y **Churi chojllu**.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**choclo amarillo**" por la semejanza de la forma del tubérculo que presenta protuberancias similares a la mazorca tierna de maíz.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa way'ku, wathia y ñat'u papa.

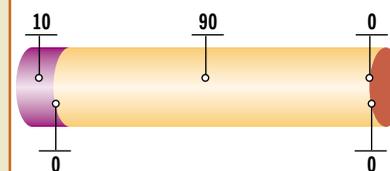
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

El nombre de esta variedad forma parte de las composiciones musicales de la comunidad o ayllu como el taki y tinku.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **21**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka laphia ajawiri, Candelero.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

“Puka laphia” es un nombre quechua que hace referencia a la flor roja de una planta del lugar llamada laphia. El nombre asignado a esta variedad se debe a la semejanza entre la distribución del color secundario de la pulpa del tubérculo, en un corte transversal, con la forma arrosada de la flor de esta planta; el término ajawiri significa forma alargada del tubérculo con abundantes ojos.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia.

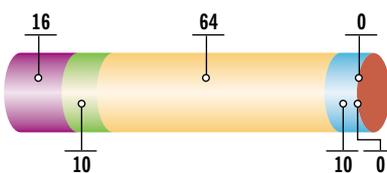
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es utilizada con preferencia en fiestas grandes como los matrimonios, también es ofrecida en la sajra hora (comida de media mañana).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$

FLOR

Color de la flor: Lila con el acumen en el haz y envez de color blanco

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro.

Color de la pulpa: Crema con áreas de color morado.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, fusiforme con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con pocos puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



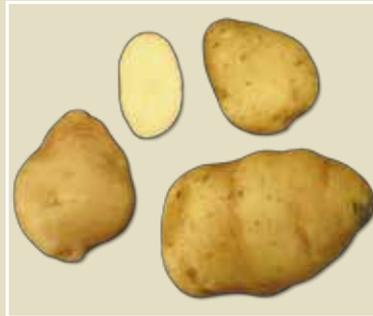
FLOR

Color de la flor: Morado oscuro
Grado de Floración: Moderada.
Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo.

Color de la pulpa: Crema.
Forma del tubérculo: Ovalada, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.
Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 26

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yuraj pali, Jank'u pali.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**papa blanca aplanada**". Algunos agricultores indican que pali, también representa a la espalda de un hombre.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Semi amargo
Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

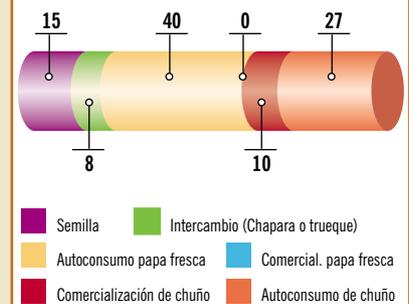
Chuño phuti y en sopa.

Sabor: Dulce
Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Transformada en chuño es utilizada para fiestas matrimoniales, fiestas religiosas (Virgen de Candelaria, San Martín y otros) y fiesta de cambio de autoridades. También es importante para relaciones de reciprocidad como el ayni, choqo y trabajo comunal.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **28**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka chojllu, Chojllu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**choclo rojo**" por la semejanza de la forma del tubérculo a una mazorca tierna de maíz rojo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

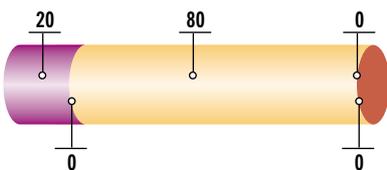
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es particularmente utilizada como parte de los regalos que los padres entregan a sus hijos e hijas (herencia) que están formando un nuevo matrimonio. El nombre de la variedad está representada en canciones locales.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



Semilla (Morado) **Intercambio (Chapara o trueque)** (Verde)
Autoconsumo papa fresca (Amarillo) **Comercial. papa fresca** (Azul)
Comercialización de chuño (Rojo) **Autoconsumo de chuño** (Naranja)

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$

FLOR

Color de la flor: Morado con el acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado con manchas dispersas de color amarillo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, concertinada con ojos profundos.

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con bandas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con el acumen en el envez de color blanco.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Negruzco oscuro.

Color de la pulpa: Crema con áreas de color morado.

Forma del tubérculo: Oblonga con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Cónico de color verde.

Código: 29

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana amajana, Amajana.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Significado desconocido.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa

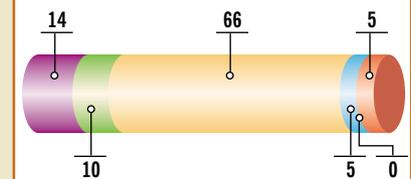
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es utilizada para el mañaqaku y representa el aprecio y respeto de la familia del novio hacia la familia de la mujer. También es utilizada como regalo especial (t'inka) para familiares y amigos muy cercanos, asimismo es muy requerida para la chapara o trueque con otros productos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **30**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana k'uli.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**harina negra**", hace referencia a la textura harinosa de la papa y al color oscuro.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

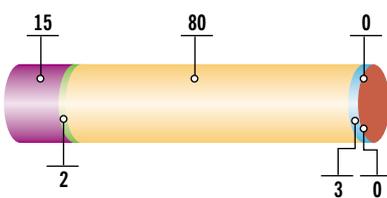
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es muy valorada localmente por lo que se utiliza en el Mañaqaku como un regalo especial (t'inka) para manifestar afecto y cariño a la familia de la novia u otras personas (hermano, tío, compadres).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$

FLOR

Color de la flor: Violeta claro

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado oscuro con blanco crema alrededor de los ojos.

Color de la pulpa: Crema con áreas de color morado.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde con pocos puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Morado

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Negruzco oscuro.

Color de la pulpa: Morado con áreas de color crema.

Forma del tubérculo: Elíptica, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

Código: 33

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana saq'ampaya, Ch'iyara saq'ampaya y Laran saq'ampaya.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Saq'ampaya en quechua significa "alargado" y yana "negro". El nombre de esta variedad se puede traducir como "**papa alargada de color negro**" que describe los rasgos morfológicos principales del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, en sopa.

Sabor: Dulce

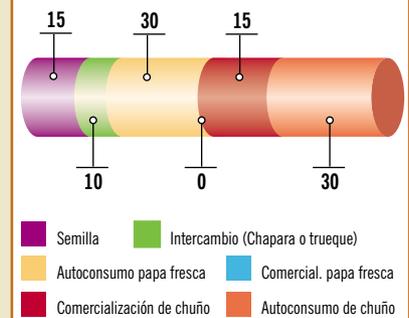
Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es utilizada en fiestas grandes (sus altos niveles de producción se traduce en mayor disponibilidad de ésta papa) o eventos colectivos, por la misma razón es muy frecuente en la chapara o intercambio de productos.

USO MEDICINAL:

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **39**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Morq'o pujchiri.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que se traduce como "choclo pequeño y redondo".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

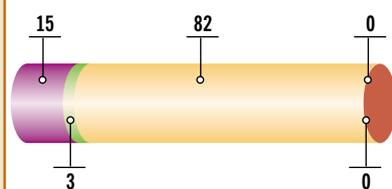
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es considerada como una papa especial que es ofrecida como regalo (t'inka) a personas o familiares muy queridos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



Semilla (Purpura) **Intercambio (Chapara o trueque)** (Verde)
Autoconsumo papa fresca (Amarillo) **Comercial, papa fresca** (Azul)
Comercialización de chuño (Rojo) **Autoconsumo de chuño** (Naranja)

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$

FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado, claro.

Color de la pulpa: Amarillo con anillo vascular angosto de color rojo.

Forma del tubérculo: Oblonga, concertinada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectadas con cuatro pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



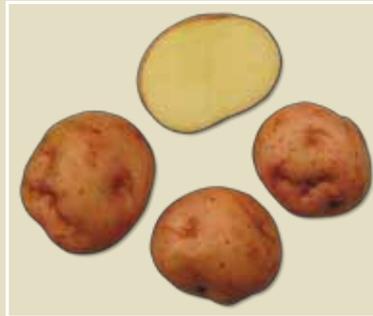
FLOR

Color de la flor: Blanco claro
Grado de Floración: Moderada.
Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rosado oscuro con manchas dispersas de color marrón.

Color de la pulpa: Crema.
Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.
Dissección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 42

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Papa durazno imilla, Qara durazno imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Imilla es un término quechua que significa muchacha. Los agricultores encuentran semejanza a la forma y principalmente el color de la piel del tubérculo con la piel del durazno (fruta).

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa wayk'u y wathia.

Sabor: Dulce
Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

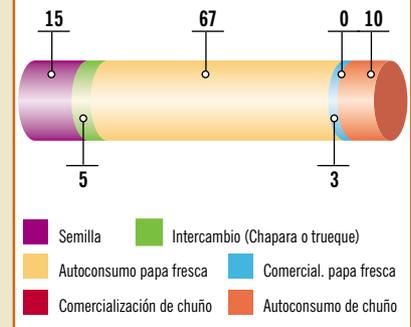
Ch'uñu phuti y en sopa.

Sabor: Dulce
Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Generalmente es utilizada en las comidas ofrecidas en fiestas grandes (matrimonios, fiestas religiosas, cambio de autoridades, etc) y en la chapara.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **48**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Alqa chakita imilla, Alqa imilla, Tirirkipa, Lunk'u tirirkipa y Lunk'u wayk'u.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**Muchacha con blusa o chaqueta de dos colores**" debido a la semejanza del color de la piel del tubérculo a una blusa o chaqueta de dos colores.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa wayk'u, wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

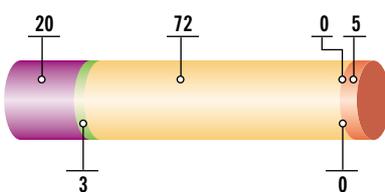
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa de manera especial en las fiestas de fin de año y en carnavales para el taripanaku, que es una tradición en esta época, donde los ahijados van al encuentro de los padrinos de matrimonio llevando esta papa.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con amarillo alrededor de los ojos.

Color de la pulpa: Violeta con anillo vascular y médula blanca.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Morado oscuro con el acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Profusa

Forma de la Corola: Rotada

TUBÉRCULO

Color de la piel: Negruzco oscuro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Morado con alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectadas con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 50

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yuraj laphia, Tiniqiya, Jank'u laphia y Condor imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**flor de laphia blanca**". Laphia es una planta del lugar cuya flor es arrositada. Los agricultores encuentran semejanza entre la forma de esta flor y la distribución del color secundario de la pulpa del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa way'ku, t'impu y wathia.

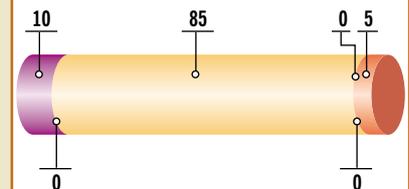
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad muy preferida localmente por lo que es utilizada en el "Mañaqaku" como un regalo (t'inka) para pedir la mano de la novia.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **53**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Alqa imilla, Sallama alqa imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa de dos colores**". El término imilla en el nombre de esta variedad responde a un simbolismo local que asocia lo femenino a ciertas características de estas papas que generalmente son harinosas de forma redonda, ojos profundos y requieren cuidado durante el desarrollo del cultivo, pues son delicadas.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa wayk'u, wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

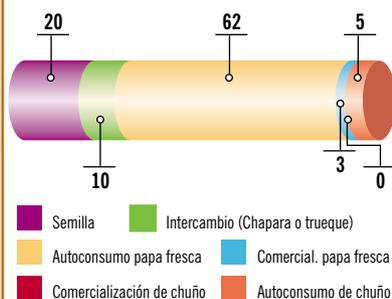
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es utilizada con preferencia en la chapara o intercambio con otros productos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Blanco claro

Grado de Floración: Moderada

Forma de la Corola: Rotada

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro con manchas dispersas de color rojo.

Color de la pulpa: Crema con áreas de color rojo.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con pocos puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado.

Color de la pulpa: Morado con áreas de color crema.

Forma del tubérculo: Elíptica, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

Código: 59

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Vino botella, Puka vino botella.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre castellanizado, asociado a la semejanza que tiene una **botella de vino tinto** con la forma y el color del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, papa wayk'u y en sopa.

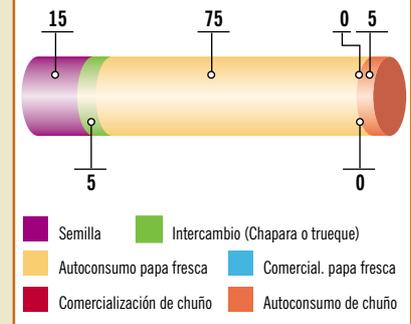
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad utilizada ocasionalmente en la chapara.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **61**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka laphia.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**laphia roja**". El nombre asignado a esta variedad se debe a la semejanza entre la distribución del color secundario de la pulpa del tubérculo, en un corte transversal, con la forma arrositada de la flor de esta planta.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

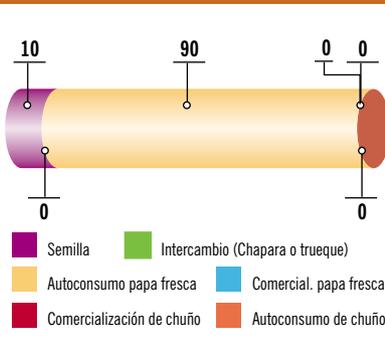
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad muy apreciada en las comunidades por su harinosidad y forma parte de los regalos especiales (t'inka) en el mañaqaku.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado.

Color de la pulpa: Crema con áreas de color rojo.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con pocos puntos blancos.

DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Marrón claro con manchas dispersas de color rosado.

Color de la pulpa: Amarillo claro con áreas moradas.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 65

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Qoyu qoyu, Papa peruana.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**moretes**", por la semejanza de las manchas presentes en el tubérculo que parecen moretes.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

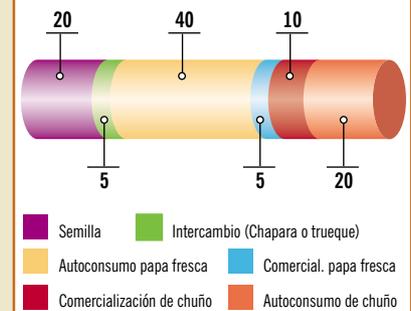
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

El chuño obtenido de esta variedad es muy requerido para la chapara o intercambio de productos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **67**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Lunk'u pipinu, Sirkaña.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**Pepino de dos colores**". El pepino, es un personaje tradicional de los carnavales cuyo disfraz presenta varios colores. El color del tubérculo de ésta variedad es asociada al disfraz de este personaje carnalero.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

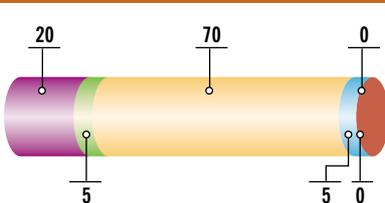
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza en ocasiones especiales como fiestas matrimoniales, en la sajra hora (comida de media mañana) y para pedir la mano de la novia en el mañaqaku.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$

FLOR

Color de la flor: Rojo-morado oscuro con el acumen en el haz y envez de color blanco

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Semi-estrellada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro con manchas dispersas de color amarillo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada con ojos superficiales.

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo con manchas dispersas de color morado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Elíptica, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 69

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Sañi sulimani, Ch'añu sulimani y Chejchi sulimani.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como papa "**alargada**" (sulimani) y "**jaspeada**" (sañi), lo cual está asociado a la forma y el color de la piel del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

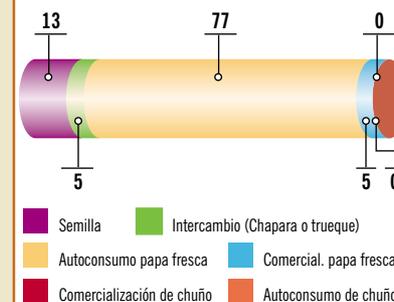
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones muy especiales como el taripanaku, donde los ahijados van al encuentro de los padrinos llevando esta papa. También se usa como t'inka o regalo a personas muy apreciadas.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **70**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Khuchi k'orota.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "testículo de cerdo". La forma del tubérculo es asociado por los comunarios a la forma del testículo de cerdo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

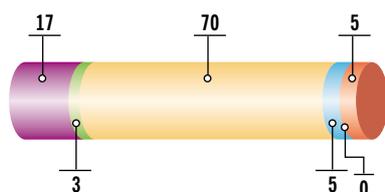
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones especiales como el taripanaku, donde los ahijados van al encuentro de los padrinos llevando esta papa.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



	Semilla		Intercambio (Chapara o trueque)
	Autoconsumo papa fresca		Comercial, papa fresca
	Comercialización de chuño		Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Lila con bandas en el envés de color morado

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular angosto de color violeta.

Forma del tubérculo: Oblonga con profundidad de ojos medios.

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas onduladas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periformes de color verde con abundantes puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



Código:

71

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana qhalula, Qhalula.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua (yana) y aymará (qhalula) que se traduce como "corazón negro" por la presencia de pigmentos morados en la pulpa del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es considerada como un regalo especial (t'inka) por lo que es ofrecida a personas o familiares muy queridos como un gesto de aprecio. También es utilizada en fiestas matrimoniales principalmente en la sajra hora.

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo con el color morado en los ojos.

Color de la pulpa: Amarillo claro con áreas de color morado.

Forma del tubérculo: Ovalada, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

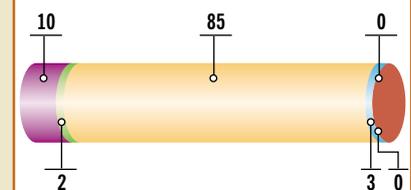
PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **73**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana k'aysalli luk'i, Azul susila, Ch'yara k'aysalli, T'ajllu k'aysalli y Burro k'orota.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

K'aysalli es una palabra aymará que significa "cuerno" y "yana" significa negro. El nombre de esta variedad que pertenece al grupo de las luk'is se traduce como "**cuerno negro**".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Wathia y como ch'aque en sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanoso

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

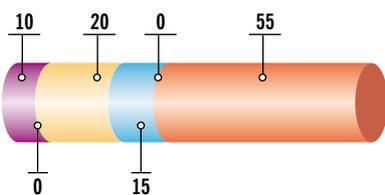
Sabor: Dulce

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se dice que ésta papa es muy rica cuando está recién cosechada, por lo que es popular su consumo como wathia preparada sobre la parcela durante las labores de cosecha. Antiguamente, las papas k'aysallis eran utilizadas como ofrenda en las misas religiosas, donde eran bendecidas para que tengan una buena producción. Son también llamadas Llallawas que significa papa con muchos hijos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

USO MEDICINAL:

Se la consume en forma machacada para aliviar la fiebre interna del organismo.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro con manchas dispersas de color morado.

Color de la pulpa: Blanco.

Forma del tubérculo: Obovada, clavada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con poco verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme, predominantemente pigmentado.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36



Código: 74 INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Mururu k'aysalli luk'i, Yana lunk'u k'aysalli.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

K'aysalli es una palabra aymará que significa "cuerno" y mururu "morado". El nombre de esta variedad que pertenece al grupo de las luk'is se puede traducir como "cuerno morado".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

Sabor: Dulce

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Su consumo es popular como wathia preparada sobre la parcela durante las labores de cosecha. Antiguamente, las papas k'aysallis eran utilizadas como ofrenda en las misas religiosas donde eran bendecidas para asegurar una buena producción. Son también llamadas Llallawas que significa papa con muchos hijos.

USO MEDICINAL:

Se lo consume en forma machacada para aliviar la fiebre interna del organismo.

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con manchas dispersas de color amarillo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Obovada, clavada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectadas con cuatro pares de foliolos y un par de interhojuelas.

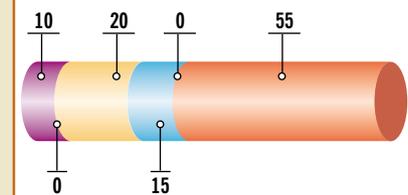
PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde y áreas pigmentadas.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **75**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka ajawiri luk'i, Wila luk'i y Puka khari luk'i.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Ajawiri, es un término quechua que significa "alargado con abundantes ojos" y puka "rojo". El nombre de esta variedad que pertenece al grupo de las luk'is se puede traducir como "**papa roja alargada con abundantes ojos**" lo que hace referencia a las características morfológicas del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

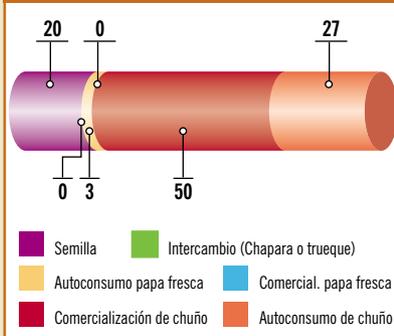
Sabor: Dulce

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

El uso de ésta variedad como ingrediente del chairo es muy popular y como chuño se utiliza en el t'impu. Estos dos preparados son comunes principalmente en fiestas matrimoniales, existe la creencia de que el consumo de las papas de ésta variedad retarda la embriaguez de los invitados.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



USO MEDICINAL:

Se utiliza para aliviar la fiebre y dolor de cabeza colocando rodajas del tubérculo a la frente.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Morado claro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rosado oscuro con pocas manchas de color blanco crema.

Color de la pulpa: Blanco.

Forma del tubérculo: Elíptica, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde y áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: $2n=36$



FLOR

Color de la flor: Lila

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo oscuro con manchas dispersas de color amarillo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada y ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentada con abundante verde y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

Código: 76

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Mama thalla luk'i, Wila luk'i, Puka k'aysalli y Puka pali luk'i.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que se traduce como "**Madre mayor**", nominación comunal que se le asigna a las esposas de las autoridades originarias de mayor rango como los jilank'os, segunda mayor y otros.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

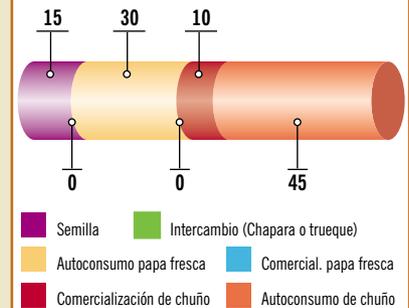
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

El uso de ésta variedad como ingrediente del chairo es muy popular y como chuño se utiliza en el t'impu. Estos dos preparados son comunes en fiestas matrimoniales, existe la creencia de que las papas de ésta variedad retardan la embriaguez de los invitados.

USO MEDICINAL:

Es utilizada para aliviar la fiebre y dolor de cabeza aplicando rodajas del tubérculo en la frente.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **77**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Laran morq'o luk'i, Morq'o luk'i, Ch'yara luk'i, Ch'ejchi k'aysalli y Jank'u laran luk'i.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará (laran) y quechua (morq'o) que significa "**piedra redonda azul**" por la semejanza de los tubérculos a la forma redonda de las piedras del río que se utilizan para moler ají o condimentos sobre el batán.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y sopa.

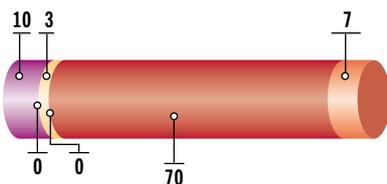
Sabor: Dulce

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

El chuño de esta variedad es considerada como ingrediente principal en el t'impu en fiestas matrimoniales.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla	■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca	■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño	■ Autoconsumo de chuño

USO MEDICINAL:

Colocadas rodajas del tubérculo en la frente, es utilizada con frecuencia para aliviar la fiebre y dolor de cabeza

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. curtilobum*

Ploidia: 2n=60

FLOR

Color de la flor: Morado intermedio.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con pocas manchas de color blanco crema.

Color de la pulpa: Morado con áreas de color crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentadas con poco verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interfoliolos.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde y con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo con rosado en los ojos.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida, tuberosada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: **78**

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yuraj chitu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**chinchón blanco**", guarda relación con la presencia de protuberancias alrededor del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa way'ku y wathia.

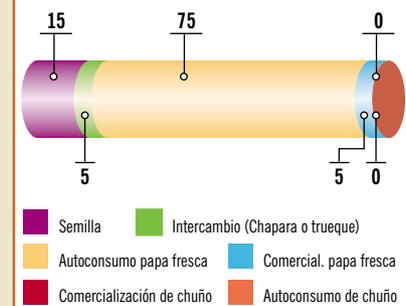
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Como otras way'kus, ésta variedad se ofrece a los invitados en fiestas matrimoniales principalmente en la sajra hora (comida de media mañana). El nombre de esta variedad es mencionada en composiciones musicales.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **79**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana corti chumpi.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**faja negra**". La faja negra es parte de la vestimenta tradicional en Norte Potosí que se usa en la cintura, el color de la faja es semejante a la piel negra del tubérculo de esta variedad.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, papa way'ku y en sopa.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

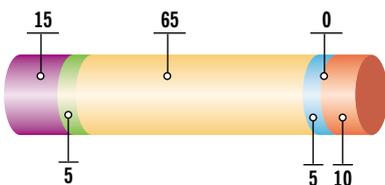
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es considerada como un regalo especial (t'inka). Ofrecer ésta variedad es un gesto de aprecio y cariño a personas o familiares muy queridos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con manchas salpicadas de color rosado.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con poco verde y alas onduladas.

Dissección de la hoja: Disectadas con cuatro pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Moderada.

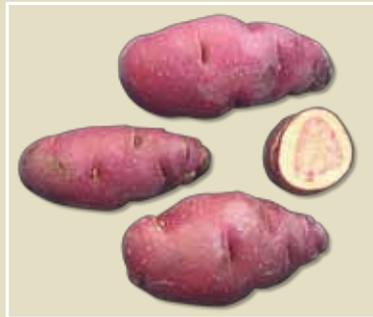
Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo morado claro.

Color de la pulpa: Amarillo con anillo vascular y médula de color rojo.

Forma del tubérculo: Ovalada, concertinada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

Código: 80

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Chojllu phujchiri.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "choclo pequeño".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa way'ku y wathia.

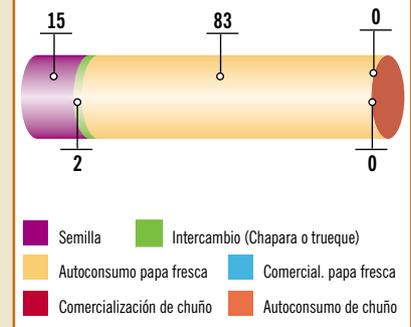
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es considerada como una papa especial que es ofrecida como regalo (t'inka) para expresar aprecio a personas o familiares muy queridos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **81**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana listi puñiti, Ch'iyara misi kayu y Yana misi chaki.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

“Listi puñiti” o “misi chaki” significan puño o pie de gato o puma “yana” es negro, por lo que el nombre de esta variedad puede traducirse como “**pie de gato o puma negro**”. Los agricultores señalan que la huella que deja el gato o el puma, es muy semejante a la forma de la base del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

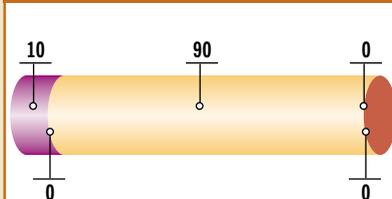
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones muy especiales como la buena llegada del cuartel y es ofrecida por los abuelos o tios como papa wayk'u a primera hora de la mañana.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Negruzco oscuro.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular y médula morado.

Forma del tubérculo: Oblonga, tuberosada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con abundantes puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: $2n=36$



FLOR

Color de la flor: Morado oscuro
Grado de Floración: Moderada.
Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro con pocas manchas de color morado.

Color de la pulpa: Blanco.
Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.
Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde.

Código: 82

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka luk'i, **Wila luk'i** y **P'alta wink'u luk'i**.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**Papa roja del grupo luk'i**" y hace referencia al color de la piel del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopas.

Sabor: Amargo
Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopas y lagua de chuño.

Sabor: Amargo
Consistencia: Firme

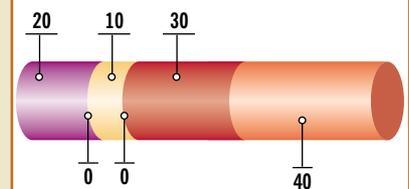
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es usada en fiestas matrimoniales y pasantías como ingrediente principal del t'impu (usada en chuño) y en tubérculo para la elaboración del chairo.

USO MEDICINAL:

Se utiliza para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza la papa machucada o en rodajas en la frente.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **86**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka chojllu, Wila Chojllu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**Choclo rojo**" por la semejanza de la forma del tubérculo a una mazorca tierna de maíz de color rojo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

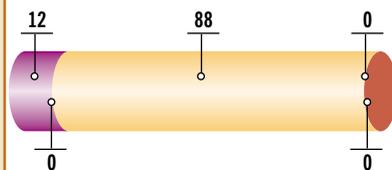
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones especiales como un elemento de reciprocidad en la comunidad (pago de papa por trabajo u otros) y para la chapara o intercambio de productos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$

FLOR

Color de la flor: Blanco oscuro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado.

Color de la pulpa: Amarillo claro con anillo vascular y médula roja.

Forma del tubérculo: Ovalada, concertinada y ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con el acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Negruzco oscuro.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, reniforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Disección de la hoja: Disectadas con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con pocos puntos blancos.

Código: 87

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Misi aka papa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "excremento de gato".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

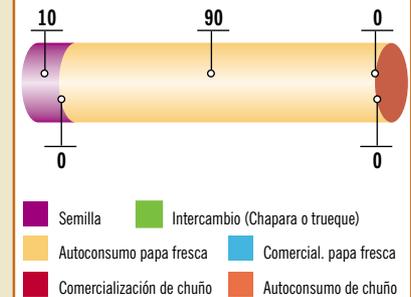
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad muy utilizada en el "mañaqaku" (pedir la mano de la novia) y también es ofrecida como "t'inka" (regalo) a vecinos o familiares muy apreciados.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **88**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka ñawi yuraj pali, poliña y qamisaya.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa “**papa aplanada con ojos rojos**”, lo cual describe las características principales del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

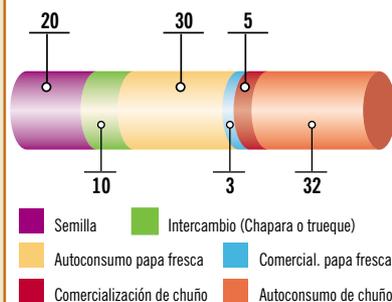
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Por su alto rendimiento la disponibilidad de esta papa es mayor, por lo que se utiliza en la alimentación diaria de la familia y para el trueque o chapara.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Lila

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro con rojo-morado en las cejas.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con los ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde con abundantes puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. curtilobum*

Ploidia: 2n=60



FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con manchas dispersas de color blanco crema.

Color de la pulpa: Morado con áreas de color blanco.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con poco verde y alas onduladas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa con el color verde con áreas pigmentadas.

Código: 90

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Azul morq'o luk'i, Azul luk'i, Azul laran morq'o luk'i y Azul tururu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Morq'o, es una palabra quechua que significa piedra de río de forma redondeada que se usa para moler condimentos y llajua (ají o locoto molido con tomate). El nombre de esta variedad hace referencia a la semejanza del tubérculo con el morq'o.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Wayk'u.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

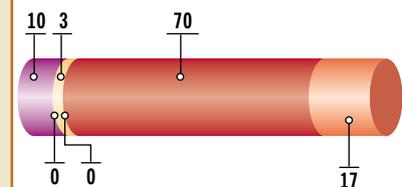
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en la alimentación cotidiana, principalmente como wayk'u (hervido con cáscara) para acompañar diferentes preparados.

USO MEDICINAL:

Se menciona la utilidad muy importante de esta variedad, colocada en rodajas en la frente puede aliviar la fiebre y dolor de cabeza.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **91**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Señorita, Polinia y qamisaya.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre castellano asociado a la coloración roja de los ojos del tubérculo, lo cual se asemeja a los ojos pintados de una mujer de vestido.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

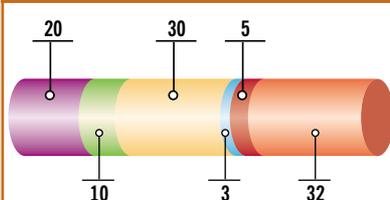
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

La producción abundante de esta variedad hace que su uso sea frecuente en la chapara y en la alimentación cotidiana de la familia.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Escasa.

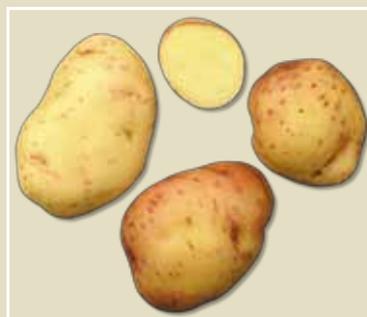
Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro con rojo-morado en los ojos.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con poco manchas y alas onduladas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n = 48



FLOR

Color de la flor: Morado oscuro con el acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco crema con rojo-morado en las cejas.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Ovalada, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 92

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Azul ñawi yuraj pali, Sañi pali y Llus'ku papa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua castellanizado que significa "**Papa blanca aplanada de ojos azules**", que describe las características del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

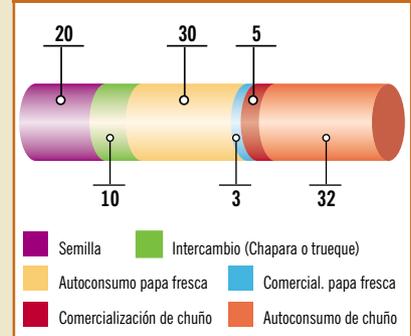
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

La producción abundante de esta variedad hace que su uso sea frecuente en la chapara y en la alimentación cotidiana de la familia.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío

RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte

SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **93**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana papa

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "papa negra".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa wayk'u, wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

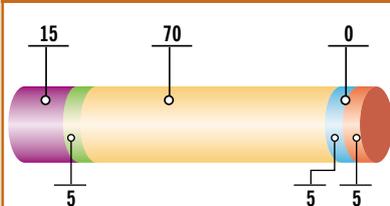
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad utilizada para fines de reciprocidad en la comunidad como la chapara y ayni.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



- Semilla
- Intercambio (Chapara o trueque)
- Autoconsumo papa fresca
- Comercial. papa fresca
- Comercialización de chuño
- Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n = 48

FLOR

Color de la flor: Violeta claro con el acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Negruzco oscuro.

Color de la pulpa: Amarillo.

Forma del tubérculo: Redonda con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentada con abundante verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa y de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: $2n=36$



FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado.

Color de la pulpa: Blanco con áreas de color violeta.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme con pigmentación predominante.

Código: 97

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Azul wink'u luk'i, Laran choqepitu y Azul wink'u.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua castellanzado que significa "**Hombre azul durmiendo fuerte**", asocian la forma del tubérculo a la persona en posición de descanso.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

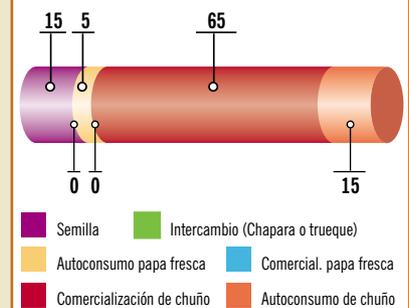
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es más utilizada en fiestas matrimoniales y comunales como cabildos (cuando se realizan cambio de autoridades), generalmente se ofrecen a los invitados en forma de chuño, en el tradicional chairu.

USO MEDICINAL:

Colocada en rodajas en la frente se utiliza para aliviar la fiebre y dolor de cabeza; por el sabor picante del tubérculo alivia los dolores de estómago e inflamación de ojos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **98**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Ch'iyara q'uwisillu, Waka asta turillu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "**rosca negra**", los agricultores también asemejan el tubérculo a una serpiente enroscada.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

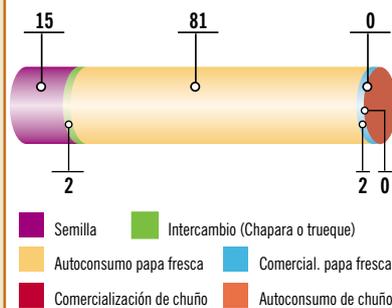
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es muy apreciada localmente por lo que es utilizada para pedir la mano de la novia (mañaqaku). Por su forma retorcida es también utilizada por los niños como juguete para distraerse durante las jornadas de siembra y cosecha.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$

FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con el acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, reniforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Disección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y tres interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con pocos puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: $2n=36$



FLOR

Color de la flor: Violeta.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con manchas dispersas de color blanco crema.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Obovada, falcada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Dsectada con tres pares de foliolos.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme con el color verde con áreas pigmentadas.

Código: 99

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Lunk'u k'aysalli luk'i, k'aysalli.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua-aymará que se traduce como "**Cuerno de dos colores**" por la forma del tubérculo semejante al "Pututu" hecho de cuerno de bovino.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

Sabor: Dulce

Consistencia: Firme

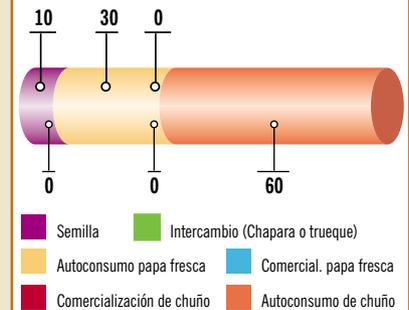
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Como papa fresca eventualmente se usa para preparar el ch'aque (sopa de papas machacadas) y para la wathía que es preparada solamente sobre la parcela durante las labores de cosecha. Antiguamente, las papas k'aysallis eran utilizadas como ofrenda en las misas religiosas donde eran bendecidas para que tengan una buena producción. Son también llamadas Llallawas que significa papa con muchos hijos.

USO MEDICINAL:

Colocadas en rodajas a la frente se utiliza como medicamento para aliviar la fiebre y dolor de cabeza.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío

RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte

SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA **Código: 101**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana runa way'ku, Amajana, Abajeño.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua y significa "**hombre negro**". Esta variedad pertenece al grupo way'ku (papas que se cuecen con la cáscara). El término runa, en el simbolismo local significa varón y está asociado con lo masculino representados por ciertas características del tubérculo con la forma alargada, pulpa aguanosa y ojos poco profundos.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, papa way'ku y sopa.

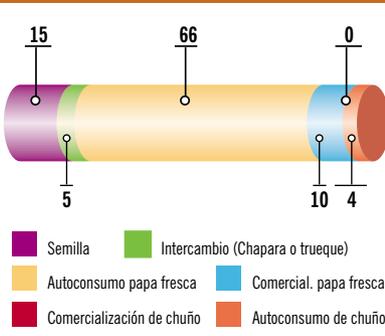
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza en ocasiones muy especiales, por ejemplo las abuelas o mamás preparan comida con esta papa para recibir al hijo o nieto cuando retorna del cuartel.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n = 48

FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con el acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Negruzco oscuro.

Color de la pulpa: Amarillo con anillo vascular y médula de color morado.

Forma del tubérculo: Oblonga con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con dos pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide con el color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con el acumen de color blanco en el envés.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con pocas manchas de color rosado.

Color de la pulpa: Amarillo claro.
Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: **102** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana imilla, Ch'iyara imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**muchacha negra**". El término imilla responde a un simbolismo local que asocia lo femenino a ciertas características de éstas papas que generalmente son harinosas, de forma redondeada y ojos profundos.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa wayk'u, wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

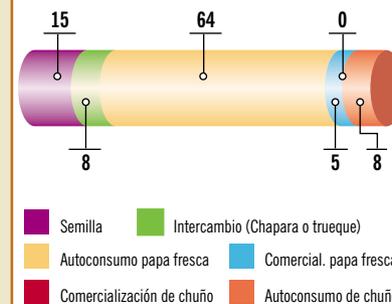
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Generalmente son utilizadas en fiestas matrimoniales. Se ofrecen a los invitados en el chairo a media mañana (sajra hora).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 103

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka pituwayaqa, Wila pituwayaqa y Puka pituwawa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**bolsa roja que sirve para guardar harina**", lo cual hace referencia al atributo de harinosidad que caracteriza a esta variedad.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

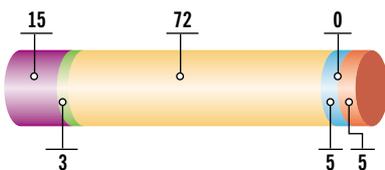
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad de cocción rápida, por lo que se utiliza para preparar comidas en corto tiempo (cuando no se dispone de tiempo) por ejemplo para la sajra hora u ocasiones no planificadas como la visita imprevista de una persona a la casa.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Morado con el acumen en el envez y haz de color blanco.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo morado claro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, reniforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con bandas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: $2n=36$



Código: **104** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Turu wink'u luk'i.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**toro echado del grupo varietal luk'i**". Según los comunarios esta variedad es fuerte como un toro principalmente para las heladas.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa.

Sabor: Amargo
Consistencia: Aguasosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

Sabor: Amargo
Consistencia: Firme

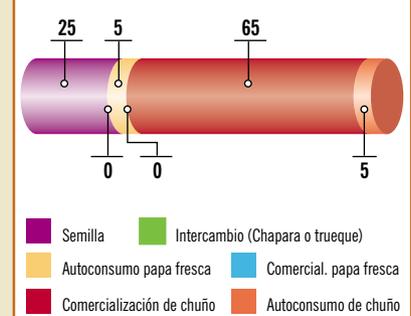
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es popular por la producción abundante de chuño, por lo que es utilizada en las comidas de fiestas matrimoniales, religiosas y otros como cambio de autoridades, cabildos etc., donde se sirve el t'impu.

USO MEDICINAL:

Colocada en rodajas a la frente se utiliza para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



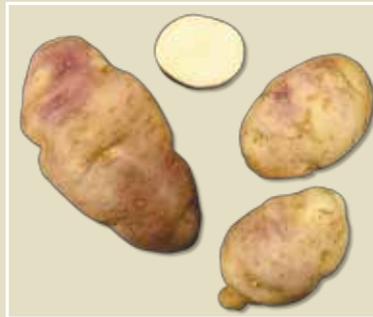
FLOR

Color de la flor: Morado
Grado de Floración: Moderada.
Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro con pocas manchas de color morado.

Color de la pulpa: Crema.
Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.
Disección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 105

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Waka lajra.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "lengua de vaca".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

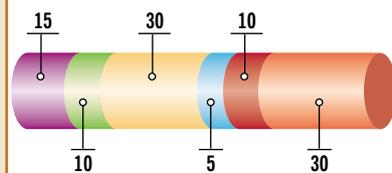
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad se utiliza con preferencia para la chapara y la t'inka, generalmente esta actividad de reciprocidad se realiza a los hermanos o conocidos que viven en el área urbana

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■	Semilla	■	Intercambio (Chapara o trueque)
■	Autoconsumo papa fresca	■	Comercial, papa fresca
■	Comercialización de chuño	■	Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Violeta claro con el acumen de color blanco en el haz.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado oscuro con color amarillo en los ojos.

Color de la pulpa: Amarillo claro con áreas de color morado.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con ojos superficiales.

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde y con abundantes puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36



Código: 107 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

China k'epi luk'i, Sutamari y Yuraj ch'ejchi k'aysalli.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua y se traduce como "bulto de hembra".

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema con manchas dispersas de color morado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Obovada, clavada con ojos superficiales.



USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

Sabor: Dulce

Consistencia: Firme

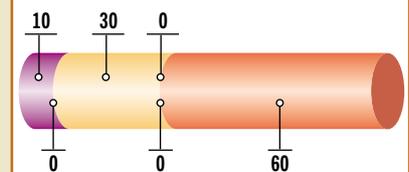
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Recién cosechada, se prepara en wathia sobre la parcela, tiene un valor religioso ya que antiguamente las papas k'aysallis eran utilizadas como ofrenda en las misas donde eran bendecidas para que tengan una buena producción. Son también llamadas Llallawas que significa papa con muchos hijos.

USO MEDICINAL:

Colocada en rodajas a la frente se menciona la utilidad de esta variedad como medicamento, puede aliviar la fiebre y dolor de cabeza.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Morado con alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con cuatro pares de foliolos.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA **Código: 108**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

China morq'o luk'i, Yuraj tuturu y Toro morq'o.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Morq'o en quechua significa piedra de río de forma redondeada que se usa para moler condimentos y llajua (ají o locoto con tomate). El tubérculo de esta variedad se asemeja al morq'o. La palabra "china" significa hembra.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

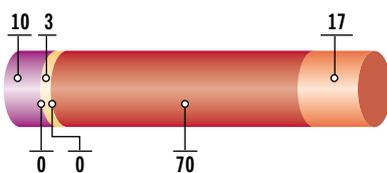
Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza para elaborar chuño que es empleado en la alimentación cotidiana de la familia y en fiestas comunales y jornadas de trabajo.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

USO MEDICINAL:

Colocada en rodajas a la frente se utiliza para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro con pocas manchas de color morado.

Color de la pulpa: Blanco.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: $2n=36$



FLOR

Color de la flor: Violeta claro.
Grado de Floración: Moderada.
Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro.

Color de la pulpa: Blanco.
Forma del tubérculo: Oblonga con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.
Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde.

Código: 112 INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Turu morq'o luk'i.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Esta variedad del grupo luk'i, es considerada muy fuerte para las heladas por lo que se le asigna el nombre de toro. Por la forma redondeada del tubérculo se le llama "morq'o" que es una piedra de río de forma redonda que se usa para moler condimentos o llajua.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa.
Sabor: Amargo
Consistencia: Aguñosa

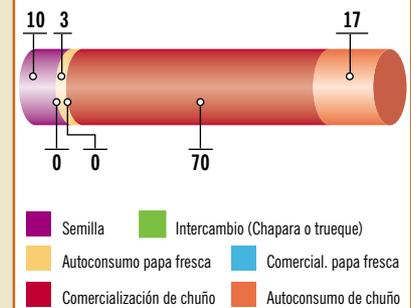
USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.
Sabor: Dulce
Consistencia: Firme

USO MEDICINAL:

Colocada en rodajas a la frente se utiliza como medicamento para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 117

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Maman thalla, Mama thalla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que se traduce como "**madre mayor**", nominación comunal que se le asigna a la esposa de la autoridad originaria de mayor rango como jilank'o, o segunda mayor.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

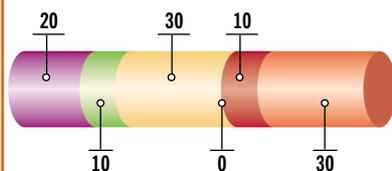
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones especiales como un elemento de reciprocidad entre las familias de la comunidad para pagar papa por trabajo o para la chapara o intercambio de productos. Transformado en chuño, es ofrecida como regalo especial o t'inka.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Redonda, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa con el color verde con pocos puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Morado.
Grado de Floración: Escasa.
Forma de la Corola: Rotada

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado.

Color de la pulpa: Morado con áreas de color crema.

Forma del tubérculo: Elíptica, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.
Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

Código: 120 INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana qhumurana, Laran saq'ampaya.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Se desconoce la traducción y significado.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Semi amargo
Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

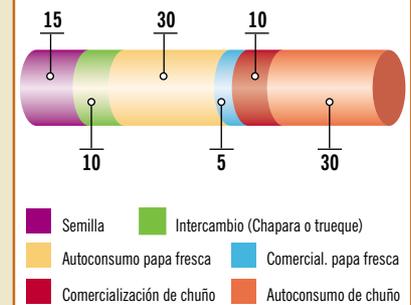
Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

Sabor: Dulce
Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es utilizada para la chapara e intercambio de productos por la disponibilidad del producto.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 122

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Saq'o wink'u luk'i, wink'u luk'i.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

No se sabe con exactitud el significado del nombre.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

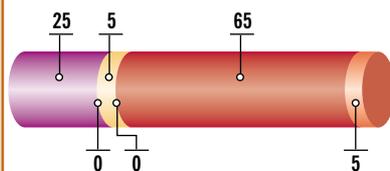
Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es usada para la transformación en chuño, que es muy apreciada para la preparación del timpu. El tubérculo fresco y machacado es incorporado a la preparación del chairo que es plato principal en fiestas familiares y religiosas debido a que existe la creencia de que retarda el efecto del alcohol o embriaguez de los invitados.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



- Semilla
- Intercambio (Chapara o trueque)
- Autoconsumo papa fresca
- Comercial. papa fresca
- Comercialización de chuño
- Autoconsumo de chuño

USO MEDICINAL:

Colocada en rodajas a la frente se utiliza para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Escasa.

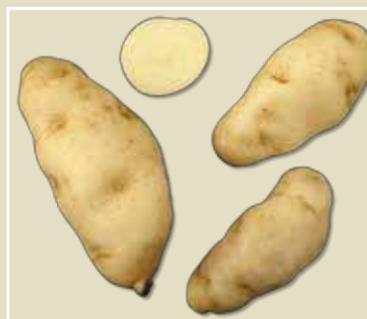
Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro.

Color de la pulpa: Blanco.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida, tuberosada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con bandas pigmentadas.

Código: **126** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yuraj chitu papa, Jank'u chitu y Yuraj ñujcha waqachi.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa blanca con chinchones**". El nombre hace referencia a la presencia de protuberancias marcadas en el tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

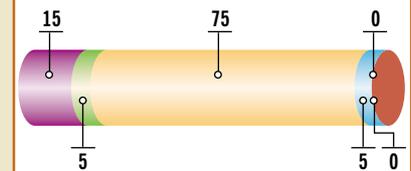
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Como otras wayk'us, ésta variedad se ofrece a los invitados en fiestas matrimoniales principalmente en la sajra hora. El nombre de esta variedad es mencionada en composiciones musicales.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 127

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yuraj wink'u luk'i, Wink'u luk'i, Llusk'a wink'u, Wink'u khari y Chullpa ajawiri.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce "**papa blanca echada**" asocian la forma alargada del tubérculo a una persona echada.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aqe en sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

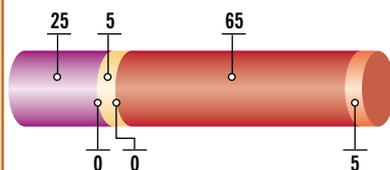
Sabor: Dulce

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es utilizada con mucha frecuencia para fiestas grandes como es el caso de matrimonios o cabildos (cambio de autoridades) y es preferida para la venta.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



USO MEDICINAL:

Colocada en rodajas a la frente se utiliza para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza; para dolor de estómago es preparado en forma de maizena para los niños.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro.

Color de la pulpa: Blanco.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, concertinada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectadas con cuatro pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con blanco-crema alrededor de los ojos.

Color de la pulpa: Blanco.
Forma del tubérculo: Elíptica, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.
Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

Código: 131 INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Susila luk'i, Susila y Laran K'aysalli.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Significado desconocido.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aqe en sopa.

Sabor: Amargo.

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

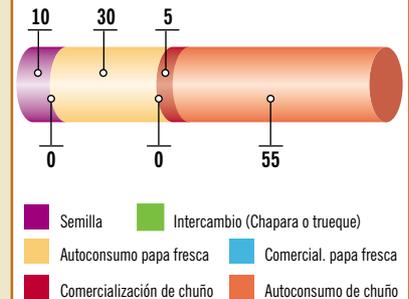
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad por ser parte de las luk'is es utilizada solamente en acontecimientos especiales, debido a que tiene una producción baja. La calidad del chuño es excelente por lo que es preferida para el autoconsumo. Esta variedad está en proceso de pérdida.

USO MEDICINAL:

Colocada en rodajas a la frente se utiliza para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 132

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana pituwawa, Yana pituwayaqa, Azul pituwawa, Yana sulimani y Ch'iyara pituwawa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**bolsa negra para guardar harina**", también asemejan la forma del tubérculo a un niño envuelto. El nombre hace referencia al atributo de harinosidad que posee esta variedad.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

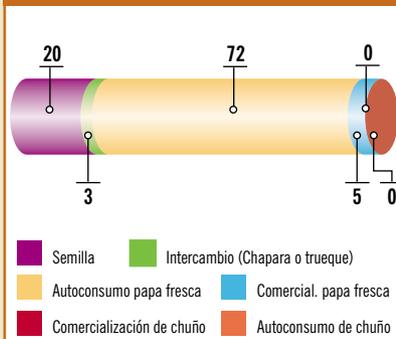
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Por su cocción rápida, es utilizada para la preparación de comidas rápidas como la sajra hora, en eventos familiares como matrimonios, llegada de cuartel y visita. También se utiliza como t'inka o regalo en gesto de demostración de aprecio.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con acumen en el envez de color blanco

Forma de la Corola: Moderada. Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con blanco-crema alrededor de los ojos.

Color de la pulpa: Amarillo claro.
Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, reniforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de foliolos y tres pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme con el color verde con pocos puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Lila con bandas en el envez de color morado.

Grado de Floración: Floración moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con manchas dispersas de color negruzco.

Color de la pulpa: Blanco con áreas de color violeta.

Forma del tubérculo: Oblonga con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas onduladas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con abundantes puntos blancos.

Código: **135** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Sonso runa, Yana papa amajana y Amajita.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**hombre tonto**". El término runa en el simbolismo local está asociado a lo masculino y se asigna a un grupo de variedades que tienen tubérculos alargados, de consistencia aguanosa, ojos poco profundos y son fuertes y vigorosos durante el desarrollo del cultivo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa way'ku, wathia y ñat'u papa.

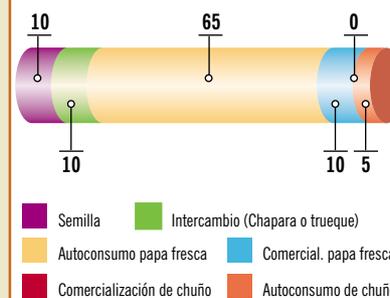
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Su uso es común en fiestas de los carnavales, se ofrece cocida a media mañana como sajra hora.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 137

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

K'ellu chitu, Chitu y Chuturara.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa amarilla con chinchones**" debido a las protuberancias moradas.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

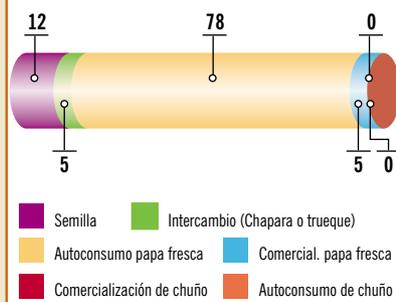
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Como otros wayk'us esta variedad se ofrece a los invitados en fiestas matrimoniales y en los carnavales principalmente en la 'sajra hora' (comida de media mañana).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida, tuberosada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con bandas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



Código: **138** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Oqe pali papa, K'amisaya, Papa poli.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como **"aplanada de color arena"**.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Por su producción baja su uso es muy ocasional en actividades festivas como en los carnavales para preparar el chairo.

FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro con rojo morado en los ojos.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Diseción de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

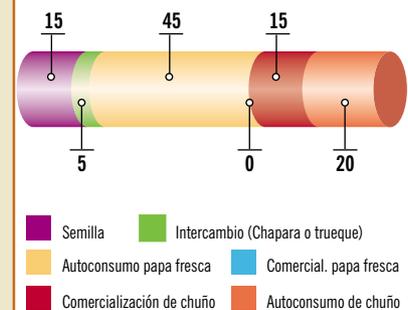
PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 143

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yana abajiñu, Yana amajana.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Se desconoce el significado y traducción del nombre.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

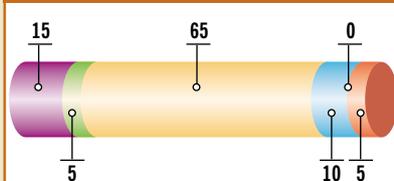
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es más utilizada para la t'inka; usualmente se regala a familiares cercanos que viven en la ciudad.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado oscuro con manchas dispersas de color rosado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectadas con cuatro pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: $2n=48$



FLOR

Color de la flor: Morado intenso oscuro con acumen de color blanco en el haz y envez.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con pocos puntos blancos.

Código: 144 INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka runa papa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**hombre rojo**", runa está asociado a lo masculino, en contraposición de lo femenino (imilla) y se asigna a un grupo de variedades de forma alargada, textura de pulpa aguanosa, ojos poco profundos y de desarrollo vigoroso.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

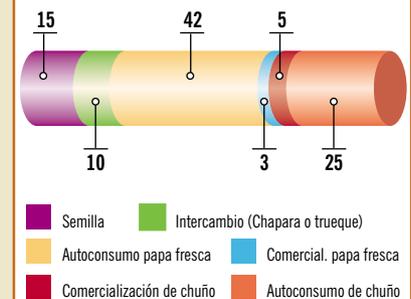
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

El chuño es utilizado en la preparación del chairu en eventos festivos como matrimonios.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA **Código: 146**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Waka ñawi, Sallama y alqa imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**ojo de vaca**", debido a la semejanza entre las manchas claras del tubérculo con el ojo de la vaca.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa way'ku y wathia.

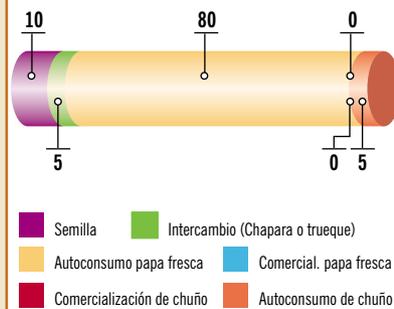
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

El uso de esta variedad es muy frecuente en la sajra hora y en acontecimientos festivos como cumpleaños o matrimonios.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado con acumen de color blanco en el envés.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado con amarillo como anteojos.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24



Código: **148** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

K'ellu pituwayaqa, K'ellu pituwawa, Yuraj pituwayaqa y K'ellu sulimani.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**bolsa amarilla para guardar harina**" y hace referencia a la textura harinosa del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad se utiliza en matrimonios y es ofrecida como sajra hora (plato de media mañana), para pedir la mano de la novia (mañaqaku) y como regalo especial a familiares cercanos (t'inka).

FLOR

Color de la flor: Rojo-morado oscuro con acumen en el envez de color blanco

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres folíolos y un par de interhojuelas.

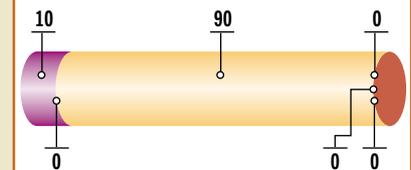
PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Cónica de color verde.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 149

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana ajawiri papa, Mururu ajawiri y Azul ajawiri.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa negra alargada con abundantes ojos**".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

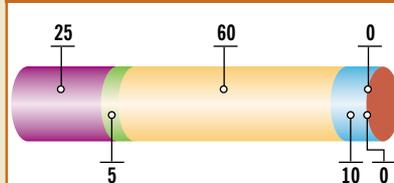
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa generalmente como papa wayk'u para fiestas grandes como guarnición de la "kanka", que es el plato principal y tradicional que no contiene sal.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. ajanhuiri*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Elíptica, concertinada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: $2n=48$



FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con acumen en el envez de color blanco.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con amarillo como anteojos.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa y de color verde.

Código: **150** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana lunk'u imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa de dos colores con predominancia negra**". El término imilla en esta variedad responde a un simbolismo local que asocia lo femenino a ciertas características de estas papas que generalmente son harinosas, de forma redonda, ojos profundos y requieren cuidado durante el desarrollo del cultivo, pues son delicadas.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa wayk'u y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

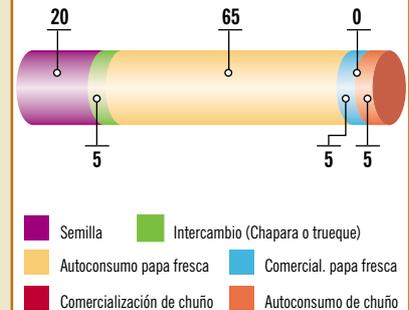
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Usada con muy poca frecuencia para la chapara por ser muy apreciada para el consumo familiar. También se usa en los matrimonios para preparar la sopa que generalmente se ofrece sólo a los padrinos a primera hora de la mañana.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 153

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Puka pali, Wila pali y Waka qallu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua significa "**papa roja aplanada**" que describe las características principales del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

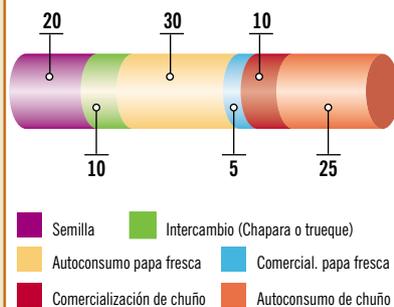
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Transformada en chuño es utilizada para fiestas matrimoniales, fiestas religiosas y en fiestas de cambio de autoridades. También es importante para las relaciones de reciprocidad como el choqo y el trabajo comunal.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Lila con acumen en el envez de color blanco.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro con manchas salpicadas de color amarillo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Ovalada, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. ajanhuiri*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Escasa.

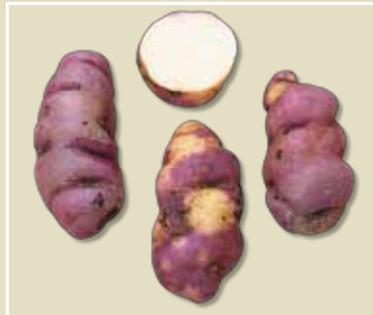
Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado oscuro con manchas dispersas de color blanco-crema.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Elíptica, concertinada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

Código: **154** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Lunk'u ajawiri warmi.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**mujer de dos colores**" que pertenece al grupo varietal ajawiri (papa alargada con abundantes ojos). Según los comunarios esta variedad produce tubérculos pequeños pero en gran cantidad por lo que se le asocia con la mujer (warmi).

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

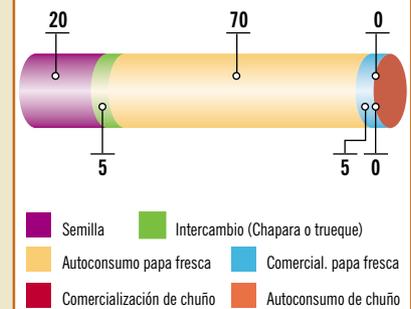
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

El uso de esta variedad es generalmente en papa wayk'u que se ofrece en fiestas grandes para acompañar a la "kanka", que es un plato tradicional que es preparado sin sal.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA **Código: 155**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Ch'añu k'aysalli luk'i, Wislu, sulka phiñu y laran K'aysalli.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "manchada" (ch'añu) y encorvada (k'aysalli) y es semejante al "pututu" hecho de cuerno de vaca.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopas.

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

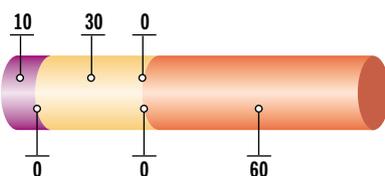
Sabor: Dulce

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se dice que esta papa es muy rica cuando está recién cosechada, por lo que es popular su consumo como wathia preparada sobre la parcela, durante las labores de cosecha. Antiguamente las papas k'aysallis eran utilizadas como ofrendas en las misas religiosas donde eran bendecidas para que tengan una buena producción. Son también llamadas Llallawas que significa papa con muchos ojos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



	Semilla		Intercambio (Chapara o trueque)
	Autoconsumo papa fresca		Comercial. papa fresca
	Comercialización de chuño		Autoconsumo de chuño

USO MEDICINAL:

Se menciona la utilidad muy importante de esta variedad, pues colocadas en rodajas a la frente alivian la fiebre y el dolor de cabeza.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con pocas manchas de color blanco crema.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Obovada, falcada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24



FLOR

Color de la flor: Morado.
Grado de Floración: Escasa.
Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado.

Color de la pulpa: Crema.
Forma del tubérculo: Elíptica, fusiforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.
Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

Código: **158** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Waka k'orota, Waka lajra.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**testículos de toro**", debido a la semejanza entre la forma del tubérculo y los testículos del toro.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Dulce
Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

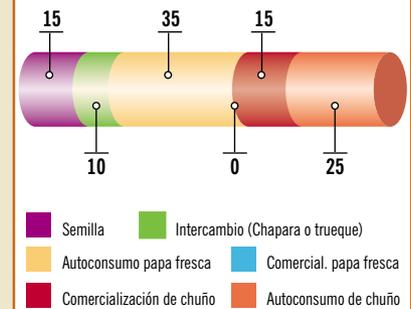
Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

Sabor: Dulce
Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad que se utiliza preferentemente en el mañaqaku (pedir la mano de la novia).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 159

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Yuca ch'oqe saq'ampaya, Phunu saq'ampaya.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Significa **"yuca para comer"** que pertenece al grupo saq'ampaya. Los tubérculos alargados son semejantes la raíz de yuca.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanoso

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

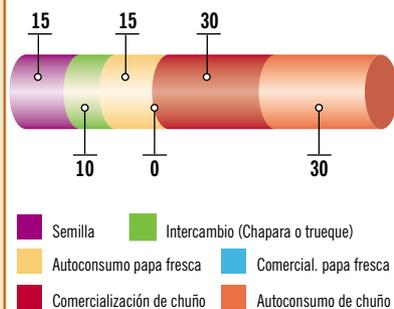
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una papa muy popular en las comunidades, es muy utilizado para el preparado de comidas en las fiestas matrimoniales y religiosas como el t'impu y el chairo.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Escasa.

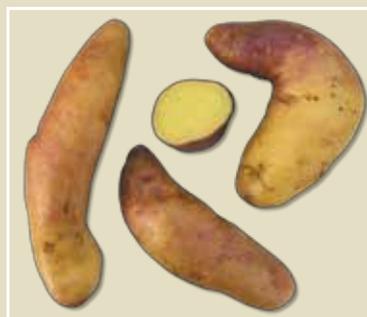
Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo con pocas manchas de color rojo-morado.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Postrado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. ajanhuiri*

Ploidia: 2n=24



FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con manchas dispersas de color blanco-crema.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Elíptica, concertinada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectadas con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

Código: 160 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Lunk'u ajawiri khari, Morado ajawiri y Alqa ajawiri.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "hombre de dos colores" (Lunk'u, Khari), "alargado con varios ojos" (Ajawiri) asemejan la producción de tubérculos grandes al término khari.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

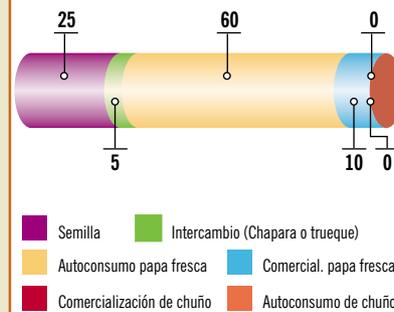
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

El uso de esta variedad es generalmente en papa wayk'u que se ofrece en fiestas grandes para acompañar la "kanka" que es un plato tradicional que no contiene sal en la carne.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA **Código: 163**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Runtu papa, Sapallu papa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Runtu es un nombre quechua que se traduce como "huevo" por la semejanza del color de la pulpa y la piel del tubérculo a la yema de huevo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

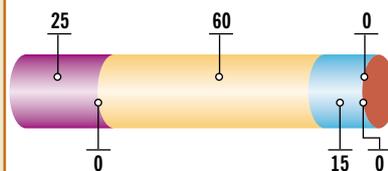
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad se utiliza como regalo para pedir la mano de la novia (mañaqaku), cumpleaños y llegada del cuartel y para ofrecer a familiares apreciados (t'inka).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. goniocalyx*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Profusa.

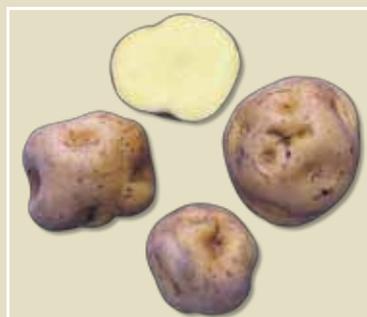
Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Anaranjado.

Color de la pulpa: Amarillo intenso.

Forma del tubérculo: Comprimida, tuberosada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Lila con acumen en el haz y envez de color blanco

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Elíptica, fusiforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con poco verde y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Código: **167** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Panti pituwayaqa, Panti pituwawa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como “**saco guindo para guardar harina**” lo cual está asociado a la alta harinosidad del tubérculo y el color de la piel.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa way'ku, wathia y ñat'u papa.

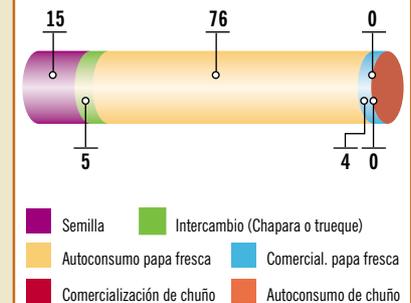
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza como regalo (t'inka) que se ofrece a los familiares cercanos o para pedir la mano de la novia (mañaqaku).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 171

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Ch'iya ra llusk'u pali, Yana pali.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que se traduce "papa negra aplanada de piel lisa".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

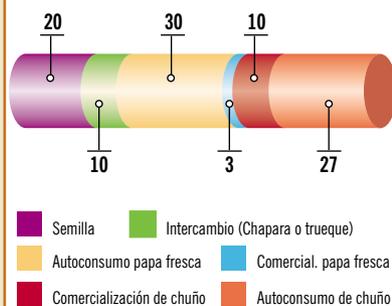
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones especiales como parte de las relaciones de reciprocidad entre las familias de la comunidad como la chapara o intercambio de productos. Es también usada como tubérculo y chuño en fiestas matrimoniales, pasantía y de cambio de autoridades.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con pocas manchas de color amarillo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



Código: 172 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

P'alta qhalula, qhalula.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua donde p'alta significa aplanada y se desconoce el significado de qhalula.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es muy estimada localmente por lo que se utiliza en el mañaku como un regalo especial para manifestar afecto y cariño a la familia de la novia. Por la misma razón es también utilizada como regalo (tinka) para personas muy cercanas a la familia.

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro con acumen de color blanco en el envés

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro con morado en las cejas.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular ancho de color morado.

Forma del tubérculo: Ovalada, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

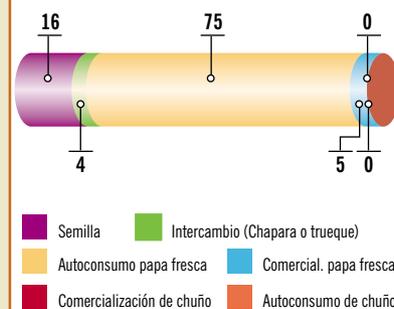
PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 175

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Waka samana, Yuraj pali azul ñawi, Llusku' papa, Yana ñawi pali, Ch'aska ñawi pali y Sañi pali.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**nariz de vaca**". No se sabe con exactitud el significado del nombre.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa

Sabor: Dulce

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

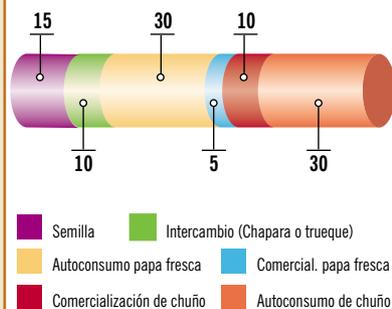
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Las papas de esta variedad se usan con preferencia en fiestas grandes (matrimonios, cabildos) utilizados en chuño y papa fresca para el intercambio con otros productos (chapara).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro con acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo con rojo-morado en las cejas.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Ovalada, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. ajanhuiri*

Ploidia: 2n=24



FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado oscuro con manchas dispersas de color rosado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Obovada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Código: **176** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Laran ajawiri, Wink'u lunk'u ajawiri.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymarará que significa "**papa azulada y alargada con abundantes ojos**".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

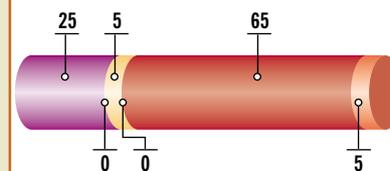
Sabor: Semi amargo

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Como todas las variedades del grupo de las luk'is, se utilizan en fiestas grandes como en matrimonios, cabildos y otros. El chuño es utilizado para acompañar la "kanka" que es un plato tradicional del lugar.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 177

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka lloqalla papa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**juven adolescente rojo**". Pertenecen al grupo de las runas que está asociado a lo masculino en contraposición a las papas imillas.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanoso

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

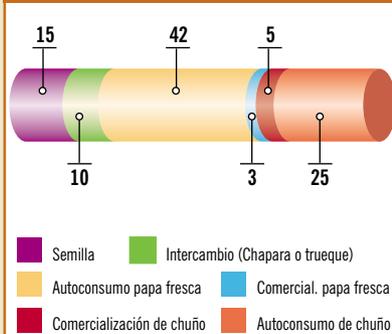
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es utilizada con preferencia en la chapara, asimismo la utilizan las comparsas en carnavales como ornamento de los disfraces.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



TUBÉRCULO

Color de la piel: Rosado oscuro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga con profundidad de ojos medios.

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



Código: **180** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka pipinu, Rosado pituwawa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**pepino rojo**", debido a la semejanza del color de la piel del tubérculo al disfraz del pepino que es un personaje tradicional de los carnavales.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Con preferencia se la utiliza para pedir la mano de la novia y para preparar comida en cumpleaños de un miembro de la familia.

FLOR

Color de la flor: Morado con acumen en el haz y envez de color blanco.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, reniforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con cuatro pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

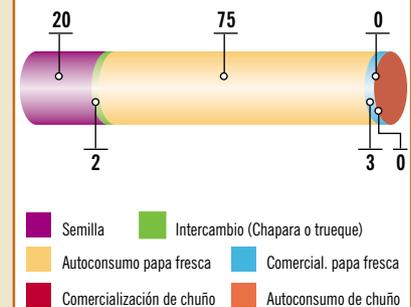
PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con bandas pigmentadas.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA **Código: 183**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Chullpa ajawiri luk'i, Yuraj tururu y Yuraj ajawiri.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Chullpa en quechua significa momia y "ajawiri" papa alargada con abundantes ojos.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

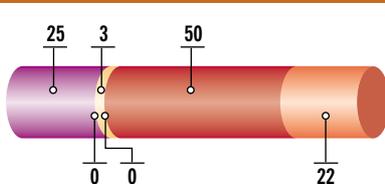
Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Como chuño, es utilizada con prioridad en fiestas grandes. Se dice que esta variedad retarda la embriaguez de los invitados.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



USO MEDICINAL:

Colocada en rodajas a la frente se utiliza como medicamento para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. ajanhuiri*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Escasa.

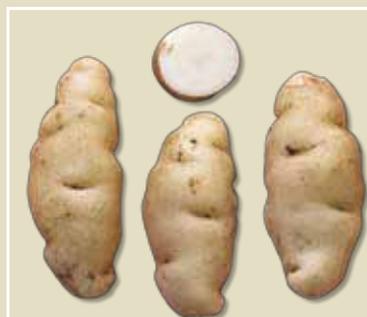
Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Elíptica, concertinada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n = 24$



FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con acumen en el envez de color blanco.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado oscuro.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, reniforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Disección de la hoja: Disectadas con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde.

Código: **186** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka lunk'u ch'uwisillu, Wila lunk'u ch'uwisillu y Puka alqa ch'uwisillu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa de dos colores con predominancia roja de forma enroscada**" (ch'uwisillu).

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

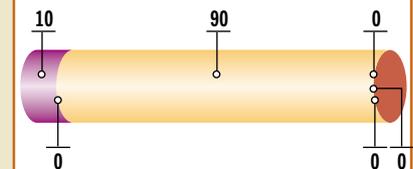
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es utilizada con muy poca frecuencia en ocasiones especiales como pedir la mano de la novia (mañaqaku). Los niños también lo usan como juguete en la época de siembra y cosecha.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA **Código: 187**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka alqa awayu, Waka ñawi, Puka alqa chakita y Mamani p'eqe.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua-aymará donde "awayu" es una prenda de colores muy utilizada por las mujeres para cargar objetos o niños en la espalda.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

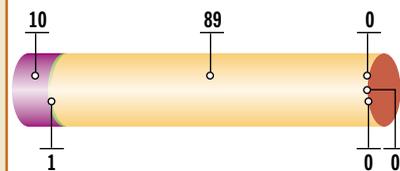
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Estas papas se utilizan en ocasiones muy especiales como pedir la mano de la novia, es también utilizada para la t'inka, regalo ofrecido sólo a familiares o personas apreciadas

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n = 48

FLOR

Color de la flor: Morado con acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado con amarillo como anteojos.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde con pocos puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Cha'lis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24



FLOR

Color de la flor: Rojo-morado oscuro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro con pocas manchas de color rojo-morado.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: **194** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

K'ellu saq'ampaya, **Yuraj saq'ampaya**.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como “**papa amarilla en forma de cuerno**”, lo cual hace referencia a las características principales del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

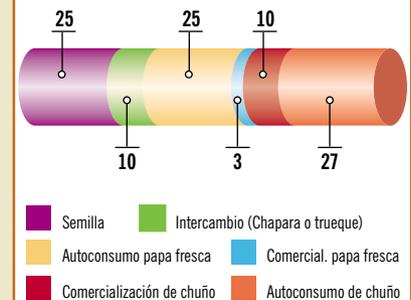
Sabor: Amargo

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones especiales como parte de las relaciones de reciprocidad entre las familias de la comunidad como la chapara o intercambio de productos y la t'inka en chuño. Es también usada como papa fresca y chuño en fiestas matrimoniales, pasantías y cambio de autoridades.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío

RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte

SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

Código: **195**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Arichuwa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**frágil o delicado**". Los productores señalan que esta variedad por su rápida cocción y su tendencia a desintegrarse se parece a un plato de porcelana.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

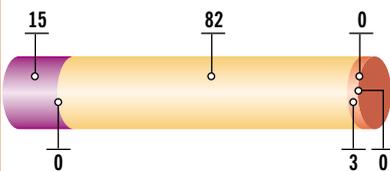
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Por su harinosidad y rápida cocción es una variedad muy consumida en la época de carnavales y también es usada como ornamento de la vestimenta carnavalera.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



Semilla
 Intercambio (Chapara o trueque)
 Autoconsumo papa fresca
 Comercial. papa fresca
 Comercialización de chuño
 Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Morado claro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro con manchas dispersas de color rojo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. ajanhuiri*

Ploidia: $2n=24$



Código: **199** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana morq'o ajawiri, Ch'iyara morq'o ajawiri.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Morq'o en quechua se llama a una piedra redonda (de río) que se utiliza para moler condimento y llajua, por la semejanza del tubérculo a la forma del morq'o se le ha llamado "**piedra redonda negra**" que pertenece al grupo de las ajawiris porque presenta abundantes ojos.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es utilizada para pedir la mano de la novia (mañaqaku) y es preferida por su sabor muy agradable.

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado oscuro con manchas dispersas rosadas.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Obovada, concertinada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

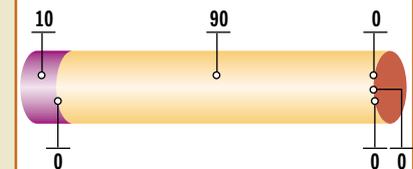
Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 201

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

K'ellu sapallu, Churi sapallu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "zapallo amarillo" debido a la semejanza del fruto de esta cucurbitácea con el color de la piel y pulpa del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

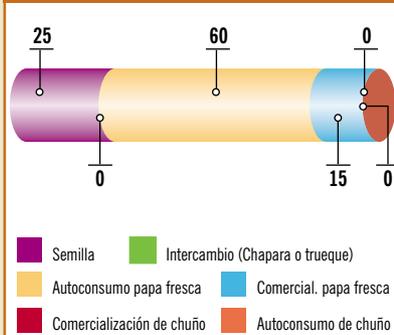
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

El color y sabor del tubérculo de esta variedad goza de alta preferencia entre los productores por lo que es utilizada como un regalo especial (t'inka) y para manifestar aprecio a otras personas por ejemplo en el mañaqaku (pedir la mano de la novia) y suele ser parte infaltable de la herencia que los padres otorgan a los hijos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. goniocalyx*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

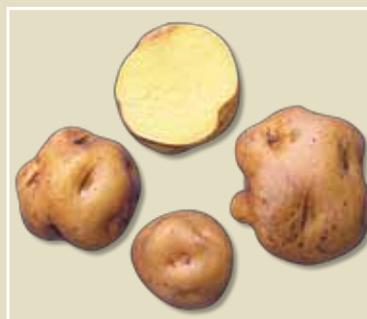
Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Anaranjado.

Color de la pulpa: Amarillo intenso.
Forma del tubérculo: Comprimida, tuberosada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde sin alas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema con pocas manchas de color rojo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Ovalada, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 202 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

T'ajllu pali, Chejchi pali

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que se traduce como "**papa aplanada con jaspes**", que representa los rasgos principales del color y forma del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

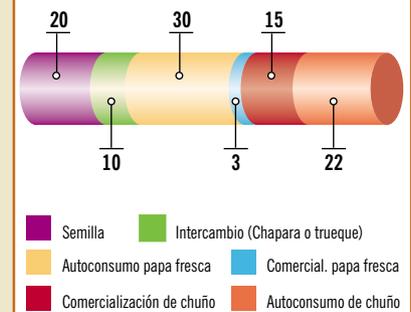
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones especiales como parte de las relaciones de reciprocidad entre las familias de la comunidad como la chapara o intercambio de productos y la t'inka en chuño.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 203

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka chitu, Wila chitu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa roja con chinchones**" por presentar marcadas protuberancias alrededor del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

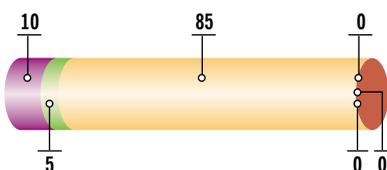
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Como otras wayk'us, ésta variedad se ofrece a los invitados en fiestas matrimoniales principalmente en la sajra hora. El nombre de esta variedad es mencionada en composiciones musicales. También se usa para pedir la mano de la novia (mañaqaku).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



- Semilla
- Intercambio (Chapara o trueque)
- Autoconsumo papa fresca
- Comercial. papa fresca
- Comercialización de chuño
- Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rosado oscuro con manchas dispersas de color amarillo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida, tuberosada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Morado oscuro con acumen en el envés de color blanco.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Marrón claro con manchas dispersas moradas.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular ancho de color morado.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y tres pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 205 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana qhalula papa, Ch'iya qhalula y Moqo qhalula.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua aymará que se traduce como "**corazón negro**" por la presencia de pigmentos en la pulpa del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

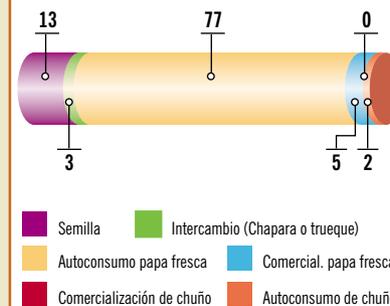
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad con bajo rendimiento por lo que su uso es ocasional en fiestas matrimoniales o en papa wayk'u en la sajra hora (comida de media mañana).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 206

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yuraj pituwayaqa, Jank'u pituwawa y Yuraj pituwawa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**bolsa blanca para guardar harina**" y hace referencia al atributo de harinosidad del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

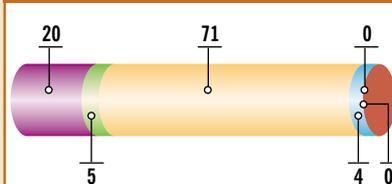
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta papa se la utiliza para pedir la mano de la novia, también se ofrece como t'inka (regalo) a personas apreciadas.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Comercial, papa fresca
■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Rojo-morado oscuro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interfolio.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Cónica de color verde con bandas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



Código: **208** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Alqa sirkaña, Sirkaña, Puka Pipinu y Lunk'u pipinu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**papa con franjas de dos colores**" que representa las características del color de la piel del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

El uso de esta variedad es muy especial, debido a su aspecto simpático es usada para pedir la mano de la novia. La chapara (intercambio de productos) con esta variedad se lleva a cabo sólo en la chajra (terreno de cultivo) durante la cosecha y no así en otros lugares.

FLOR

Color de la flor: Lila con acumen en envez y haz de color blanco.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro con manchas dispersas de color amarillo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

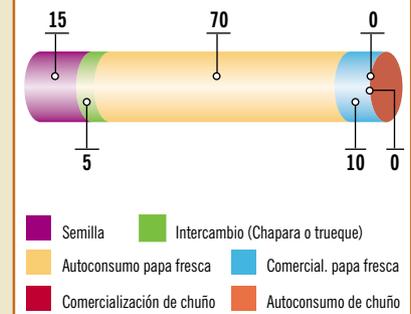
PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 210

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Papa Yola, señorita.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Representa al nombre de una mujer que era la dueña de esta variedad.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

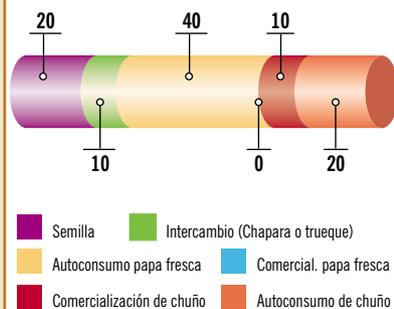
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones especiales como parte de las relaciones de reciprocidad entre las familias de la comunidad como la chapara o intercambio de productos y la t'inka en chuño.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema con rojo morado en los ojos.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Rojo-morado oscuro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema con manchas dispersas de color rojo-morado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Elíptica, fusiforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: **211** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka lunk'u sulimani

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua donde sulimani hace referencia a la forma alargada del tubérculo y puka lunk'u significa de dos colores con predominancia roja. Este nombre representa las principales características morfológicas del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia

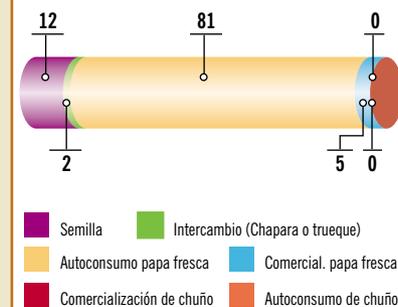
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa generalmente en los carnavales como ornamento de las comparsas, asimismo es utilizado para casos especiales como la llegada del cuartel, tradición que es mantenida principalmente por los abuelos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 212

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Lunk'u runa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**hombre de dos colores**", la palabra runa está asociado a lo masculino en contraposición a las papas imillas y son de forma ovalada, de pulpa aguanosa y de crecimiento vigoroso.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

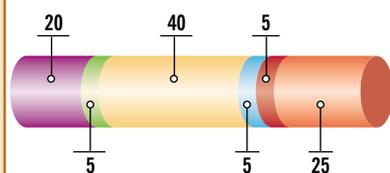
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Estas papas son utilizadas en fiestas grandes como matrimonios, cambio de autoridades originarias u otras fiestas religiosas, ya sea en papa fresca o en chuño.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado

Grado de Floración: Moderada.

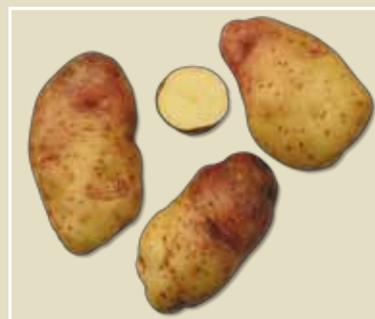
Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro con pocas manchas de color rojo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Blanco claro.
Grado de Floración: Moderada.
Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro con morado como anteojos.

Color de la pulpa: Crema con áreas moradas.

Forma del tubérculo: Comprimida con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con pocos puntos blancos.

Código: 213 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka taka, Alqa wayk'u.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua y significa "**papa roja muy harinosa**", ya que el término taka se asigna a las papas que tienen marcada harinosidad.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, papa wayk'u y en sopa.

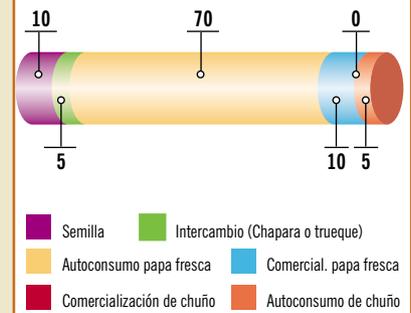
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad utilizada con preferencia para el "taripanaku" que consiste en llevar a los padrinos un plato preparado en base a estas papas (sopa o papa wayk'u), generalmente en año nuevo o carnavales.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 214

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yuraj sulimani, Chilena y jank'u sulimani.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Se desconoce la traducción de sulimani, no obstante se dice que se refiere a la forma alargada del tubérculo por lo que su traducción es “**papa blanca alargada**”, lo cual describe los rasgos morfológicos del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

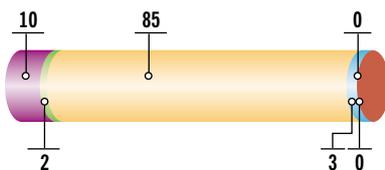
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Su uso es muy ocasional como t'inka (regalo), suele formar parte de la herencia que dejan los padres a los hijos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Rojo-morado oscuro

Grado de Floración: Profusa.

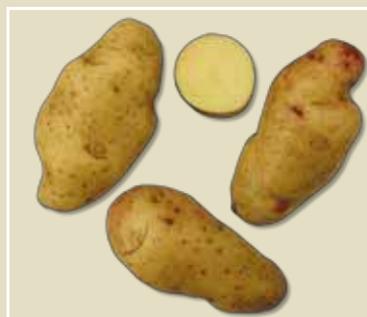
Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro con rojo en las cejas.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con acumen en el envez de color blanco

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Negruzco oscuro.

Color de la pulpa: Amarillo claro con áreas de color violeta.

Forma del tubérculo: Oblonga con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

Código: 215 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana qoyuqoyu, Pinta boca.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**morete negro**" debido a la semejanza del color de la piel con moretones.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

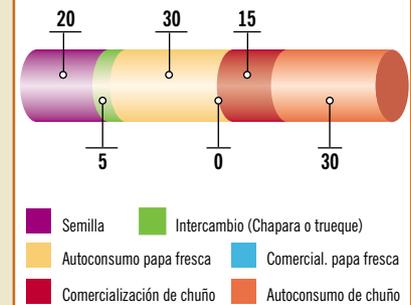
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad muy requerida para la chapara o intercambio de productos y como ingrediente para comidas en fiestas matrimoniales.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA **Código: 216**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Ajrawayu, Chuto papa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Se desconoce la traducción, pero se menciona que el tubérculo tiene la semejanza al tallo de una planta llamada ajrawayo, que crece en el lugar.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

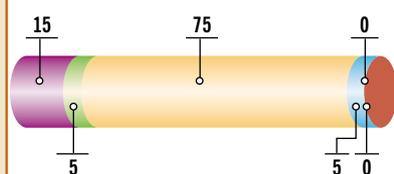
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es utilizada con preferencia en el mañaqaku para pedir la mano de la novia.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema oscuro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Elíptica, falcada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y las rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con bandas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado oscuro con blancocrema como anteojos.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular angosto de color morado.

Forma del tubérculo: Oblonga, concertinada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Morado con alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: **217** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Tirikipacita, Tirirsa imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "**remendado**" por los colores de la piel que se asemejan a los remiendos de una prenda de vestir.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa way'ku y wathia.

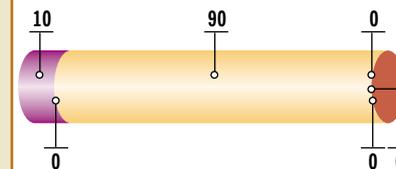
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es sembrada en muy poca cantidad se usa en la sajra hora de cualquier fiesta; generalmente se ofrece a los invitados en una mezcla con otras variedades.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 219

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Moqo chojllu, Phujchiri, Churu uma y Ñat'u chojllu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**choclo pequeño**", estas papas se asemejan a la forma de un choclo por las protuberancias.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

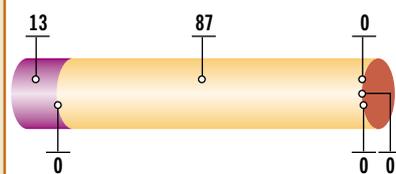
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza en fiestas grandes como carnavales, matrimonios y otros. Se ofrecen en la sajra hora (comida de media mañana) generalmente mezclada con otras variedades.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Blanco claro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Semi-estrellada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado.

Color de la pulpa: Amarillo claro con áreas rojas.

Forma del tubérculo: Oblonga, concertinada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectadas con cuatro pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



Código: **220** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana ñujch'a waqachi, Achakana.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa negra que hace llorar a la nuera**". Antiguamente esta papa se utilizaba para examinar las habilidades culinarias de la nuera que debía pelar la papa conservando su forma, lo cual es muy difícil por las abundantes protuberancias del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es considerada una papa especial y es utilizada para pedir la mano de la novia (mañaqaku).

FLOR

Color de la flor: Morado con acumen de color blanco en el envez

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado oscuro.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga, tuberosada con ojos muy profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

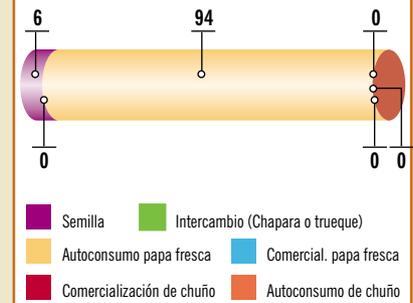
PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 221

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Khuchi aka.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "excremento de cerdo".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

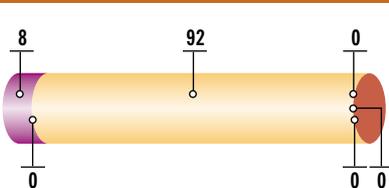
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Por su bajo rendimiento es una variedad utilizada solamente en ocasiones especiales de la familia como cumpleaños. Se encuentra en proceso de pérdida.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



Semilla
 Intercambio (Chapara o trueque)
 Autoconsumo papa fresca
 Comercial. papa fresca
 Comercialización de chuño
 Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado oscuro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, concertinada con ojos profundos.

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con poco verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Violeta con el acumen en el haz y envez de color blanco.

Grado de Floración: Floración profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Negruzco oscuro.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular y médula de color morado.

Forma del tubérculo: Elíptica con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con poco verde y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con abundantes puntos blancos.

Código: 222 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Misi chuchulli.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua aymará que significa "**pata de gato**" por la semejanza del tubérculo a la pata de un gato.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa way'ku, wathia y ñat'u papa.

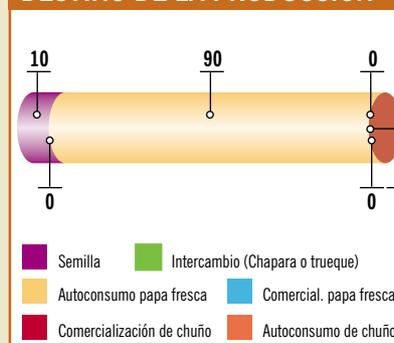
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Por el bajo rendimiento de esta variedad sólo se usa para el consumo familiar y para ocasiones especiales como pedir la mano de la novia.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 223

NOMBRE(S) LOCAL(ES) DE LA VARIEDAD:

Lunk'u yari.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

No se conoce la traducción del nombre, no obstante se menciona que se asemeja a una planta llamada yari, que crece en el lugar y tiene consistencia pegajosa como la papa cocida de esta variedad.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

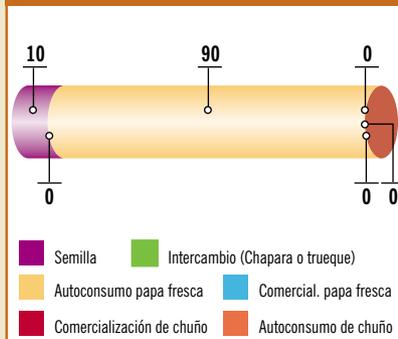
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Por su bajo rendimiento estas papas son utilizadas sólo para el autoconsumo familiar.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. ajanhuiri*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con manchas dispersas de color blanco-crema.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Obovada, clavada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde con abundantes puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24



FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con el acumen en haz y envez de color blanco.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, reniforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con pocos puntos blancos.

Código: **228** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Ch'yara anu qallu, Ch'yara pituwawa, Wank'u sullu y Yana ch'uwisillu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "**Cría de perro negro**" asemejan la forma y la piel del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

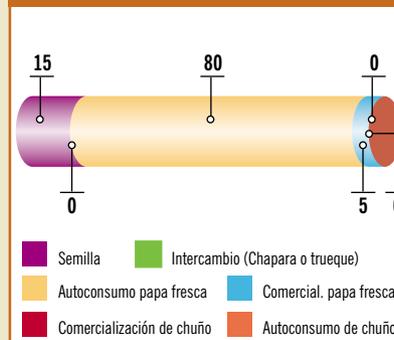
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es utilizada para pedir la mano de la novia (mañaqaku).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 229

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Jank'u layra phichuni.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Se desconoce el significado.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

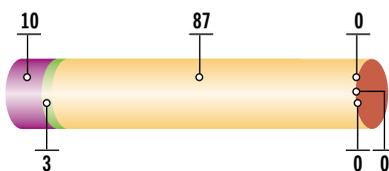
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una papa especial y es utilizada para pedir la mano de la novia (mañaqaku).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular y médula morado.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Morado con acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular y médula rojo.

Forma del tubérculo: Oblonga, concertinada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: **230** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka way'ku papa, Phanakita.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**Papa roja**" que pertenece al grupo de las way'us. Se cocinan con la cáscara (hervido en agua) por ser difícil el pelado.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa way'ku y wathia.

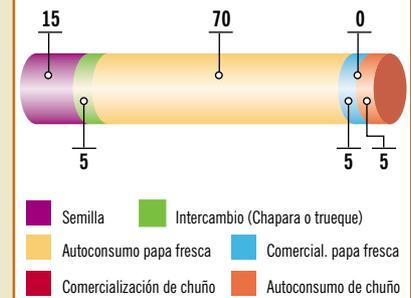
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza para pedir la mano de la novia y para fiestas grandes en la sajra hora (comida de media mañana) mezclada con otras variedades.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 231

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka ch'uwisillu, Wila ch'uwisillu y ch'uwisillu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "papa roja enroscada" por la forma del tubérculo que asemeja a una serpiente.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

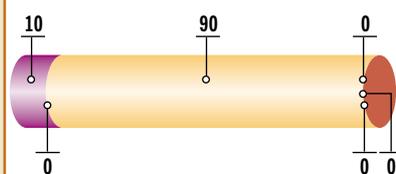
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es muy apreciada localmente por lo que se utiliza para pedir la mano de la novia (mañaqaku). Por su forma retorcida es también utilizada por los niños como juguete, durante las jornadas de siembra y cosecha.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Alargada, enroscada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. ajanhuiri*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde con abundantes puntos blancos.

Código: 232 INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Laran yari.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Se desconoce la traducción, sin embargo se menciona que el tubérculo tiene semejanza a una planta llamada yari que crece en el lugar y tiene consistencia pegajosa, al igual que la papa que al pelar la cáscara se pega en la mano y al consumirla en el paladar.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

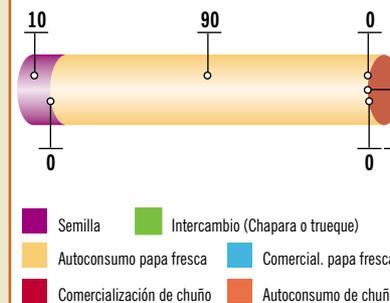
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad por su bajo rendimiento es utilizada para el consumo familiar.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 233

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana soldado papa, Ch'iyara soldado papa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua castellanizado que significa "**soldado negro**" por la semejanza con el uniforme camuflado de un soldado a la piel del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

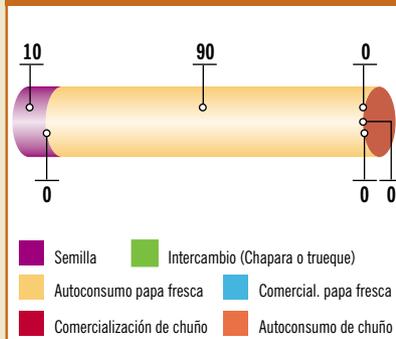
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se consume en fiestas familiares como matrimonios o el retorno del cuartel. Se sirve en la sajra hora (plato de media mañana).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con blanco crema alrededor de los ojos.

Color de la pulpa: Crema con áreas rojas.
Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, fusiforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Violeta pálido claro.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24



FLOR

Color de la flor: Morado con acumen en el envés y haz de color blanco.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular angosto de color rojo.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, fusiforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con poco verde y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y tres pares interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con pocos puntos blancos.

Código: 234 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Tawaqu t'usu, Candelero papa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua-aymará que se traduce como “**pantorilla de mujer**”.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

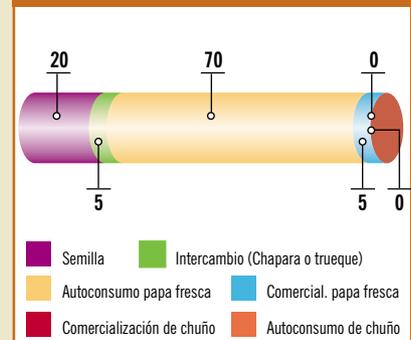
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Estas papas son usadas con frecuencia en las fiestas grandes como matrimonios, cabildos, carnavales y fiestas religiosas. Se invita a los participantes en papa wayk'u en la sajra hora; asimismo se la usa también para la chapara aunque en poca cantidad.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 249

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Churi qoyllu, Yuraj wayk'u.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "**cerro amarillo**".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

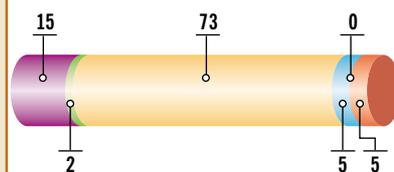
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Por el rápido verdeamiento del tubérculo su uso es poco frecuente, sin embargo es muy apreciada por su harinosidad.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Rojo-morado oscuro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, concertinada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas a alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



Código: **256** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka tirikipasita, Puka lunk'u turu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**Papa roja remendada**" debido a la semejanza de la piel del tubérculo al remiendo de prendas de vestir.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza en fiestas de matrimonio, en la sajra hora (comida de media mañana), mezclada con otras variedades.

FLOR

Color de la flor: Morado con acumen de color blanco en el envez

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema con manchas dispersas de color rojo-morado.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga, concertinada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

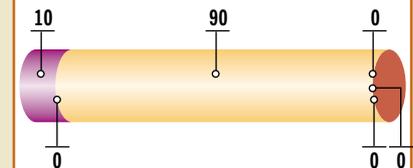
PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 286

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Phunu alqa imilla, Thunti imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "muchacha de piel desgastada", pertenece al grupo de las imillas.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopas, papa wayk'u, wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopas.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado con acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

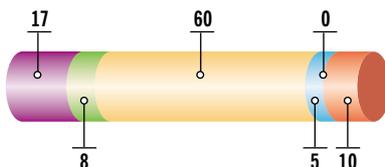
Color de la piel: Blanco-crema claro con morado en las cejas.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, concertinada con profundidad de ojos medios.



DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Morado con acumen de color blanco en el envez.

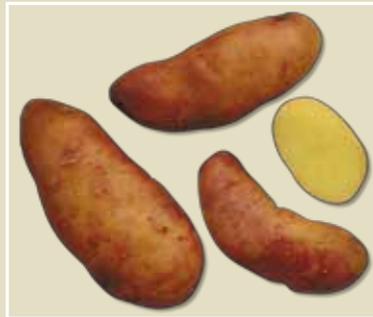
Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro con pocas machas de color rosado.

Color de la pulpa: Amarillo claro.
Forma del tubérculo: Elíptica, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 287 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Wila saq'ampaya, Puka saq'ampaya y P'alta saq'ampaya.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que se traduce “**papa roja alargada**”, que describe los rasgos principales de la forma y color de la piel del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

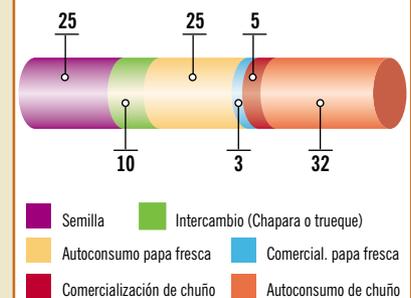
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones especiales como parte de las relaciones de reciprocidad entre las familias de la comunidad como la chapara o intercambio de productos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 289

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka lunk'u saq'ampaya.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua y se traduce como “**papa de dos colores con predominancia roja**”, lo cual describe los rasgos morfológicos del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

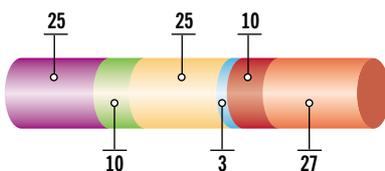
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es especialmente requerida para la chapara o intercambio de productos y como producto transformado en chuño, se ofrecida en la t'inka como un regalo especial.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Blanco pálido claro.

Grado de Floración: Escasa.

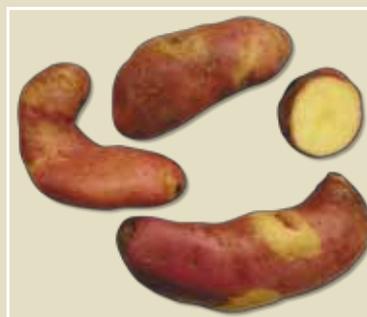
Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rosado oscuro con amarillo como anteojos.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Postrado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



Código: **290** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Lunk'u taka, Yana taka.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "papa harinosa de dos colores".

FLOR

Color de la flor: Morado con acumen en el envez de color blanco.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado con manchas dispersas de color negruzco.

Color de la pulpa: Amarillo.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, papa wayk'u y en sopa.

Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es utilizada para el mañaqaku.

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

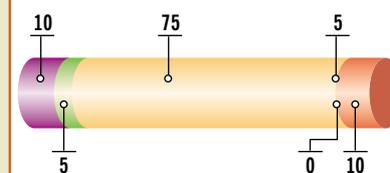
PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con bandas pigmentadas.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 291

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Ch'añu qoyuqoyu, Qoyuqoyu y Yana qoyuqoyu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua aymarà que significa "mancha de moretones" asemejan la piel del tubérculo a moretes provocados por golpes.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

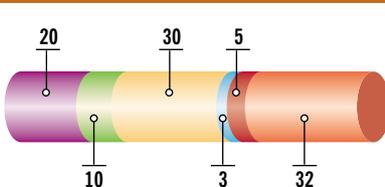
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad muy requerida para la chapara o intercambio de productos y como ingrediente de comidas para fiestas matrimoniales.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Lila con bandas en el envez de color morado

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Negruzco oscuro con pocas manchas de color rojo morado.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular angosto de color morado.

Forma del tubérculo: Oblonga con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con pocos puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con el acumen de color blanco en el envés

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro con morado en los ojos.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

Código: 292 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Wayna sipa, Papa joven.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como “**mujer joven enamorada**”.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Dulce

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

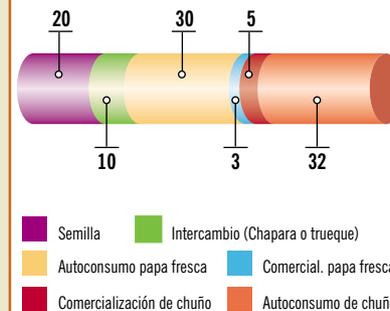
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad que se utiliza para la chapara o intercambio de productos, especialmente requerida en chuño para fiestas de matrimonio.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 293

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Ch'añu imilla, Sañi imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará-quechua que significa "papa jaspeada", en referencia a los jaspes que presenta la piel del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa wayk'u y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

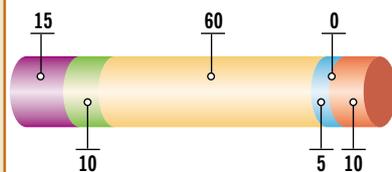
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza para el taripanaku, que es una costumbre en la cual el ahijado va al encuentro del padrino llevando comida preparada con esta papa, generalmente se hace a primera hora de la mañana.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con el acumen de color blanco en el envez

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con manchas dispersas de color rosado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Morado claro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro con pocas manchas de color blanco crema.

Color de la pulpa: Amarillo claro.
Forma del tubérculo: Ovalada, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa verde con pocos puntos blancos.

Código: 294 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Waka lajra.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "Lengua de vaca".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Dulce

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

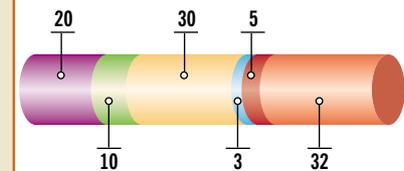
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones especiales como parte de las relaciones de reciprocidad entre familias de la comunidad como la chapara y la tink'a. Asimismo se utiliza en fiestas matrimoniales en el plato tradicional que es el chairo y para acompañar la kanka.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 299

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Suri k'auwa, Sunsú runa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "huevo de suri" por la forma del tubérculo que se asemejan al huevo de suri.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

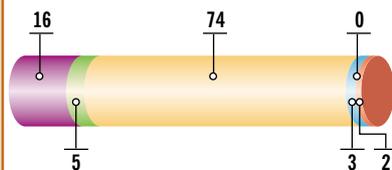
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza con muy poca frecuencia para la t'inka (regalo) y para los cumpleaños de miembros de la familia.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Lila con bandas en el envez de color morado

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado oscuro.

Color de la pulpa: Blanco con anillo vascular angosto de color morado.

Forma del tubérculo: Oblonga con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con poco verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con abundantes puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



Código: **311** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Lunk'u qoyuqoyu, Puka qoyuqoyu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa con moretes**" y hace referencia a los rasgos de color de la piel del tubérculo.

FLOR

Color de la flor: Morado claro con acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro con pocas manchas de color blanco crema.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular y médula de color rojo.

Forma del tubérculo: Oblonga con ojos superficiales.



USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad muy requerida para la chapara o intercambio de productos y como ingrediente en comidas para fiestas matrimoniales.

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

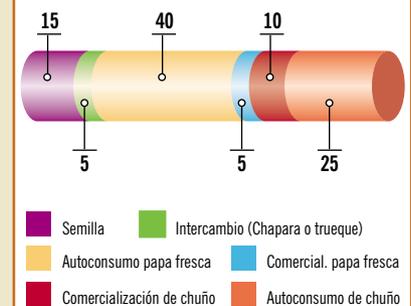
PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 325

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yuraj imilla, Jamq'u imilla.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**muchacha blanca**". El término imilla responde a un simbolismo local que asocia lo femenino a ciertas características de estas papas que generalmente son harinosas, de forma redonda y ojos profundos.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopas, papa wayk'u y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopas.

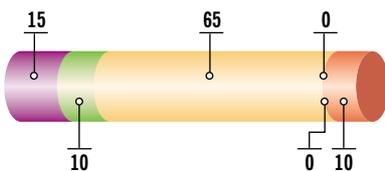
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Generalmente se utiliza en fiestas matrimoniales, en el plato tradicional que es el chairo y a media mañana (como sajra hora) en papa wayk'u.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Morado claro con acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



Código: **328** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Achakana, Yana misi kayu y Ch'yara misi chaki.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Achacana es la raíz de una cactacea silvestre que crece en el lugar y tiene una raíz comestible.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa way'ku y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad es muy apreciada y se utiliza en el mañaqaku para pedir la mano de la novia.

FLOR

Color de la flor: Morado claro con acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Negruzco oscuro.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular y médula morada.

Forma del tubérculo: Oblonga, tuberosada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

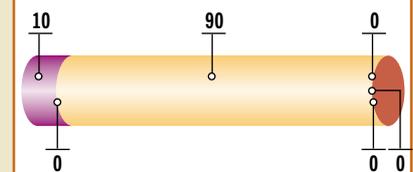
PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 330

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yuraj ch'ejchi k'aysalli luk'i, Yuraj ch'ejchi susila y t'ajllu k'aysalli.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "cuerno gris blanquecino" por la forma del tubérculo que es semejante al cuerno de toro.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

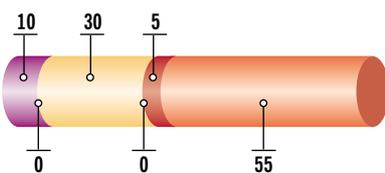
Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se dice que ésta papa es muy agradable cuando está recién cosechada, por lo que su consumo es popular como wathía preparada sobre la parcela durante la cosecha. Antiguamente, las papas k'aysallis eran utilizadas como ofrenda en las misas religiosas donde eran bendecidas para que tengan una buena producción. Son también llamadas Llallawas que significa papa con muchos hijos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



USO MEDICINAL:

Se menciona la utilidad como medicamento para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza colocada en rodajas a la frente.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro con manchas dispersas de color morado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Obovada, clavada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Morado con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Morado intermedio.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro.

Color de la pulpa: Morado con áreas de color crema.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con bandas pigmentadas.

Código: **332** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Wallpa ninri, Wallpa jinch'u y Intinchu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**oreja de gallina**" por la semejanza de los ojos del tubérculo a la oreja de gallina.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa way'ku, wathia y ñat'u papa.

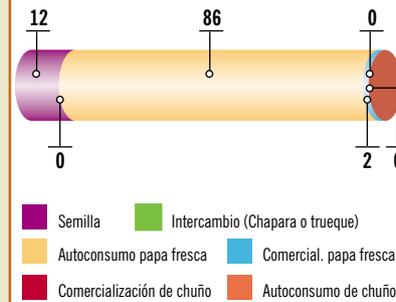
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es utilizada con preferencia para el mañaqaku, como parte de los regalos para pedir la mano de la novia.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 333

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana ch'ejchi imilla, Yana lunk'u taka.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**muchacha gris**". El término imilla responde a un simbolismo local que asocia lo femenino a ciertas características de las papas, que generalmente, son harinosas, de forma redonda y ojos profundos.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa, papa way'ku y wathia.

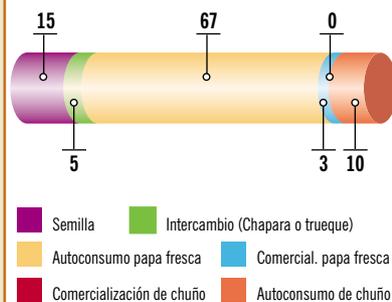
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es utilizada en el mañaqaku.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con blanco crema como anteojos.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida con ojos profundos.

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: $2n=36$



FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con blanco-crema en las cejas.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Obovada, clavada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con áreas pigmentadas.

Código: 334 INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Ch'iyara k'aysalli luk'i, Yana k'aysalli.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que se traduce como "**cuerno negro**" por la forma del tubérculo que es semejante al "pututu" hecho de cuerno de toro.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

Sabor: Dulce

Consistencia: Firme

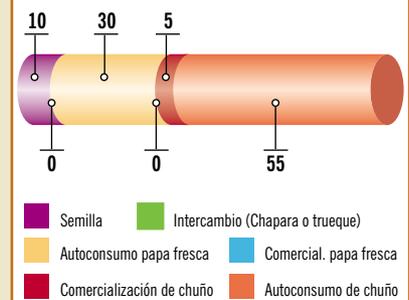
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Su consumo es muy popular como wathia preparada sobre la parcela durante las labores de cosecha.

USO MEDICINAL:

Se menciona la utilidad como medicamento para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza colocada en rodajas a la frente.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 335

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka misi chaki, Puka misi kayu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**pie de gato rojo**". Se dice que la distribución de los ojos en la parte apical del tubérculo, tiene cierto parecido a la huella de un gato.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

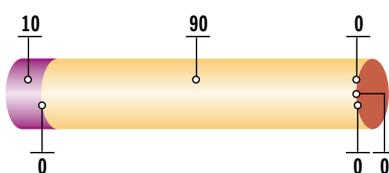
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Está considerada entre las papas muy especiales, por lo que se utiliza para ocasiones como el mañaqaku.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado.

Color de la pulpa: Crema con anillo vascular y médula de color rojo.

Forma del tubérculo: Oblonga, tuberosada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa predominantemente pigmentado.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



FLOR

Color de la flor: Blanco pálido claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema con pocas manchas de color rojo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Ovalada, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: **336** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Oqe pali papa, T'ajllu pali.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa aplanada de color tierra**", por el color de la piel del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

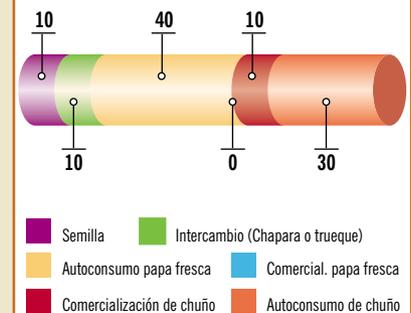
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en las relaciones de reciprocidad entre las familias de la comunidad como la chapara o intercambio de productos y la t'inka en chuño.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 337

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Laran luk'i, Yana choqepitu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "papa azul", por la piel y pulpa pigmentada

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Wathia.

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

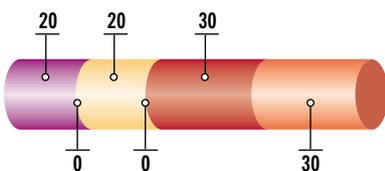
Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad transformada en chuño se usa en fiestas matrimoniales y religiosas como ingrediente del t'impu, que es la comida popular en éstas ocasiones.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

USO MEDICINAL:

Se menciona su utilidad para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza colocada en rodajas a la frente.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. curtilobum*

Ploidia: 2n=60

FLOR

Color de la flor: Morado.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado.

Color de la pulpa: Blanco con áreas de color morado.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con poco verde y alas onduladas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24



FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, tuberosada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: 338 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yuraj misi chaki, Yuraj misi chaki y Yuraj achakana.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**pie de gato blanco**". Se dice que la distribución de los ojos en la parte apical del tubérculo, tiene cierto parecido a la huella de un gato.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

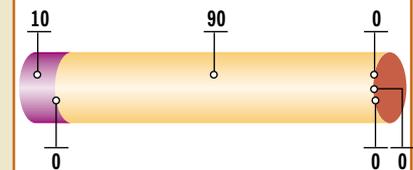
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Está considerada entre las papas muy especiales de uso ocasional por lo que se utiliza en el mañaqaku o como t'inka.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 339

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Laran wink'u luk'i, Laran K'ala y Wink'u luk'i.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "papa azul echada", debido a la semejanza de la forma del tubérculo a una persona recostada.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

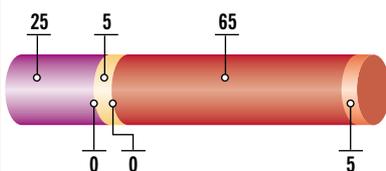
Sabor: Dulce

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es muy popular el uso de ésta variedad como chuño en el chairu y el t'impu; estos dos preparados son comunes en fiestas matrimoniales. Existe la creencia de que el consumo de las papas de ésta variedad retardan la embriaguez de los invitados.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



- Semilla
- Intercambio (Chapara o trueque)
- Autoconsumo papa fresca
- Comercial. papa fresca
- Comercialización de chuño
- Autoconsumo de chuño

USO MEDICINAL:

Se menciona su utilidad para aliviar la fiebre y el dolor de cabeza, colocada en rodajas sobre la frente.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco crema con pocas manchas de color morado.

Color de la pulpa: Blanco.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Rojo-morado oscuro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema con rojo-morado en los ojos.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, fusiforme con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: **341** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Ch'añu qhosqo sulimani, Qhosqo sulimani.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa alargada y grasosa**" por la piel del tubérculo que parece tener manchas de grasa o aceite.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

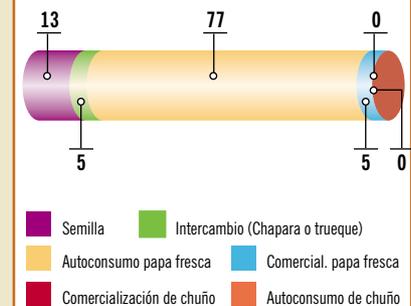
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es muy requerida para la chapara o trueque.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 342

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Curti chumpi.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como **"faja para envolver niños"**. El chumpi es una faja que se utiliza para envolver a los niños menores de un año.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu, sopa y wathia.

Sabor: Dulce

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

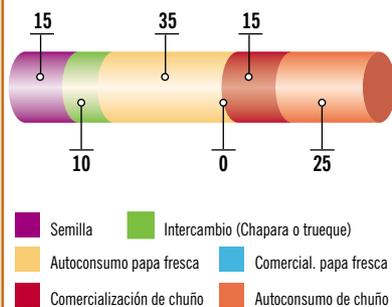
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad muy requerida para la chapara o intercambio de productos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Lila con acumen de color blanco en el envez

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro con manchas salpicadas de color amarillo.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado oscuro con blanco crema como anteojos.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Alargada, fusiforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con poco verde y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con cuatro folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

Código: 343 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Lunk'u soldado, Soldado papa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**soldado de dos colores**", debido a la semejanza de la piel del tubérculo con el uniforme camuflado del soldado.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

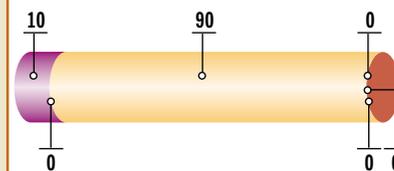
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Como otras wayk'us, ésta variedad se ofrece a los invitados en fiestas matrimoniales, principalmente en la sajra hora y para pedir la mano de la novia (mañaqaku).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial, papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 345

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Q'amisaya, Puka korchi.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

No se sabe la traducción ni el significado del nombre de esta variedad.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Dulce

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

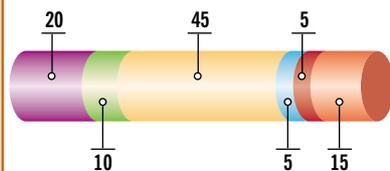
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad muy requerida para la chapara o intercambio de productos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48

FLOR

Color de la flor: Lila claro con acumen de color blanco en el envez.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado con manchas dispersas de color rojo-morado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, reniforme con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. tuberosum* ssp. *andigena*

Ploidia: 2n=48



Código: 346 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Lloqalla papa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que se traduce como "**muchacho adolescente**". Pertenece al grupo de las runas por lo cual se asocia a lo masculino que en contra posición a las papas imillas, son de forma ovalada, de pulpa aguanosa y de crecimiento vigoroso.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

T'impu y sopa.

Sabor: Semi amargo

Consistencia: Semi aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti, sopa y lagua de chuño.

Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se usa en ocasiones especiales como parte de las relaciones de reciprocidad se hace la chapara o trueque.

FLOR

Color de la flor: Lila con acumen de color blanco en el envez

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro con manchas salpicadas de color amarillo.

Color de la pulpa: Amarillo claro.

Forma del tubérculo: Oblonga con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con cuatro folíolos y dos pares de interhojuelas y un par de interhojuelas sobre peciolulos.

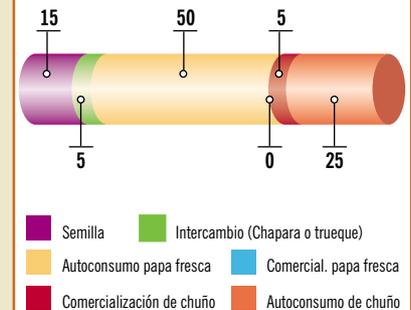
PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 347

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Puka wank'u sullu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre mezcla quechua-aymará que significa "feto de conejo rojo".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

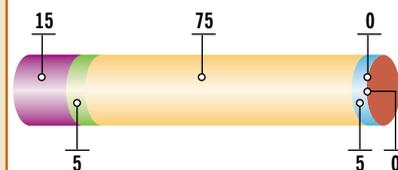
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad se utiliza en matrimonios como parte de las comidas ofrecidas en la saja hora (plato de media mañana), también suele utilizarse para pedir la mano de la novia (mañaqaku).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla
■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca
■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño
■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Lila con acumen en haz y envez de color blanco.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Rojo-morado claro.

Color de la pulpa: Crema con áreas de color rojo.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, fusiforme con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Pigmentado con abundante verde y alas onduladas.

Dissección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y tres pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Ovoide de color verde con pocos puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado oscuro con blanco crema como anteojos.

Color de la pulpa: Amarillo con anillo vascular y médula de color morado.

Forma del tubérculo: Oblonga, concertinada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: **349** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana lunk'u turu, Yana tirikipasita.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**toro negro de dos colores**". Se dice que la forma del tubérculo se asemeja a un toro de color negro con crema.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u y wathia.

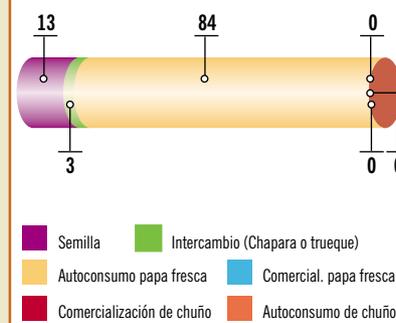
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es una variedad que se utiliza en fiestas matrimoniales, se ofrece como papa wayk'u mezclada con otras variedades, generalmente en la sajra hora (plato de media mañana).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 351

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana wayk'u papa, Anu qallu y Allpachu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa negra**", pertenece al grupo de las wayk'us.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

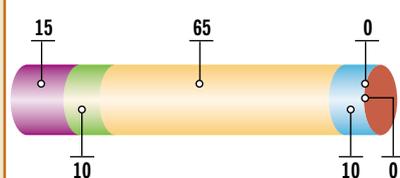
Sabor: Dulce

Consistencia: Muy harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad se utiliza en matrimonios ofrecida como sajra hora (plato de media mañana) para pedir la mano de la novia (mañaqaku) y como regalo especial (t'inka) a familiares cercanos o hermanos.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: 2n=24

FLOR

Color de la flor: Lila oscuro con acumen en envez y haz de color blanco.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado.

Color de la pulpa: Amarillo.

Forma del tubérculo: Oblonga-alargada, reniforme con profundidad de ojos medios.

TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas onduladas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Decumbente.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con pocos puntos blancos.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. stenotomum*

Ploidia: $2n=24$



FLOR

Color de la flor: Morado claro.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Amarillo claro con manchas dispersas de color rojo.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y dos pares de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-erecto.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde.

Código: **352** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Allpachu phuru, Alqa phuru.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "excremento de alpaca".

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Papa wayk'u, wathia y ñat'u papa.

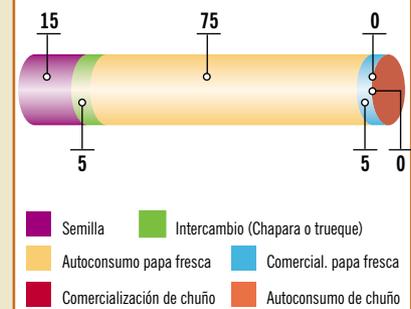
Sabor: Dulce

Consistencia: Harinosa

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad se utiliza en fiestas familiares como matrimonios, donde es ofrecida como sajra hora (plato de media mañana).

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 362

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yuraj luk'i, Jank'u luk'i, Yuraj wank'u phatanqa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**papa blanca**", por el color de la piel del tubérculo. Según los comunarios esta variedad es resistente a las heladas.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque en sopa

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

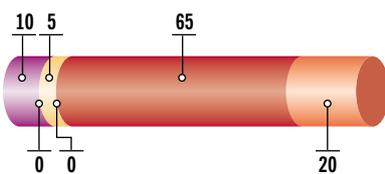
Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Es muy popular el uso de ésta variedad como chuño en el chairu y el t'impu; estos dos preparados son comunes en fiestas matrimoniales. Existe la creencia de que el consumo de las papas de ésta variedad retarda la embriaguez de los invitados.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



■ Semilla ■ Intercambio (Chapara o trueque)
■ Autoconsumo papa fresca ■ Comercial. papa fresca
■ Comercialización de chuño ■ Autoconsumo de chuño

USO MEDICINAL:

Se menciona la utilidad de la variedad para aliviar la fiebre, dolores de cabeza y ojos, colocándolas cortadas en rodajas sobre la frente; para dolores de estómago debe ser consumida machacada.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro con pocas manchas de color morado.

Color de la pulpa: Blanco.

Forma del tubérculo: Elíptica, concertinada con ojos profundos.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con pocas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: $2n=36$



Código: **365** **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yuraj wanakiru luk'i, Yuraj Ajawiri luk'i.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**Diente de guanaco blanco**" por la forma del tubérculo que se asemeja al diente de un guanaco (camélido).

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema claro con pocas manchas de color morado.

Color de la pulpa: Blanco.

Forma del tubérculo: Elíptica, falcada con ojos superficiales.



USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

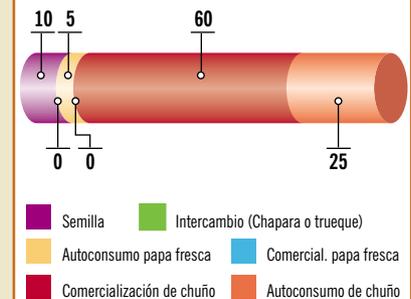
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Por lo general se usa el chuño en fiestas grandes como los matrimonios y cabildos.

USO MEDICINAL:

Se menciona la utilidad de la variedad para aliviar la fiebre, dolores de cabeza y ojos, colocandolas cortadas en rodajas sobre la frente; para dolores de estómago debe ser consumida machacada.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Diseción de la hoja: Disectada con cuatro foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 371

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Wank'u phatanqa.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "panza de conejo" debido a que existe semejanza del tubérculo, que se encuentra en proceso de transformación en chuño, con la panza de conejo (cuy).

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopas.

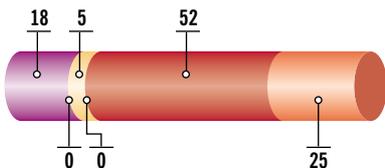
Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Estas papas son utilizadas en fiestas grandes como matrimonios y cambio de autoridades, donde se sirven platos como el chairu.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



USO MEDICINAL:

Se menciona la utilidad de la variedad para aliviar la fiebre, dolores de cabeza y ojos, colocándolas cortadas en rodajas sobre la frente; para dolores de estómago debe ser consumida machacada.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Muy rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con manchas dispersas de color blanco-crema.

Color de la pulpa: Blanco.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas con alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde con bandas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. curtilobum*

Ploidia: 2n=60



Código: 373 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yuraj tururu luk'i, Choqepitu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**toro blanco**" por el color de la piel y se dice que la forma del tubérculo es semejante a la del toro.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque y en sopa.

Sabor: Amargo
Consistencia: Aguasosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

Sabor: Amargo
Consistencia: Firme

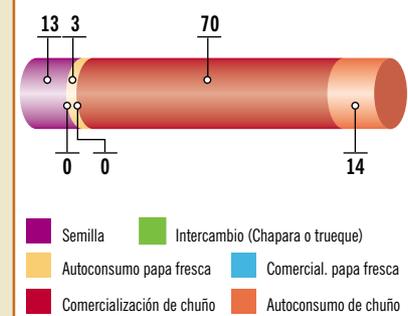
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Esta variedad se utiliza en fiestas grandes como matrimonios y cabildos, en papa fresca y como chuño para la preparación del chairo.

USO MEDICINAL:

Se menciona la utilidad de la variedad para aliviar la fiebre, dolores de cabeza y ojos colocándolas cortadas en rodajas sobre la frente; para dolores de estómago debe ser consumida machacada.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



FLOR

Color de la flor: Morado intermedio.

Grado de Floración: Escasa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema pálido con las cejas de color morado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas onduladas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Globosa de color verde con áreas pigmentadas.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido Moderado Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado Medianamente fuerte Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal Ch'alís (mezcla)



INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 375

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Azul tururu luk'i y Wanakiru tururu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará castellanizado que significa "toro azul" por el color de la piel y la forma del tubérculo que se asemeja al toro.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque y en sopa

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

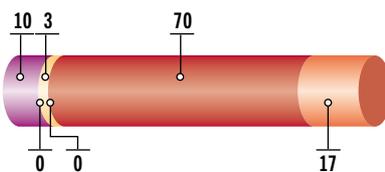
Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Se utiliza como ingrediente principal del chairo en fiestas matrimoniales, religiosas y de cambio de autoridades.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



USO MEDICINAL:

Se menciona la utilidad de la variedad para aliviar la fiebre, dolores de cabeza y ojos colocandolas cortadas en rodajas sobre la frente; para dolores de estómago debe ser consumida machacada.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Profusa.

Forma de la Corola: Rotada.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado pálido con pocas manchas de color blanco crema.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Oblonga, aplanada con ojos superficiales.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con tres pares de foliolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color predominantemente pigmentado.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



DATOS MORFOLÓGICOS

Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36



Código: 377 **INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA**

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

Yana wanakiru luk'i, Azul wanakiru, Wanakiru q'alala y Laran winku luk'i.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre quechua que significa "**diente de guanaco negro**", por la semejanza del tubérculo con la forma y color del diente de guanaco y por su resistencia a las heladas.

FLOR

Color de la flor: Morado oscuro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Rotada

TUBÉRCULO

Color de la piel: Morado claro con manchas salpicadas de color blanco crema.

Color de la pulpa: Blanco.

Forma del tubérculo: Alargada con ojos superficiales.



USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque y en sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

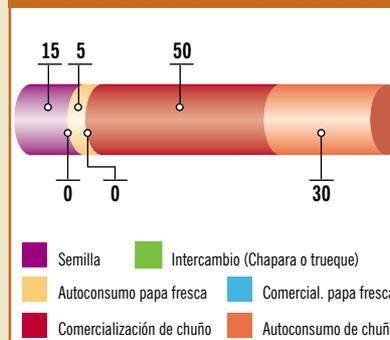
USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Como las otras variedades de las luk'is se utiliza en fiestas grandes, puede ser como ingrediente principal del chairu y como chuño para acompañar la kanka.

USO MEDICINAL:

Se menciona la utilidad de la variedad para aliviar la fiebre, dolores de cabeza y ojos colocándolas cortadas en rodajas.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Disección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos y un par de interhojuelas.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío

RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte

SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alís (mezcla)

INFORMACIÓN ETNOBOTÁNICA Código: 378

NOMBRES LOCALES DE LA VARIEDAD:

T'ajllu tururu luk'i, Ch'añu tururu y Laran tururu.

TRADUCCIÓN Y SIGNIFICADO:

Nombre aymará que significa "**toro manchado**", lo cual está asociado al color de la piel y a la forma del tubérculo.

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN PAPA COCIDA:

Como ch'aque y en sopa.

Sabor: Amargo

Consistencia: Aguanosa

USOS Y CALIDAD CULINARIA EN CHUÑO COCIDO:

Ch'uñu phuti y en sopa.

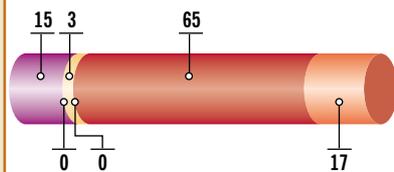
Sabor: Amargo

Consistencia: Firme

USO FOLKLÓRICO CULTURAL:

Estas papas se utilizan en chuño para acompañar la kanka que es un plato tradicional de los carnavales y las fiestas religiosas.

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN



USO MEDICINAL:

Se menciona la utilidad de la variedad para aliviar la fiebre, dolores de cabeza y ojos colocándolas cortadas en rodajas sobre la frente; para dolores de estómago debe ser consumida machacada.

DATOS MORFOLÓGICOS



Especie: *S. juzepczukii*

Ploidia: 2n=36

FLOR

Color de la flor: Violeta claro.

Grado de Floración: Moderada.

Forma de la Corola: Pentagonal.

TUBÉRCULO

Color de la piel: Blanco-crema pálido con pocas manchas de color morado.

Color de la pulpa: Crema.

Forma del tubérculo: Comprimida con profundidad de ojos medios.



TALLO / HOJA

Color y alas del tallo: Verde con muchas manchas y alas rectas.

Dissección de la hoja: Disectada con cuatro pares de folíolos.

PLANTA

Hábito de la planta: Semi-arrosetado.

FORMA Y COLOR DE LA BAYA

Periforme de color verde.

TIEMPO DE COCCIÓN

Rápido

Moderado

Tardío



RESISTENCIA A LAS HELADAS

Delicado

Medianamente fuerte

Fuerte



SISTEMA DE CULTIVO

Monovarietal

Ch'alis (mezcla)



